

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Ρομπόλα Κεφαλληνίας (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

| | |
|---|---|
| <i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i> | ΜΑΡΙΑ ΣΠ.ΚΟΣΜΕΤΑΤΟΥ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΑΜΠΕΛΙΩΝ-ΟΙΝΟΠΕΙΟ MARIA SP. KOSMETATOU KALLIERGIA AMPELION-OINOROPIO |
| <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 28100 Κεφαλονιά Ελλάδα |
| <i>Τηλέφωνο:</i> | +30 26710 41618 |
| <i>Τηλεομοιοτυπία:</i> | +30 21067 40948 |
| <i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i> | gentiliniwines@yahoo.gr |

| | |
|---|---|
| <i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i> | ΦΟΙΒΟΣ-ΑΕΤΟ FIVOS-ΑΕΤΟ |
| <i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i> | Ανώνυμη Εταιρεία |
| <i>Υπηκοότητα:</i> | Ελλάδα |
| <i>Διεύθυνση:</i> | 275 Κορίνθου 26221 Πάτρα Ελλάδα |
| <i>Τηλέφωνο:</i> | +30 26710 29505 |
| <i>Τηλεομοιοτυπία:</i> | +30 26710 92864 |
| <i>Διεύθυνση ηλ-</i> | info@domainefoivos.com, teork@otenet.gr |

| | |
|---------------|--|
| ταχυδρομείου: | |
|---------------|--|

| | |
|--|---|
| Όνομα και τίτλος αιτούντα: | ΜΕΤΑΞΑΣ Γ-ΜΕΤΑΞΑ Μ.ΟΕ,ΚΤΗΜΑ ΓΙΑΝΝΗΚΩΣΤΑ ΜΕΤΑΞΑ ΜΕΤΑΧΑΣ G-ΜΕΤΑΧΑ Μ. ΟΕ,ΣΤΙΜΑ ΓΙΑΝΝΙΚΟΣΤΑ ΜΕΤΑΧΑ |
| Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): | Ομόρρυθμη Εταιρεία |
| Υπηκοότητα: | Ελλάδα |
| Διεύθυνση: | Χωρίς αριθμό Μαυράτα 28086 Κεφαλονιά Ελλάδα |
| Τηλέφωνο: | +30 26710 81292 |
| Τηλεομοιοτυπία: | +30 26710 81692 |
| Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου: | yangos@metaxaswineestate.com |

| | |
|--|---|
| Όνομα και τίτλος αιτούντα: | ΜΕΝΟΥΣΣΗΣ ΟΙΝΟΙ,ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ ΜΕΝΟΥΣΣΙΣ WINES,ΟΙΝΟΡΟΙΤΙΚΙ ΚΕΦΑΛΛΙΝΙΑΣ |
| Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): | Ατομική Επιχείρηση |
| Υπηκοότητα: | Ελλάδα |
| Διεύθυνση: | Χωρίς αριθμό Ομαλά 28100 Ομαλά Κεφαλληνίας Ελλάδα |
| Τηλέφωνο: | +30 26710 86150 |
| Τηλεομοιοτυπία: | +30 26710 86079 |
| Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου: | menoussiswines@otenet.gr |

| | |
|----------------------------|----------------------------------|
| Όνομα και τίτλος αιτούντα: | ΣΚΛΑΒΟΣ ΕΥΡΥΒΙΑΔΗΣ-ΣΚΛΑΒΟΣ ΟΙΝΟΙ |
|----------------------------|----------------------------------|

| | |
|---|--|
| | SCLAVOS EVRIVIADIS-SCLAVOS WINES |
| <i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i> | Ατομική Επιχείρηση |
| <i>Υπηκοότητα:</i> | Ελλάδα |
| <i>Διεύθυνση:</i> | Χωρίς αριθμό Κεχριώνας 28200 Ληξούρι Κεφαλονιάς Ελλάδα |
| <i>Τηλέφωνο:</i> | +30 26710 93169 |
| <i>Τηλεομοιοτυπία:</i> | +30 26710 93169 |
| <i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i> | sclwines@otenet.gr |

| | |
|---|--|
| <i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i> | ΠΕΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ- ΜΕΛΙΣΣΙΝΟΣ ΟΙΝΟΙ PETRAKOPOULOS NOCOLAOS- MELISSINOS WINES |
| <i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i> | Ατομική Επιχείρηση |
| <i>Υπηκοότητα:</i> | Ελλάδα |
| <i>Διεύθυνση:</i> | 16 Β Μαυρομιχάλη 15437 Φιλοθέη Αθήνα Ελλάδα |
| <i>Τηλέφωνο:</i> | +30 6943072889 |
| <i>Τηλεομοιοτυπία:</i> | +30 21032 23694 |
| <i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i> | melissinoswinery@yahoo.gr |

| | |
|--|--|
| <i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i> | ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΡΟΜΠΟΛΑΣ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ AGROTONIOMIHANIKOS SYNETERISMOS PARAGOGON ROBOLAS CEFALONIAS |
| <i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση</i> | Συνεταιρισμός |

| | |
|--------------------------------|---|
| νομικών προσώπων): | |
| Υπηκοότητα: | Ελλάδα |
| Διεύθυνση: | Χωρίς αριθμό Χωρίς διεύθυνση 28100 Ομαλά Κεφαλονιά Ελλάδα |
| Τηλέφωνο: | +30 26710 86301 |
| Τηλεομοιοτυπία: | +30 26710 86481 |
| Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου: | robola08@otenet.gr |

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

| | |
|----------------------|--|
| Καθεστώς: | Συνημμένα |
| Αριθμός πρωτοκόλλου: | ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ.ΠΡΟΔΙΓΡΑΦΗ ΤΕΛΙΚΟ doc.doc |

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

| | |
|----------------|--|
| Νομική αναφορά | Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 539/4-8-1971 |
| Νομική αναφορά | Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 15/28.12.1981 |
| Νομική αναφορά | Υπουργική Απόφαση αριθ. 324953/4711/20.8.1982 |
| Νομική αναφορά | Υπουργική Απόφαση αριθ. 386323/3803/10.11.76 |

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

| | |
|--|---|
| Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση | Ρομπόλα Κεφαλληνίας (el) |
| Ισοδύναμος όρος (ή όροι): | Robola of Kefalonia (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: | |
| Γεωγραφική ένδειξη τύπου: | ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης |

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 -12,6 % vol.
- Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος :12,5 % vol.
- Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Όψη: Λευκοπράσινο χρώμα με χρυσοκίτρινες ανταύγειες, ανάλογα με την μέθοδο οινοποίησης και τον χρόνο εμφιάλωσης.
2. Οσμή: αρώματα από άνθη εσπεριδοειδών και φρούτα ροδάκινου, κίτρου και μήλου με μέση ένταση αρώματος. Χαρακτηρίζεται από μια ορυκτώδη παρουσία (μεταλλικότητα) η οποία είναι τυπική έκφραση της ποικιλίας στο terroir του νησιού
3. Γεύση: γεμάτο στόμα με χαρακτηριστικά δροσιστική οξύτητα (παρουσία φυσαλίδων λόγω διοξειδίου του άνθρακα) με διάρκεια επίγευσης.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

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

b. Στοιχείο β)

| |
|-----------------------|
| Επιλογή ή Επιλεγμένος |
| Πύργος |
| Ορεινός αμπελώνας |
| Ορεινό κτήμα |
| Μοναστήρι |
| Μετόχι |
| Κτήμα |
| Κάστρο |
| Ειδικά Επιλεγμένο |
| Αρχοντικό |
| Αμπελώνας(ες) |
| Αμπέλι |
| Αγρέπαυλη |

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων

| | |
|--|--|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| <p>Ο λευκός οίνος Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας παράγεται με τη μέθοδο της λευκής οινοποίησης. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών δεν επιτρέπεται να γίνεται με συνεχή πιεστήρια η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20°C.</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"> Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας (Robola of Cephalonia) πρέπει: | |

- οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος , εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας (Robola of Cephalonia) 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.

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

| | |
|---|------------------------|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Καλλιεργητική πρακτική |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| <p>Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί κυπελλοειδή σχήματα ή γραμμοειδή ενός επιπέδου αλλά με κεφαλές μέχρι έξι των δύο ματιών. Η ηλικία των πρέμνων 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

| |
|-----------------------------|
| <i>Μέγιστη απόδοση</i> |
| Για τον λευκό ξηρό: 8000 kg |

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

| |
|---|
| <i>Μέγιστη απόδοση</i> |
| Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 56 HL για τους λευκούς οίνους |

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας καθορίστηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 15/28.12.1981 (ΦΕΚ 2/Α/5.1.1982) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την Υπουργική Απόφαση αριθ. 324953/4711/20.8.1982 (ΦΕΚ 720/Β/30.9.1982).

Η ζώνη ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας Σε υψόμετρο τουλάχιστον 50 μέτρων από την θάλασσα και στα όρια των Τοπικών Κοινοτήτων Ομαλών, Δαυγάτων, Δειλινάτων, Τρωϊαννάτων και Φαρακλάτων καθώς και οι περιοχές που βρίσκονται πάνω από την επαρχιακή οδό Αργοστολίου –Πόρου των Τοπικών Κοινοτήτων Μουσάτων και Βλαχάτων της Κεφαλονιάς.

a. Περιοχή NUTS

| | |
|-------|------------|
| GR223 | Κεφαλληνία |
|-------|------------|

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων
χαρτών

1

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

| |
|--|
| |
|--|

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Robola B

c. Άλλες ποικιλίες:

| |
|--|
| |
|--|

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον****Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:****A. Ιστορικός δεσμός**

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Κεφαλονιά έχει βαθιές ρίζες που χάνονται στον μύθο. Ο Κέφαλος ήρθε να εγκατασταθεί στην αποικία της πατρίδας του στην Αθηναϊαν γην. Μόλις πάτησε το πόδι στο νησί κάρφωσε το κλήμα που είχε μαζί του για να του θυμίσει τον τόπο του. Η Αθηναία γη έγινε με τον χρόνο Θηναία γη, Θηνιά και το νησί πήρε το όνομά του.

Στους νεώτερους χρόνους η πρώτη γραπτή μαρτυρία για την καλλιέργεια της ρομπόλας βρίσκεται σε έγγραφο του 1520 και αφορά απογραφή εκκλησιαστικής περιουσίας. Λίγο αργότερα αναφέρεται και πάλι σε επιστολή ενός Γουλιέλμου Δεφαράνα προς τον Λατίνο Επίσκοπο του νησιού στις 25 Ιανουαρίου 1544. Το 1557 ο Ιταλός περιηγητής Pellegrino Brocardi μνημονεύει και πάλι την ρομπόλα, αναφερόμενος στο σταφύλι αλλά και στο κρασί που παράγεται από αυτό, το οποίο και εκθειάζει. Παρότι ορισμένοι πιθανολογούν συγγένειες με λευκές Ιταλικές ποικιλίες, είναι πιο σίγουρο να υποθέσουμε ότι πρόκειται για γηγενή ποικιλία, αφού μάλιστα και οι πρόσφατες αρχαιολογικές έρευνες έχουν αποδείξει ότι η αμπελοκαλλιέργεια ήταν γνωστή στην Ελλάδα από την Νεολιθική Εποχή και ότι η πρώιμη ελληνική αποίκηση σε όλα τα μέρη της Μεσογείου, έθεσε τα θεμέλια για την μετέπειτα ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας.

Η καλλιέργεια της ρομπόλας ακολουθεί την εξέλιξη και τις περιπέτειες του νησιού συνεχώς μέχρι σήμερα. Το 1836 ο Ανδρέας Λασκαράτος, εμβληματική φιγούρα των γραμμάτων για την Κεφαλονιά του 19ου αιώνα, αναφέρει στο έμμετρο έργο του «Το Ληξούρι εις το 1836» στην Ραψωδία Β΄ στροφή 54 το εξής: Τάττε και πέτε πως εγώ τα΄ πα όλα και συμπάθειο γιατί ειμ' από Ρομπόλα. Είναι χαρακτηριστικό ότι η καλλιέργεια της ποικιλίας αυτής αποτελεί δομικό στοιχείο του τοπικού αγροτικού πολιτισμού, από πολύ μακριά μέχρι σήμερα.

B. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Ο ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας είναι ο μόνος ελληνικός οίνος ΠΟΠ που παίρνει το όνομά του όχι μόνο από την περιοχή, αλλά και από την ποικιλία. Στην Κεφαλονιά, η ρομπόλα είναι η πλέον διαδεδομένη ποικιλία, η οποία ευδοκίμει σε γενικώς φτωχά εδάφη (άγονα), ενίοτε τόσο φτωχά που οι Ιταλοί ονόμαζαν το κρασί της «Vino di Sasso», δηλαδή «κρασί της πέτρας». Στις ορεινές πλαγιές του Αίνου υπάρχουν ακόμα πολλά αυτόριζα αμπέλια ιδιαίτερα μεγάλης ηλικίας. Ο οίνος «Ρομπόλα Κεφαλληνίας» είναι βαθιά συνυφασμένος με τον πολιτισμό, την τοπική κουζίνα, την καθημερινή ζωή των κατοίκων και τον τουρισμό στο νησί.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Τα εδάφη της «Ζώνης Ρομπόλας» είναι επί το πλείστον ημιορεινά, ασβεστολιθικής προέλευσης, άγονα, χαλικώδη και κεκλιμένα. Σε αυτά τα εδάφη όμως η ποικιλία έχει προσαρμοσθεί στο μέγιστο βαθμό και παράγει έναν οίνο με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που εμφανίζει.

Τέτοιου είδους εδάφη οδηγούν σε χαμηλές αποδόσεις (5.000 - 6.000 kg σταφύλια/ha) και μαζί με το κλίμα της περιοχής, σε πρώιμη ωρίμανση (από 15 έως 20 Αυγούστου), η οποία συντείνει στην παραγωγή ποιοτικής πρώτης ύλης αφού εμποδίζει

την εμφάνιση ασθενειών που συνδέονται με τις πρώτες βροχές του Σεπτεμβρίου (όπως ο βοτρυτής, η όξινη σήψη) και στις οποίες η Ρομπόλα είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη.

Στην περιοχή καταγράφονται υψηλές βροχοπτώσεις τον χειμώνα (Μ.Ο. 1200 mm/έτος) αλλά το καλοκαίρι είναι άνυδρο, το οποίο όμως δεν αποβαίνει καταστροφικό μιας και οι έντονες βραδινές καλοκαιρινές δροσιές, αποτέλεσμα της υγρής νησιωτικής ορεινής αύρας συνετεία του όγκου του Αίνου, βοηθούν τα φυτά να ξεπεράσουν το θερμικό σοκ της ημέρας.

Οι μέθοδοι καλλιέργειας της ρομπόλας με την πάροδο των χρόνων παραμένουν κατά μείζονα λόγο οι ίδιες και αυτό γιατί η μορφή των εκμεταλλεύσεων δεν έχει αλλάξει.

Ο γεωργικός κλήρος είναι μικρός, οι εισροές γενικά είναι ήπιες και οι παραδοσιακοί τρόποι καταπολέμησης των ασθενειών με τη χρήση θείου και χαλκού κυριαρχούν. Χαρακτηριστικό δε για το σύνολο της ζώνης, είναι ότι για τον έλεγχο των ζιζανίων δεν γίνεται χρήση ζιζανιοκτόνων αλλά αυτός γίνεται με την κατεργασία του εδάφους -ενίστε και χειρονακτικά-.

Λόγω του άγονου εδάφους, των κλίσεων και της έλλειψης υγρασίας κατά το θέρος, τα πρέμνα διαμορφώνονται σε χαμηλό κυπελλοειδές σχήμα των τεσσάρων έως πέντε βραχιόνων και η κάθε κεφαλή κλαδεύεται στους δύο οφθαλμούς.

Η μικρή ανάπτυξη της βλαστήσεως των φυτών λόγω των παραπάνω συνθηκών και προκειμένου για τη σκίαση του εσωτερικού των φυτών και την προστασία των σταφυλιών από την ηλιακή ακτινοβολία, οι παραγωγοί εφαρμόζουν μια παραδοσιακή τεχνική με την συστροφή προς τα έσω και του δεσίματος των βλαστών που τοπικά λέγεται «κουτσούνιαμα».

Ο συνδυασμός όλων των παραπάνω με τις ήπιες καλλιεργητικές πρακτικές που ακολουθούν οι παραγωγοί εδώ και αιώνες, προσδίδουν στον οίνο Ρομπόλα Κεφαλληνίας τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που εμφανίζει όπως η διακριτική αρωματική παρουσία που συνδυάζεται με «μεταλλική αιχμηρότητα», χαρακτηριστική οξύτητα, ισορροπία και μεστή υπόσταση στη γεύση.

Εν κατακλείδι, ο οίνος ΠΟΠ Ρομπόλας Κεφαλληνίας αποτελεί το εμβληματικό προϊόν του νησιού, κυρίαρχο εκπρόσωπο των τοπικών προϊόντων και σημείο αναφοράς για τους κατοίκους αλλά και τους Κεφαλλονίτες όπου γης.

Το κλήμα με το λευκό υπόξανθο σταφύλι και την στρογγυλή λεπτόφλουδη ρώγα, άριστα προσαρμοσμένο στα ορεινά, συνήθως κεκλιμένα ασβεστολιθικής προέλευσης φτωχά, χαλικιώδη εδάφη, σε ένα περιβάλλον με υψηλές βροχοπτώσεις τον χειμώνα και ξηρό καλοκαίρι, αναπτύσσει διακριτική αρωματική παρουσία που συνδυάζεται με «μεταλλική αιχμηρότητα», χαρακτηριστική οξύτητα, ισορροπία και μεστή υπόσταση στη γεύση.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες, οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (νοτιο-νοτιοδυτική έκθεση του αμπελώνα, γειτνίαση με δασικές εκτάσεις, ανάγλυφο του εδάφους, γειτνίαση με τη θάλασσα) σε συνδυασμό με την καλλιεργούμενη ποικιλία και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

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

| | |
|--|--|
| <i>Νομικό πλαίσιο:</i> | Στην εθνική νομοθεσία |
| <i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i> | Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή |
| Περιγραφή των προϋποθέσεων | |
| <p>Άρθρο 386323/10.11.1976 (ΦΕΚ 1407/Β/25.11.1976)</p> <p>Παρέχεται το δικαίωμα γλευκοποίησης των σταφυλιών και οινοποίησης του γλεύκους για την παρασκευή του ΠΟΠ ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ, σε όλα τα οινοποιεία της νήσου Κεφαλληνίας, εφ' όσον αυτά πληρούν τις προϋποθέσεις παρασκευής οίνων ΠΟΠ.</p> | |

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

| | |
|--|--|
| <i>Νομικό πλαίσιο:</i> | Στη νομοθεσία της ΕΕ |
| <i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i> | Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία |
| Περιγραφή των προϋποθέσεων | |
| <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 |
| Περιγραφή των προϋποθέσεων | |
| <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"> - «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» - «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» - «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» | |
| <p>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</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</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.
Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Ρομπόλα Κεφαλληνίας είναι οι παρακάτω:
ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de côteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ)/ Vin de vignobles insulaires, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

| |
|--------------------|
| Περιγραφή: |
| Αίτηση καταχώρησης |
| Περιγραφή: |
| Εθνική Νομοθεσία |

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

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

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

| | |
|---------|---|
| Δεσμός: | http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html |
|---------|---|

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**