

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

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Ρόδος – (ΡΟΔΟΣ) / Rhodes - (RHODES)

Περιγραφή του οίνου (οίνων) :

Ο οίνος Π.Ο.Π. Ρόδος (Rhodes) ανήκει στην κατηγορία 1 και στην κατηγορία 5 των Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙΒ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Λευκός Ξηρός Οίνος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 %vol.
- 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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Χρυσόξανθες ανταύγειες
2. Οσμή : Διακριτικά ανθώδη και πολύπλοκα αρώματα εξωτικών φρούτων, λευκόσαρκου ροδάκινου και μήλου
3. Γεύση : Πλούσια ισορροπημένη και κομψή. Η ωριμότητα συνυπάρχει με μια όμορφη οξύτητα και φρουτώδη φρεσκάδα με ευχάριστη δροσιά

Λευκός Ημίξηρος Οίνος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Χρυσόξανθες ανταύγειες
2. Οσμή : Διακριτικά ανθώδη και πολύπλοκα αρώματα εξωτικών φρούτων, λευκόσαρκου ροδάκινου και μήλου
3. Γεύση : Πλούσια ισορροπημένη και κομψή. Η ωριμότητα συνυπάρχει με μια όμορφη οξύτητα και φρουτώδη φρεσκάδα με ευχάριστη δροσερή γλυκύτητα.

Λευκός Ημίγλυκος Οίνος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Χρυσόξανθες ανταύγειες
2. Οσμή : Διακριτικά ανθώδη και πολύπλοκα αρώματα εξωτικών φρούτων, λευκόσαρκου ροδάκινου και μήλου
3. Γεύση : Πλούσια ισορροπημένη και κομψή. Η ωριμότητα συνυπάρχει με μια όμορφη οξύτητα και φρουτώδη φρεσκάδα με ευχάριστη δροσιά και γλυκιά επίγευση.

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.

1. Όψη: Λαμπερό πορφυρό χρώμα
2. Οσμή: Σύνθετα αρώματα ξηρών κόκκινων φρούτων με νύξεις μαστίχας
3. Γεύση: Στρογγυλό γεμάτο και ισορροπημένο με ξεχωριστή προσωπικότητα

Ερυθρός Ημίξηρος Οίνος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % 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 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Λαμπερό πορφυρό χρώμα
2. Οσμή: Σύνθετα αρώματα ξηρών κόκκινων φρούτων με νύξεις μαστίχας
3. Γεύση: Στρογγυλό γεμάτο και ισορροπημένο με ξεχωριστή προσωπικότητα και ευχάριστη γλυκύτητα.

Ερυθρός Ημίγλυκος Οίνος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 17,5 – 45,0 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): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Λαμπερό πορφυρό χρώμα
2. Οσμή: Σύνθετα αρώματα ξηρών κόκκινων φρούτων με νύξεις μαστίχας
3. Γεύση: Στρογγυλό γεμάτο και ισορροπημένο με ξεχωριστή προσωπικότητα. Μακρά γλυκιά επίγευση.

Ερυθρωπός 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 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Έντονο ροζέ χρώμα
2. Οσμή: αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού
3. Γεύση: Έντονα φρουτώδης γεύση με ισορροπημένη οξύτητα και αρωματική επίγευση.

Ερυθρωπός Ημίξηρος Οίνος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Έντονο ροζέ χρώμα
2. Οσμή: αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού
3. Γεύση: Έντονα φρουτώδης γεύση με ισορροπημένη οξύτητα, δροσιστική γλυκύτητα και αρωματική επίγευση.

Ερυθρωπός Ημίγλυκος Οίνος

. Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Έντονο ροζέ χρώμα
2. Οσμή: αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού
3. Γεύση: Έντονα φρουτώδης γεύση με ισορροπημένη οξύτητα και αρωματική γλυκιά επίγευση.

Οίνος Αφρώδης Ποιότητας Λευκός με τις ενδείξεις brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec, demi sec, doux.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): *
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1.08
- Ελάχιστη Υπέρπωση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

*Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μέχρι 3 g/l για τους αφρώδεις με την ένδειξη brut nature, μέχρι 6 g/l με την ένδειξη extra brut, μέχρι 12g/l με την ένδειξη brut , 12-17g/l για την ένδειξη extra sec, 17-32 g/l με την ένδειξη ξηρός (sec), 32-50 για την ένδειξη ημίξηρος (demi sec) και μεγαλύτερη από 50g/l για τους αφρώδεις οίνους με την ένδειξη γλυκός (doux).

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Υποκίτρινο χρώμα με πλούσιες λεπτές φυσαλίδες

2. Οσμή: αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός
3. Γεύση: ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ και επίγευση και ισορροπία που ποικίλουν από δροσερή έως γλυκιά ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Ερυθρωπός Αφρώδης Οίνος Ποιότητας με τις ενδείξεις brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec, demi sec, doux.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος :10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l) : *
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l) : Μέγιστη 1.08
- Ελάχιστη Υπέρπριση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L.

*Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μέχρι 3 g/l για τους αφρώδεις με την ένδειξη brut nature, μέχρι 6 g/l με την ένδειξη extra brut, μέχρι 12g/l με την ένδειξη brut , 12-17g/l για την ένδειξη extra sec, 17-32 g/l με την ένδειξη ξηρός (sec), 32-50 για την ένδειξη ημίξηρος (demi sec) και μεγαλύτερη από 50g/l για τους αφρώδεις οίνους με την ένδειξη γλυκός (doux).

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Ελκυστικό ροζέ με πλούσιες λεπτές φυσαλίδες
2. Οσμή: ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδαλού
3. Γεύση: ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ και επίγευση και ισορροπία που ποικίλουν από δροσερή έως γλυκιά ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

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.) Ρόδος 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. Ρόδος παράγεται με την κλασική μέθοδο της λευκής οινοποίησης σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για την παραγωγή οίνων ποιότητας και η γλευκοποίηση των σταφυλιών δεν επιτρέπεται να γίνεται με συνεχή πιεστήρια. Εφαρμόζεται επίσης η μέθοδος της στατικής απολάσπωσης του γλεύκους, καθώς και η διαύγαση των διαχωρισθέντων ιζημάτων και αιωρούμενων λασπών της στατικής απολάσπωσης με την χρήση φίλτρου κενού, ανάλογα με τον διαθέσιμο εξοπλισμό του οινοποιείου.

Το επεξεργασμένο γλεύκος εμβολιάζεται με επιλεγμένες ζύμες για την έκφραση της αρωματικής τυπικότητας. Η θερμοκρασία ζύμωσης των γλευκών είναι προτιμότερο να μην υπερβαίνει τους 20^o C

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για οίνους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Ρόδος (Rhodes) 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 λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Ρόδος (Rhodes) 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.

Ο ερυθρός οίνος Π.Ο.Π. Ρόδος παράγεται με την κλασική μέθοδο της ερυθράς οινοποίησης σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για την παραγωγή οίνων ποιότητας. Δύναται να χρησιμοποιηθούν οινοποιητές με διπλούς μανδύες ψύξεως και με τεχνολογίες εκχύλισης των στεμφύλων με ανακύκλωση ή εμβάπτιση του καπέλου με ειδικά έμβολα ή με το σύστημα απότομης απελευθέρωσης του εγκλωβισμένου ανθρακικού (σύστημα Γανυμήδη), ανάλογα με τον μηχανολογικό εξοπλισμό του οινοποιείου. Η θερμοκρασία ζύμωσης των γλευκών είναι προτιμότερο να μην υπερβαίνει τους 25^o C. Οι ερυθροί ξηροί οίνοι παλαιώνονται για τουλάχιστον ένα έτος σε δεξαμενές, ενώ για τους ερυθρούς ημίξηρους και ημίγλυκους οίνους δεν απαιτείται παλαίωση.

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Ρόδος (Rhodes) 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. Ρόδος (Rhodes) 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.
- Ο ερυθρωπός οίνος Π.Ο.Π. Ρόδος παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων, με αφαίμαξη του χυμού μετά από σύντομη παραμονή με τα στέμφυλα, ενώ η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Αφρώδης Οίνος Ποιότητας

Το διοξείδιο του άνθρακα που περιέχει ο αφρώδης οίνος ποιότητας προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος. Η ζύμωση αυτή οφείλεται μόνο στην προσθήκη του *liqueur de tirage*, εκτός εάν πρόκειται για ζύμωση με σκοπό την απευθείας μεταποίηση σε αφρώδη οίνο των σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών ή του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, και συντελείται μόνο σε φιάλες και κλειστές δεξαμενές.

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.
- Για την παραγωγή ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ) τουλάχιστον 2 μήνες μετά την απολάσπωση τους.
- Δύναται επίσης να εφαρμοσθούν οι μέθοδοι της κρύο ή ενζυματικής εκχύλισης.
- Η ωρίμανση των σταφυλιών και ο τρυγητός των αμπελώνων ξεκινά περίπου στα μέσα Αυγούστου κάθε έτους και ολοκληρώνεται στο τελευταίο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου με την όψιμη Μανδηλαριά

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Ρόδος (Rhodes) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ. 502/16.7.1971 (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με το Π.Δ 257/1998 (ΦΕΚ Α 190) και το Π.Δ 98/2011(ΦΕΚ Α 232).

Η ζώνη Π.Ο.Π. Ρόδος (Rhodes) περιλαμβάνει τις κτηματικές περιοχές των Τοπικών Κοινοτήτων Απόλλωνα και Σαλάκου της Δημοτικής Ενότητας Καμείρου, της Δημοτικής Κοινότητας Έμπωνα και των Τοπικών Κοινοτήτων Αγίου Ισιδώρου, Κρητηνίας, Μονολίθου και Σιάνων της Δημοτικής Ενότητας Αταβύρου του Δήμου Ρόδου όπου παράγονται αποκλειστικά τα σταφύλια της ποικιλίας Αθήρι. Τα σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μανδηλαριά και Μαυροθήρικο προέρχονται αποκλειστικά από αμπέλια

των κτηματικών περιοχών της Δημοτικής Κοινότητας Έμπωνα και των Τοπικών Κοινοτήτων Αγίου Ισιδώρου, Κρητηνίας, Μονολίθου και Σιάνων της Δημοτικής Ενότητας Αταβύρου, της Δημοτικής Κοινότητας Σορωνής και των Τοπικών Κοινοτήτων Απόλλωνα, Καλαβάρδα, Σαλάκου και Φανών της Δημοτικής Ενότητας Καμείρου καθώς και της Δημοτικής Κοινότητας Μαριτσών και των Τοπικών Κοινοτήτων Δαματρίας και Θεολόγου της Δημοτικής Ενότητας Πεταλούδων του Δήμου Ρόδου.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών για τον λευκό οίνο(κατηγορία 1 του παραρτήματος ΧΙβ).

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια .

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών για τον ερυθρό και ερυθρωπό οίνο(κατηγορία 1 του παραρτήματος ΧΙβ).

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (11000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια .

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για τον λευκό οίνο (κατηγορία 1 του παραρτήματος ΧΙβ) .

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα 70 ΗL έτοιμου προϊόντος

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για τον ερυθρό και ερυθρωπό οίνο (κατηγορία 1 του παραρτήματος ΧΙβ) .

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα 77 ΗL έτοιμου προϊόντος.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για τον λευκό αφρώδη οίνο ποιότητας (κατηγορία 5 του παραρτήματος ΧΙβ).

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα 70 ΗL έτοιμου προϊόντος.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για τον ερυθρωπό αφρώδη οίνο ποιότητας (κατηγορία 5 του παραρτήματος ΧΙβ).

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα 77 ΗL έτοιμου προϊόντος.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο οίνος λευκός Π.Ο.Π. Ρόδος (Rhodes) παράγεται από νωπά σταφύλια της ποικιλίας Αθήρι σε ποσοστό τουλάχιστον 70% και των ποικιλιών Μαλαγουζιά και Ασύρτικο κατά το υπόλοιπο ποσοστό.

Ο οίνος ερυθρός Π.Ο.Π. Ρόδος (Rhodes) παράγεται από νωπά σταφύλια της ποικιλίας Μανδηλαριά σε ποσοστό τουλάχιστον 70% και της ποικιλίας Μαυροθήρικο κατά το υπόλοιπο ποσοστό.

Ο οίνος ερυθρωπός Π.Ο.Π. Ρόδος (Rhodes) παράγεται από νωπά σταφύλια της ποικιλίας Μανδηλαριά σε ποσοστό τουλάχιστον 70% και της ποικιλίας Μαυροθήρικο κατά το υπόλοιπο ποσοστό.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή για τον λευκό, ερυθρό και ερυθρωπό οίνο (Κατηγορία 1 του Παραρτήματος ΧΙβ)

α. Ποιότητα

Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα, η σταδιακή ανάπτυξη των οινοποιείων στο νησί αποτέλεσε σταθμό για τις σύγχρονες εξελίξεις του κρασιού. Το 1928 ιδρύεται από Ιταλούς επιχειρηματίες η CAIR, για να τροφοδοτεί με τα εκλεκτά προϊόντα της την Ιταλία και τις αποικίες της, τμήμα της οποίας αποτελούσε από το 1912 η Δωδεκάνησος. Σώζονται σήμερα στην εταιρεία χρυσά βραβεία ποιότητας στους Διεθνείς Διαγωνισμούς στην Τρίπολη της Λιβύης και στο Παρίσι του 1930 και 1931.

Συνδυάζοντας την παράδοση με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, τα κρασιά της Ρόδου αναδεικνύονται ως κορυφαίας ποιότητας, γεγονός που πιστοποιείται τόσο από τα πολυάριθμες διακρίσεις και τα ασημένια, χρυσά και χρυσά των χρυσών βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς, όσο και από τις εξαγωγές της σε Ευρώπη, Αμερική και Ασία.

Προκειμένου να διασφαλιστεί ο δεσμός των οίνων ΠΟΠ Ρόδος με την ποιότητα, η νομοθεσία προβλέπει οι οίνοι κάθε χρονιάς να υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή και όσοι από αυτούς δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. Ρόδος.

β. Ιστορικός δεσμός

Είναι ιστορικό γεγονός ότι το νησί της Ρόδου συγκαταλέγονταν ανάμεσα στους κατεχοχόν τόπους παραγωγής και εμπορίας οίνου στον αρχαίο κόσμο.

Οι χιλιάδες ροδιακοί αμφορείς, με σήμα κατατεθέν τους στο Θεό Ήλιο, που βρέθηκαν διάσπαρτοι στη λεκάνη της Μεσογείου, ξεδιψούσαν με «ρόδιο οίνο» όχι μόνο την Ελλάδα αλλά και την Αίγυπτο και τη Ρώμη διαδίδοντας μια πολύτιμη ονομασία προέλευσης της αρχαιότητας.

Η Ρόδος ήταν από τους πρώτους τόπους του Αιγαίου που δέχθηκαν από την Ανατολή την άμπελο, την λάτρεψαν και στήριξαν πάνω της την ευμάρεια και τη δύναμη τους. Κάτι που αναγνώρισαν μεγάλες ιστορικές προσωπικότητες όπως ο Αριστοτέλης και ο Βιργίλιος, που εκθειάζουν το ροδιακό κρασί ενισχύοντας προνομιακά τη φήμη του.

Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα, η σταδιακή ανάπτυξη των οινοποιείων στο νησί αποτέλεσε σταθμό για τις σύγχρονες εξελίξεις του κρασιού. Το 1928 ιδρύεται από Ιταλούς επιχειρηματίες η CAIR, για να τροφοδοτεί με τα εκλεκτά προϊόντα της την Ιταλία και τις αποικίες της, τμήμα της οποίας αποτελούσε από το 1912 η Δωδεκάνησος. Σώζονται σήμερα στην εταιρεία χρυσά βραβεία ποιότητας στους Διεθνείς Διαγωνισμούς στην Τρίπολη της Λιβύης και στο Παρίσι του 1930 και 1931.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί συνδέονται με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Στις ορεινές περιοχές της Ρόδου η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε μια πηγή εισοδήματος για τον τοπικό πληθυσμό και συνέβαλε ουσιαστικά στην διατήρηση των αγροτικών οικογενειών στις εστίες τους.

Το 1992 η Ρόδος γιόρτασε τα 2400 χρόνια των γενεθλίων της, όπως μαρτυρούσαν νομίσματα της τότε εποχής που έφεραν στις όψεις τους τα σταφύλια ως σύμβολο

ευμάρειας του νησιού στο αρχαίο κόσμο.

Ο δεσμός αυτός συνεχίστηκε επί χρόνια με τις ετήσιες εκδηλώσεις της γιορτής του κρασιού κυρίως στα αμπελοχώρια του νησιού.

Σήμερα η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή οίνων αποτελούν ένα σημαντικό κομμάτι από την οικονομική δραστηριότητα των κατοίκων μετά τον τουρισμό που κατέχει την πρώτη θέση η οποία όμως συνδυάζεται περίφημα με την υψηλή τουριστική κίνηση του νησιού.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην νοτιοανατολική άκρη της Ελλάδας, η Ρόδος είναι μια προικισμένη γωνιά της Μεσογείου για την αμπελοκαλλιέργεια. Και ενώ απολαμβάνει την μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα, η καλοκαιρινή ζέστη μετριάζεται από τις θαλάσσιες αύρες που φυσούν από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο.

Ο ροδιακός Αμπελώνας χαρακτηρίζεται από ποιοτικά ορεινά σταφύλια με υψηλό κόστος παραγωγής, καθόσον το υψόμετρο, το έδαφος, ο προσανατολισμός των αμπελώνων, σε συνδυασμό με τα πολλαπλά μικροκλίματα του νησιού, έχουν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή μικρών ποσοτήτων, αλλά εξαιρετικής ποιότητας σταφυλιών.

Το Κράτος έχει καθιερώσει μικρές στρεμματικές αποδόσεις στα αμπέλια της Ρόδου με στόχο την υψηλή ποιότητα της πρώτης ύλης, ενώ παράλληλα εφαρμόζονται αυστηρά κριτήρια ποιοτικού διαχωρισμού των σταφυλιών, πριμοδοτώντας ένα πρωτοποριακό σύστημα «ειλικρινούς τρύγου» που εξασφαλίζει απόλυτη ποιοτική διαλογή.

Ο αμπελώνας της οριοθετημένης ζώνης ΠΟΠ ΡΟΔΟΣ ξεκινά από τις λοφώδεις περιοχές της Δαματριάς, Θεολόγου και Φανών και εκτείνεται γύρω από τον ορεινό όγκο του όρους Ατάβυρος ύψους περίπου 1.200 μέτρα, με τους αμπελώνες να φθάνουν στις πλαγιές του όρους και σε υψόμετρο έως 650 μέτρα.

Οι περιοχές αυτές βρίσκονται κυρίως στο «μάτι» των Βορειοδυτικών ανέμων του Αιγαίου Πελάγους που δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, ενώ οι προσανατολισμός των αμπελώνων σε σχέση με τον όγκο του Αταβύρου και τις υψομετρικές διαφοροποιήσεις της περιοχής, προκαλούν το ιδιαίτερο μικροκλίμα που επικρατεί στους αμπελώνες.

Ο συνδυασμός αυτός μαζί με την διαφορετική και εναλλασσόμενη σύσταση του εδάφους - αφού είναι γνωστό ότι το νησί δημιουργήθηκε από σειсмоγενείς ανακατατάξεις και γι' αυτό βρίσκονται απολιθώματα οστρακοειδών στα ορεινά - συμβάλουν στην ανάπτυξη υψηλών σακχαρικών τίτλων ωρίμανσης με ικανοποιητικές και υψηλές οξύτητες και με ιδιαίτερα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών, όπως αυτά εκφράζονται μέσα από το κρασί.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο συνδυασμός των εδαφολογικών και κλιματολογικών διαφοροποιήσεων και ιδιαιτεροτήτων μαζί με τους μοναδικούς κλώνους των καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπέλου στην περιοχή, τις εφαρμοσμένες καλλιεργητικές πρακτικές και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων ΠΟΠ ΡΟΔΟΣ.

Συνδυάζοντας την παράδοση με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, τα κρασιά της Ρόδου αναδεικνύονται ως κορυφαίας ποιότητας, γεγονός που πιστοποιείται τόσο από τα πολυάριθμες διακρίσεις και τα ασημένια, χρυσά και χρυσά των χρυσών βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς, όσο και από τις εξαγωγές της σε Ευρώπη, Αμερική και Ασία.

Προκειμένου να διασφαλιστεί ο δεσμός των οίνων ΠΟΠ Ρόδου με την ποιότητα, η νομοθεσία προβλέπει οι οίνοι κάθε χρονιάς να υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή και όσοι από αυτούς δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. Ρόδου.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ ΡΟΔΟΣ, όπως αναφέρεται λεπτομερώς τις ανωτέρω υποενότητες, οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του νησιού (έδαφος, μικροκλίμα περιοχών, προσανατολισμός των αμπελώνων, επίδραση των ανέμων κατά την διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές και οινοποιητικές τεχνικές.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή για τον λευκό και ερυθρωπό αφρώδη οίνο ποιότητας (Κατηγορία 5 του Παραρτήματος ΧΙβ).

α. Ποιότητα

Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα, η σταδιακή ανάπτυξη των οινοποιείων στο νησί αποτέλεσε σταθμό για τις σύγχρονες εξελίξεις του κρασιού. Το 1928 ιδρύεται από Ιταλούς επιχειρηματίες η CAIR, για να τροφοδοτεί με τα εκλεκτά προϊόντα της την Ιταλία και τις αποικίες της, τμήμα της οποίας αποτελούσε από το 1912 η Δωδεκάνησος. Σήμερα στην εταιρεία χρυσά βραβεία ποιότητας στους Διεθνείς Διαγωνισμούς στην Τρίπολη της Λιβύης και στο Παρίσι του 1930 και 1931.

Μέσα στα εκλεκτά προϊόντα που αναπτύχθηκαν ήταν τα ημιαφρώδη και τα αφρώδη κρασιά. Μετά την ενσωμάτωση της Δωδεκανήσου στην Ελλάδα το 1948 και την εξαγορά των μετοχών της CAIR από Έλληνες επιχειρηματίες, παρελήφθησαν και οι εγκαταστάσεις παραγωγής αφρωδών οίνων, αυτόκλειστα δοχεία, μηχανήματα ισοβαρικών μεταγγίσεων κ.α και έτσι η νέα εταιρεία συνέχισε και εξέλιξε μέχρι σήμερα την παραγωγή των ειδικών αυτών προϊόντων που είχαν αναπτυχθεί με την ίδρυση της.

Η Ρόδος ήταν πρωτοπόρος στην Ελλάδα στην παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών με τα δύο οινοποιεία της και ο μοναδικός τροφοδότης των προϊόντων αυτών στην ελληνική αγορά για πολλά χρόνια.

Συνδυάζοντας την παράδοση με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, τα κρασιά της Ρόδου αναδεικνύονται ως κορυφαίας ποιότητας, γεγονός που πιστοποιείται τόσο από τα πολυάριθμες διακρίσεις και τα ασημένια, χρυσά και χρυσά των χρυσών βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς, όσο και από τις εξαγωγές της σε Ευρώπη, Αμερική και Ασία.

Προκειμένου να διασφαλιστεί ο δεσμός των οίνων ΠΟΠ Ρόδος με την ποιότητα, η νομοθεσία προβλέπει οι οίνοι κάθε χρονιάς να υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή και όσοι από αυτούς δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. Ρόδος.

β. Ιστορικός δεσμός

Είναι ιστορικό γεγονός ότι το νησί της Ρόδου συγκαταλέγονταν ανάμεσα στους κατεξοχήν τόπους παραγωγής και εμπορίας οίνου στον αρχαίο κόσμο.

Οι χιλιάδες ροδιακοί αμφορείς, με σήμα κατατεθέν τους στο Θεό Ήλιο, που βρέθηκαν διάσπαρτοι στη λεκάνη της Μεσογείου, ξεδιψούσαν με «ρόδιο οίνο» όχι μόνο την Ελλάδα αλλά και την Αίγυπτο και τη Ρώμη διαδίδοντας μια πολύτιμη ονομασία προέλευσης της αρχαιότητας.

Η Ρόδος ήταν από τους πρώτους τόπους του Αιγαίου που δέχθηκαν από την Ανατολή την άμπελο, την λάτρεψαν και στήριξαν πάνω της την ευμάρεια και τη δύναμη τους. Κάτι

που αναγνώρισαν μεγάλες ιστορικές προσωπικότητες όπως ο Αριστοτέλης και ο Βιργίλιος, που εκθειάζουν το ροδιακό κρασί ενισχύοντας προνομιακά τη φήμη του.

Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα, η σταδιακή ανάπτυξη των οινοποιείων στο νησί αποτέλεσε σταθμό για τις σύγχρονες εξελίξεις του κρασιού. Το 1928 ιδρύεται από Ιταλούς επιχειρηματίες η CAIR, για να τροφοδοτεί με τα εκλεκτά προϊόντα της την Ιταλία και τις αποικίες της, τμήμα της οποίας αποτελούσε από το 1912 η Δωδεκάνησος. Σώζονται σήμερα στην εταιρεία χρυσά βραβεία ποιότητας στους Διεθνείς Διαγωνισμούς στην Τρίπολη της Λιβύης και στο Παρίσι του 1930 και 1931

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί συνδέονται με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Στις ορεινές περιοχές της Ρόδου η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε μια πηγή εισοδήματος για τον τοπικό πληθυσμό και συνέβαλε ουσιαστικά στην διατήρηση των αγροτικών οικογενειών στις εστίες τους.

Το 1992 η Ρόδος γιόρτασε τα 2400 χρόνια των γενεθλίων της, όπως μαρτυρούσαν νομίσματα της τότε εποχής που έφεραν στις όψεις τους τα σταφύλια ως σύμβολο ευμάρειας του νησιού στο αρχαίο κόσμο.

Ο δεσμός αυτός συνεχίστηκε επί χρόνια με τις ετήσιες εκδηλώσεις της γιορτής του κρασιού κυρίως στα αμπελοχώρια του νησιού.

Σήμερα η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή οίνων αποτελούν ένα σημαντικό κομμάτι από την οικονομική δραστηριότητα των κατοίκων, μετά τον τουρισμό που κατέχει την πρώτη θέση, η οποία όμως συνδυάζεται περίφημα με την υψηλή τουριστική κίνηση του νησιού.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην νοτιοανατολική άκρη της Ελλάδας, η Ρόδος είναι μια προικισμένη γωνιά της Μεσογείου για την αμπελοκαλλιέργεια. Και ενώ απολαμβάνει την μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα, η καλοκαιρινή ζέστη μετριάζεται από τις θαλάσσιες αύρες που φυσούν από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο.

Ο ροδιακός Αμπελώνας χαρακτηρίζεται από ποιοτικά ορεινά σταφύλια με υψηλό κόστος παραγωγής, καθόσον το υψόμετρο, το έδαφος, ο προσανατολισμός των αμπελώνων, σε συνδυασμό με τα πολλαπλά μικροκλίματα του νησιού, έχουν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή μικρών ποσοτήτων, αλλά εξαιρετικής ποιότητας σταφυλιών.

Το Κράτος έχει καθιερώσει μικρές στρεμματικές αποδόσεις στα αμπέλια της Ρόδου με στόχο την υψηλή ποιότητα της πρώτης ύλης, ενώ παράλληλα εφαρμόζονται αυστηρά κριτήρια ποιοτικού διαχωρισμού των σταφυλιών, priμοδοτώντας ένα πρωτοποριακό σύστημα «ειλικρινούς τρύγου» που εξασφαλίζει απόλυτη ποιοτική διαλογή.

Ο αμπελώνας της οριοθετημένης ζώνης ΠΟΠ ΡΟΔΟΣ ξεκινά από τις λοφώδεις περιοχές της Δαματριάς, Θεολόγου και Φανών και εκτείνεται γύρω από τον ορεινό όγκο του όρους Ατάβυρος ύψους περίπου 1.200 μέτρα, με τους αμπελώνες να φθάνουν στις πλαγιές του όρους και σε υψόμετρο έως 650 μέτρα.

Οι περιοχές αυτές βρίσκονται κυρίως στο «μάτι» των Βορειοδυτικών ανέμων του Αιγαίου Πελάγους που δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, ενώ οι προσανατολισμός των αμπελώνων σε σχέση με τον όγκο του Αταβύρου και τις υψομετρικές διαφοροποιήσεις της περιοχής, προκαλούν το ιδιαίτερο μικροκλίμα που επικρατεί στην έκταση των αμπελώνων.

Ο συνδυασμός αυτός μαζί με την διαφορετική και εναλλασσόμενη σύσταση του εδάφους - αφού είναι γνωστό ότι το νησί δημιουργήθηκε από σεισμογενείς ανακατατάξεις και γι' αυτό βρίσκονται απολιθώματα οστρακοειδών στα ορεινά - συμβάλουν στην ανάπτυξη υψηλών σακχαρικών τίτλων ωρίμανσης με ικανοποιητικές και υψηλές οξύτητες και με ιδιαίτερα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών, όπως αυτά εκφράζονται μέσα από το κρασί.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο συνδυασμός των εδαφολογικών και κλιματολογικών διαφοροποιήσεων και ιδιαιτεροτήτων μαζί με τους μοναδικούς κλώνους των καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπέλου στην περιοχή, τις εφαρμοσμένες καλλιεργητικές πρακτικές και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων ΠΟΠ ΡΟΔΟΣ.

Συνδυάζοντας την παράδοση με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, τα κρασιά της Ρόδου αναδεικνύονται ως κορυφαίας ποιότητας, γεγονός που πιστοποιείται τόσο από τα πολυάριθμες διακρίσεις και τα ασημένια, χρυσά και χρυσά των χρυσών βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς, όσο και από τις εξαγωγές της σε Ευρώπη, Αμερική και Ασία.

Προκειμένου να διασφαλιστεί ο δεσμός των οίνων ΠΟΠ Ρόδος με την ποιότητα, η νομοθεσία προβλέπει οι οίνοι κάθε χρονιάς να υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή και όσοι από αυτούς δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. Ρόδος.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ ΡΟΔΟΣ, όπως αναφέρεται λεπτομερώς τις ανωτέρω υποενότητες, οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του νησιού (έδαφος, μικροκλίμα περιοχών, προσανατολισμός των αμπελώνων, επίδραση των ανέμων κατά την διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές και οινοποιητικές 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».

Β) Η με αριθ. 386323/3803/10-11-76 Υπουργική απόφαση «περί μεταποίησης σταφυλών εκτός ζώνης οίνων ονομασίας προέλευσης» (Β 1407)

Γ) Η με αριθ. 201652/20-12-2011 Υπουργική απόφαση περί «Αναγνώρισης οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Ρόδος».

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 Ρόδος είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noirs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux, ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vieux vignobles ή Vin de vieilles vignes, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignoble(s) en terrasses.

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως 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 502/4.8.1971 « Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 358417/29.7.1971 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 689/Β/24.8.1971).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 386323/3803/10-11-76 «περί μεταποίησης σταφυλών εκτός ζώνης οίνων ονομασίας προέλευσης» (Β 1407).

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

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

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 379000/3.9.1999 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ρόδου Ανωτέρας Ποιότητας» (ΦΕΚ 1788/Β/27.9.1999).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 336948/12.2.2000 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας Ρόδου» (ΦΕΚ 206/Β/24.2.2000).

- Η Υπουργική απόφαση με αριθ. 201652/20-12-2011 περί «Αναγνώρισης οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Ρόδου».

- 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).

- 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).

-Τη Υπουργική Απόφαση με αριθμ. 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 επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005)

-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)

- Π.Δ. 98/3.11.2011 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 150) που αφορά στην προστατευόμενη ονομασία προελεύσεως ΡΟΔΟΣ»(ΦΕΚ 232/Α/3.11.2011).

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 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 ΡΟΔΟΣ 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 Ρόδος.

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 **ΡΔ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Ρόδος, 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.