

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Ρόδος (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	K.A.I.P. K.A.I.R.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Γεωργική Βιομηχανική Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό 2ο χλμ Λεωφόρου Ρόδου-Λίνδου 85100 Ρόδος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22410 68770,68771,68772,68773
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22410 62575
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@cair.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	EMERY ΟΙΝΟΙ-ΠΟΤΑ EMERY WINES-DRINKS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Βιομηχανική Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	28 Αυστραλίας 85100 Ρόδος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22410 29111
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22410 22716
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	gm@emery.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΜΕΡΚΟΥΡΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ MERKOURIS PARADOSIAKO OINOROIO
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχειρήση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 85108 Ρόδος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22460 41243, +30 6946061012
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	Χωρίς φαξ.
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΟΥΝΑΚΗΣ ΟΙΝΟΡΟΙΕΙΟ ΚΟΥΝΑΚΙΣ
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχειρήση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 85108 Έμπωνα Ρόδου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22460 41440, +30 6946067095
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	Χωρίς φαξ.
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	takegawa57@hotmail.com

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΚΟΙΝΩΝΙΑ ΚΛΗΡΟΝΟΜΩΝ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΚΥΡΙΑΚΟΥΛΗ ΚΙΝΩΝΙΑ ΚΛΙΡΟΝΟΜΟΝ VASILIOU KIRIAKOULI
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση

<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 85108 Άγιος Ισίδωρος Ρόδου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22410 62510,+30 6936908048
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22410 62040
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	kyriak.man@gmail.com

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΠΑΠΑΜΙΧΑΗΛ ΚΩΣΤΑΣ PAPAMICHAIL KOSTAS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 85108 Έμπωνα Ρόδου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22460 41280,+30 22460 41304,+30 6974089500
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22460 41280
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	kostaspapamichail@windowslive.com

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΛΕΞΑΝΔΡΗΣ ΜΙΧΑΗΛ ALEXANDRIS MICHAIL
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 85108 Έμπωνα Ρόδου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 3226053
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 3237943
<i>Διεύθυνση ηλ-</i>	seo@wine.org.gr

<i>ταχυδρομείου:</i>	
----------------------	--

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΡΟΔΟΣ Προδιαγραφή τελικό.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 358417/29.7.1971
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 98/31.10.2011
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 379000/3.9.1999
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ. 386323/3803/10-11-76
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 257/30.7.1998
<i>Νομική αναφορά</i>	Βασιλικό Διάταγμα 539/4.8.1971
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 336948/12.2.2000
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992
<i>Νομική αναφορά</i>	Η Υπουργική απόφαση με αριθ. 201652/20-12-2011

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Ρόδος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Rodos (en) / Rhodes (en)
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:	Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

### 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος
5. Αφρώδης οίνος ποιότητας;

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

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<p><b>1.Λευκός Ξηρός Οίνος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.</li> <li>- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 %vol.</li> <li>-Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 %vol.</li> <li>-Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4,0 gr/l</li> <li>- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l): Ελάχιστη 3,5</li> <li>- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08</li> <li>- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l</li> </ul> <p><b>2.Λευκός Ημίξηρος Οίνος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.</li> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 4,5 – 17,5 g/l</li> <li>- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5</li> <li>- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08</li> <li>- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/l</li> </ul> <p><b>3.Λευκός Ημίγλυκος Οίνος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% vol.</li> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 17,5 – 45,0 gr/l</li> <li>- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5</li> </ul>

- 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. Λευκός Ξηρός Οίνος**

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

#### **2. Λευκός Ημίξηρος Οίνος**

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.

#### **3. Λευκός Ημίγλυκος Οίνος**

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.

## Οίνος ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Ερυθρός Ξηρός Οίνος**

- 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

#### **2. Ερυθρός Ημίξηρος Οίνος**

- 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

#### **3. Ερυθρός Ημίγλυκος Οίνος**

- 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. Ερυθρός Ξηρός Οίνος**

1. Όψη: Λαμπερό πορφυρό χρώμα

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

### 2. Ερυθρός Ημίξηρος Οίνος

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.

### 3. Ερυθρός Ημίγλυκος Οίνος

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.

## Οίνος ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

#### 1. Ερυθρωπός Ξηρός Οίνος

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

#### 2. Ερυθρωπός Ημίξηρος Οίνος

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l

#### 3. Ερυθρωπός Ημίγλυκος Οίνος

- 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 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

#### 1. Ερυθρωπός Ξηρός Οίνος

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.

#### 2. Ερυθρωπός Ημίξηρος Οίνος

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.

**3. Ερυθρωπός Ημίγλυκος Οίνος**

1. Όψη: Έντονο ροζέ χρώμα
2. Οσμή: αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασσεμιού
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.

**Οίνος 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 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: Ελκυστικό ροζέ με πλούσιες λεπτές φυσαλίδες
2. Οσμή: ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου
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.



### 3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

#### a. Στοιχείο α)

Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)
-----------------------------------------------

#### b. Στοιχείο β)

Παλαιωθείς επιλεγμένος
Επιλογή ή Επιλεγμένος
Πύργος
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Ειδικά Επιλεγμένο
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπταυλη

### 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

#### a. Οινολογικές πρακτικές

#### Οινοποίηση οίνων (κατηγορίας 1)

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<b>Περιγραφή πρακτικής:</b>	
<p>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.</p> <p>Το επεξεργασμένο γλεύκος εμβολιάζεται με επιλεγμένες ζύμες για την έκφραση της αρωματικής τυπικότητας. Η θερμοκρασία ζύμωσης των γλευκών είναι προτιμότερο να μην υπερβαίνει τους 200 C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για οίνους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Ρόδος (Rhodes) πρέπει οι οίνοι : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> </li> <li>• Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για οίνους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Ρόδος (Rhodes) πρέπει οι οίνοι : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> </li> </ul> <p>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</p>	

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°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.

## Οινοποίηση αφρώδων οίνων (κατηγορίας 5)

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>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 γλεύκου σταφυλιών ή του γλεύκου σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, και συντελείται μόνο σε φιάλες και κλειστές δεξαμενές.</p>	

## Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Δύναται επίσης να εφαρμοσθούν οι μέθοδοι της κρύου ή ενζυματικής εκχύλισης.</li> <li>• 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</li> </ul>	

## Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Η διαμόρφωση των πρεμών ακολουθεί κυπελλοειδή ή γραμμοειδή σχήματα. Η ηλικία των πρέμων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται.</p>	

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

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών για τον λευκό οίνο(κατηγορίας 1 και 5 ).  
 Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( HA ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια .  
 Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών για τον ερυθρό και ερυθρωπό οίνο(κατηγορίας 1 και 5 ).  
 Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( HA ) δεν υπερβαίνει τα έντεκα χιλιάδες (11000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια .

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

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για τον λευκό οίνο (κατηγορία 1 ) .  
 Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( HA ) δεν υπερβαίνει τα 70 HL έτοιμου προϊόντος  
 Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για τον ερυθρό και ερυθρωπό οίνο (κατηγορία 1 ) .  
 Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( HA ) δεν υπερβαίνει τα 77 HL έτοιμου προϊόντος.  
 Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για τον λευκό αφρώδη οίνο ποιότητας (κατηγορία 5 ) .  
 Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( HA ) δεν υπερβαίνει τα 70 HL έτοιμου προϊόντος.  
 Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για τον ερυθρωπό αφρώδη οίνο ποιότητας (κατηγορία 5 ) .  
 Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( HA ) δεν υπερβαίνει τα 77 HL έτοιμου προϊόντος.

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

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 Μαρτισών και των Τοπικών Κοινοτήτων Δαματριάς και Θεολόγου της Δημοτικής Ενότητας Πεταλούδων του Δήμου Ρόδου.

**a. Περιοχή NUTS**

GR421

Δωδεκάνησος

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**Αριθμός συνημμένων  
χαρτών

1

## 6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

### a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO
---------------

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

Mavrothiriko N
----------------

Athiri B
----------

Mandilaria N
--------------

Malagousia B
--------------

### c. Άλλες ποικιλίες:

--

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τους οίνους (κατηγορίας 1)

### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

#### α. Ποιότητα

Στις αρχές του 20ου 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 κατεзоχήν 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 20ου 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 &amp; 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 περιφραγμένα 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 ζέση 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, καθώς 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 «ελικρινούς 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 ο 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 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 (οργανοληπτικά και αναλυτικά) των οίνων ΠΟΠ ΡΟΔΟΣ, τα οποία περιγράφονται παραπάνω.

Συνδυάζοντας την παράδοση με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, τα κρασιά της Ρόδου αναδεικνύονται ως κορυφαίας ποιότητας, γεγονός που πιστοποιείται τόσο από τα πολυάριθμα 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 όνοι 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 (συμπεριλαμβανομένων και των κλώνων των ποικιλιών που υπάρχουν μόνο στο νησί) και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές και οινοποιητικές τεχνικές.

## Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τους οίνους (κατηγορίας 5)

**Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:**

## α. Ποιότητα

Στις αρχές του 20ου 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.

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 μεταγίσεων 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 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 20ου 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.

Ο αφρώδης οίνος παράγεται στη συγκεκριμένη περιοχή πάνω από τρεις δεκαετίες όταν ερευνητικές μελέτες έδειξαν ότι εκτός από τους ξηρούς οίνους η αμπελοαγρική ζώνη της Ρόδου με τις ποικιλίες που καλλιεργούνται και τις ευνοϊκές εδαφοκλιματικές συνθήκες θα μπορούσαν να δώσουν αφρώδεις οίνους με πολύ καλή ποιότητα και οργανοληπτικούς χαρακτήρες. Από τότε παράγονται συστηματικά από τα οργανωμένα οινοποιεία της περιοχής και απέκτησαν φήμη που είναι άμεσα συνδεδεμένη με τη γεωγραφική περιοχή καταγωγής τους. Έχουν λάβει μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων αποσπώντας βραβεία και διακρίσεις.

#### 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 ζέση 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 «ελικρινούς 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 (οργανοληπτικά και αναλυτικά) των οίνων ΠΟΠ ΡΟΔΟΣ, τα οποία περιγράφονται παραπάνω.

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 (συμπεριλαμβανομένων και των κλώνων των ποικιλιών που υπάρχουν μόνο στο νησί) και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές και οινοποιητικές τεχνικές.

## **8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ**

### **Παρεκκλίσεις**

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

### **Παρεκκλίσεις**

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
α) Η με αριθ. 386323/3803/10-11-76 Υπουργική απόφαση «περί μεταποίησης σταφυλιών εκτός ζώνης οίνων ονομασίας προέλευσης» (Β 1407)	
β) 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

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<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
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p>α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»</li> <li>- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> <li>- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> </ul> <p>β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</p> <p>Εθνική Νομοθεσία</p> <p>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 απόφασης «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>γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <p>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.</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### α. Άλλα δικαιολογητικά:



<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση τροποποίησης
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρησης
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	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
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+30 210 2124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**

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

<i>Δεσμός:</i>	<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**