

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

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Γουμένισσα– (ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ) / Goumenissa - (GOUMENISSA)

Περιγραφή του οίνου (οίνων) :

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Γουμένισσα (Goumenissa) ανήκουν στην κατηγορία 1. Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Οίνος Ερυθρός Ξηρός

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5% vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 %vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 %vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 gr/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l): Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Λαμπερό σκούρο μπορντό χρώμα.
2. Οσμή : Άρωμα έντονο, σύνθετο, όπου συνδυάζονται αρμονικά ο φρουτώδης χαρακτήρας του κρασιού(χυμός ντομάτας, φρούτα του δάσους) με τα γλυκά αρώματα παλαιώσης (κανέλα, δρύινο βαρέλι, σοκολάτα, ξηροί καρποί)
3. Γεύση : Λιπαρό, γεμάτο με καλή. Στο στόμα διακρίνουμε άρωμα υπερώριμων και αποξηραμένων φρούτων σε συνδυασμό με άρωμα σοκολάτας, κακάο και βανίλιας.

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.) Γουμένισσα 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

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

Οινολογικές πρακτικές

- Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Γουμένισσα (Goumenissa) παράγεται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολλτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Γουμένισσα (Goumenissa) 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 Γουμένισσα (Goumenissa) 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.

- Η μόρφωση των πρέμνων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμοειδή σχήματα με διπλό κορδόνι. Οι οίνοι προέρχονται από σταφυλές αμπελώνων των οποίων η ηλικία είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων (4) ετών και δεν αρδεύονται. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή, δεν επιτρέπονται.

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Γουμένισσα (Goumenissa) καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθμ 344530/7792/26.10.1979 (ΦΕΚ 1109/Β/15.12.1979) που στη συνέχεια τροποποιήθηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 13/28.12.1981 (ΦΕΚ 2/Α/5.1.1982).

Η ζώνη παραγωγής του οίνου Π.Ο.Π. Γουμένισσα εκτείνεται στην περιοχή των κοινοτήτων Γουμένισσα, Φυλλυριάς, Στάθης, Γοργόπης, Κάρπης, Γρίβας, Πεντάλοφου, Πολύπετρου, Γερακώνας. Εξαιρούνται οι περιοχές εντός των ορίων των αρδευτικών δικτύων και αυτές που βρίσκονται σε υψόμετρο μικρότερο από 150 μέτρα.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 80 HL οίνου.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο οίνος ερυθρός Π.Ο.Π. Γουμένισσα(Goumenissa) παράγεται συνοινοποίηση από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα η οποία θα πρέπει να είναι σε ποσοστό τουλάχιστον 20% κατά βάρος επί του συνόλου.

Το όνομα του –Ξινόμαυρο– προέρχεται από το ξινό και το μαύρο, αν και στην πράξη, οι φλούδες των ρωγών του δεν είναι ιδιαίτερα πλούσιες σε χρωστικές. Το Ξινόμαυρο χρειάζεται κατάλληλο terroir, αυξημένες καλλιεργητικές φροντίδες, χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και κατάλληλες καιρικές συνθήκες, για να ξεδιπλώσει το μεγαλείο του. Το ρουμπινί χρώμα, το μαγικό μπουκέτο, που περιλαμβάνει από βιολέτες μέχρι πολτό ελιάς και από ντομάτα μέχρι καπνό και φραγκοστάφυλα, το υψηλόβαθμο, γεμάτο οξύτητα στόμα και οι άγριες ταννίνες, δίκαια του έχουν δώσει τον τίτλο «ελληνικό νεμπιόλο».

Η Νεγκόσκα αποτελεί μια ελληνική ποικιλία που λόγω της μικρής της παραγωγής σπανίως συναντάται οινοποιημένη μόνη της. Η Νεγκόσκα συμπληρώνει το Ξινόμαυρο δίνοντας στους οίνους βαθύ χρώμα, φρουτώδη αρώματα και στρογγυλεύει την γεύση τους προσδίδοντας τους σοκολατένια γεύση.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

α. Ποιότητα

Η ποιότητα των οίνων ΠΟΠ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ και η σταθερότητά της στις συνθήκες της περιοχής καταγωγής καθορίζεται κυρίως από την εφαρμοζόμενη αμπελοκομική τεχνική.

β. Ιστορικός δεσμός

Η περιοχή της Γουμένισσας ήταν πολύ γνωστή για το κρασί της και την ποιότητά του. Στο Λεξικόν Εγκυκλοπαιδικόν, τ.3, εκδ. Μπαρτ και Χηρς, Ιανουάριος 1892 και στο λήμμα «Γκομέντζα» διαβάζουμε: «Γκομέντζα κώμη της Μακεδονίας. Παράγει άριστον οίνον, τον της Γκομέντζας λεγόμενον, ούτινος γίνεται μεγάλη εξαγωγή...». Επίσης στο λήμμα «οίνος» του ίδιου λεξικού διαβάζουμε «...Από τα κρασιά της δούλης Ελλάδος ονομαστά είναι της Ναούσης, Γκομέντζας και Σιατίστης...».

Στα τέλη του προ-προηγούμενου αιώνα και στις αρχές του προηγούμενου καλλιεργούνταν περισσότερο από 11000 στρέμματα αμπέλια, κυρίως με ερυθρές οινοποιήσιμες ποικιλίες από τις

οποίες παράγονταν τα φημισμένα μαύρα ταννινούχα κρασιά Γουμενίσσης. Πριν τον ερχομό των προσφύγων (1924), στην περιοχή καλλιεργούνταν τρεις ερυθρές οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου: Το Ξινόμαυρο (ξινή Ποπόλκα) η Νεγκόσκα (γλυκιά Ποπόλκα) και το Φαρτσάλο, καθώς και το άσπρο «Μουμίνουκ» ή Μουμίντσκο» το οποίο χρησιμοποιούσαν κυρίως για το τσίπουρο. Κατά τη διάρκεια του πρώτου Παγκόσμιου Πολέμου η Γουμένισσα βρέθηκε στη γραμμή του Μακεδονικού Μετώπου. Υπήρξε έδρα των Γάλλων, οι οποίοι εξετίμησαν ιδιαίτερα τα κρασιά της. Θεωρείται μάλιστα από τους κατοίκους της περιοχής ότι αυτοί έφεραν και τη μάστιγα της φυλλοξήρας (1917-1920).

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Η καταγραμμένη μακρόχρονη αμπελοϊνική δραστηριότητα στην περιοχή συνδέθηκε με ποικίλες εκφάνσεις της πολιτιστικής και κοινωνικής δραστηριότητας της τοπικής κοινωνίας. Προεξάρχουσα εκδήλωση του δεσμού της οινοπαραγωγής με τη κοινωνία της περιοχής είναι ο εορτασμός του Αγίου Τρύφωνα, προστάτη των αμπελουργών, και το πλούσιο τελετουργικό που τη συνοδεύει με ενσωματωμένα στοιχεία της θρησκευτικής και πολιτισμικής κληρονομιάς.

Η αμπελοοινική παραγωγή αποτέλεσε ιστορικά βασικό πυλώνα της τοπικής οικονομίας κάτι που ισχύει και σήμερα. Σήμερα στην περιοχή υπάρχουν πέντε σύγχρονα οινοποιεία ενώ οι επενδύσεις στην σύγχρονη αμπελουργική παραγωγή και η εμπλοκή νέου ηλικιακά τμήματος του πληθυσμού είναι εντεινόμενες.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Κλίμα

Το κλίμα κατατάσσεται (κατά LANG) στην κατηγορία του υπόξηρου ως ύφυγρου αντίστοιχα. Θερμικό άθροισμα (βάση 10°C) : 1980 βαθμοημέρες από τον Απρίλιο ως τον Οκτώβριο. Ηπειρωτικότητα : 20.93 °C. Ώρες ηλιοφάνειας : 1818 από τον Απρίλιο ως τον Οκτώβριο. Μέση θερμοκρασία του μήνα ωρίμασης : 19.8 °C. Υετός : 650 mm κατά έτος, 35 mm κατά τον μήνα ωρίμασης. Άνεμοι : Τη χειμερινή περίοδο επικρατεί ο Βόρειος άνεμος Βαρδάρης. Το καλοκαίρι επικρατούν ήπιοι τοπικοί άνεμοι (αύρες) κυρίως νότιας διευθύνσεως αλλά και Βορειοανατολικοί (μελτέμια) που μειώνουν την επίδραση των θερμοκρασιών του θέρους.

Έδαφος

Η ευρύτερη περιοχή της Γουμένισσας αποτελείται από γρανιτικού τύπου πετρώματα, ψαμμίτες, σχιστόλιθους, οφιόλιθους, ασβεστόλιθους, ενώ το μητρικό υλικό της από αποθέσεις με κοκκινοχώματα, μάργες και μαργαικούς ασβεστόλιθους σε σκληρές και μαλακές στρώσεις. Τα εδάφη της ζώνης είναι στην πλειονότητά τους ουδέτερης ως αλκαλικής αντίδρασης. Η περιοχή διαθέτει ικανές έως μεγάλες ποσότητες τόσο ισοδύναμου όσο και ενεργού ανθρακικού ασβεστίου εκτός από ορισμένες θέσεις που απουσιάζει το ανθρακικό ασβέστιο. Γενικά η εναλλακτική ικανότητα των εδαφών της περιοχής βρίσκεται σε πολύ ικανοποιητικά επίπεδα και εφοδιάζει επαρκώς τα φυτά σε θρεπτικά στοιχεία, λόγω της παρουσίας μεγάλου ποσοστού σμεκτιτών στα ορυκτά της

αργίλου, ενώ η παρουσία τόσο του εναλλακτικού ασβεστίου όσο και του εναλλακτικού μαγνησίου είναι υψηλή. Η οργανική ουσία είναι γενικά ικανοποιητική στους επιφανειακούς ορίζοντες και μειώνεται με το βάθος. Η οργανική ουσία των εδαφών της ζώνης, στην πλειονότητα των περιπτώσεων, είναι ικανή να τροφοδοτήσει τα φυτά με το απαραίτητο για την ανάπτυξή τους άζωτο, χωρίς να χρειάζεται συμπληρωματική αζωτούχος λίπανση.

Ανάγλυφο

Το ανάγλυφο της περιοχής είναι κυματοειδές, έντονο, με ποικίλους προσανατολισμούς και κλίσεις από 0 ως 30% και αποτελεί ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά που διαμορφώνουν τη συμπεριφορά των καλλιεργούμενων ποικιλιών στη περιοχή δεδομένου ότι οι υψομετρικές διαφορές μεταξύ των αμπελώνων είναι μικρές(0-70μ.). Η πλειονότητα των αμπελώνων βρίσκεται σε υψόμετρο 200-270 μ.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Το όνομα της ποικιλίας –Ξινόμαυρο– προέρχεται από το ξινό και το μαύρο, αν και στην πράξη, οι φλούδες των ρωγών του δεν είναι ιδιαίτερα πλούσιες σε χρωστικές. Το Ξινόμαυρο χρειάζεται κατάλληλο terroir, αυξημένες καλλιεργητικές φροντίδες, χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και κατάλληλες καιρικές συνθήκες, για να ξεδιπλώσει το μεγαλείο του. Το ρουμπινί χρώμα, το μαγικό μπουκέτο, που περιλαμβάνει από βιολέτες μέχρι ποττό ελιάς και από ντομάτα μέχρι καπνό και φραγκοστάφυλα, το υψηλόβαθμο, γεμάτο οξύτητα στόμα και οι άγριες ταννίνες, δίκαια του έχουν δώσει τον τίτλο «ελληνικό νεμπιόλο».

Η Νεγκόσκα αποτελεί μια ελληνική ποικιλία που λόγω της μικρής της παραγωγής σπανίως συναντάται οινοποιημένη μόνη της. Η Νεγκόσκα συμπληρώνει το Ξινόμαυρο δίνοντας στους οίνους βαθύ χρώμα, φρουτώδη αρώματα και στρογγυλεύει την γεύση τους προσδίδοντας τους σοκολατένια γεύση.

Η συμπεριφορά των δύο ποικιλιών από τις οποίες παράγεται ο ΠΟΠ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ στο περιβάλλον της οροθετημένης παραγωγής είναι τέτοια που επιτρέπει τον αρμονικό συνδυασμό των ιδιαίτερων χαρακτήρων τους στο τελικό προϊόν. Η συμμετοχή της ποικιλίας Νεγκόσκα στην ποικιλιακή σύνθεση των οίνων ΠΟΠ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ είναι ο κύριος παράγων διαφοροποίησης από άλλους οίνους στους οποίους χρησιμοποιείται η ποικιλία Ξινόμαυρο. Επιπλέον, η ωρίμαση του Ξινόμαυρου στην περιοχή και κάτω από το εφαρμοζόμενο σύστημα διαχείρισης, συντελείται σε συνθήκες που διαφοροποιούν αισθητά το αποτέλεσμα από άλλες περιοχές καλλιέργειας της ποικιλίας αυτής.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η συνοינוποίηση των σταφυλιών Ξινόμαυρου και Νεγκόσκας που παράγονται μέσα στο πολύμορφο φυσικό περιβάλλον της περιοχής δημιουργεί ένα μοναδικό συνδυασμό αρωματικών και γευστικών χαρακτήρων στο παραγόμενο προϊόν.

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A) 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».

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

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».

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 Γουμένισσα είναι οι παρακάτω:

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΙΝΟΙ ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΛΑ/ Vin de vignobles Montagneux, ΟΙΝΟΙ ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΛΑ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΑ ΚΛΗΜΑΤΑ / Vin de vieux vignobles / Vin de vieilles vignes .

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Εθνική Νομοθεσία

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

- Υπουργική Απόφαση 344530/7792/26.10.1979 « Πέρι αναγνώρισης οίνων Γουμένισσα ως ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 1109/Β/15.12.1979)

-Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 13/28.12.1981 «Αναγνώριση ονομασιών προέλευσης προελεύσεως οίνων ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ » (ΦΕΚ 2/Α/5.1.1982).

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

- Υπουργική Απόφαση 313749/19.12.2002 « Τροποποίηση της Υ.Α 344530/7792/26.10.1979 Πέρι αναγνώρισης οίνων Γουμένισσα ως ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 1602/Β/27.12.2002).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 « Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανση τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

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

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

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

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

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 326182/6268/27-7-1988 «Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης» όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28-6-2005).

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999).

- Η Υπουργική Απόφαση 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).

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 ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ 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 Γουμένισσα.

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 **ΓΟ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Γουμένισσα, 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

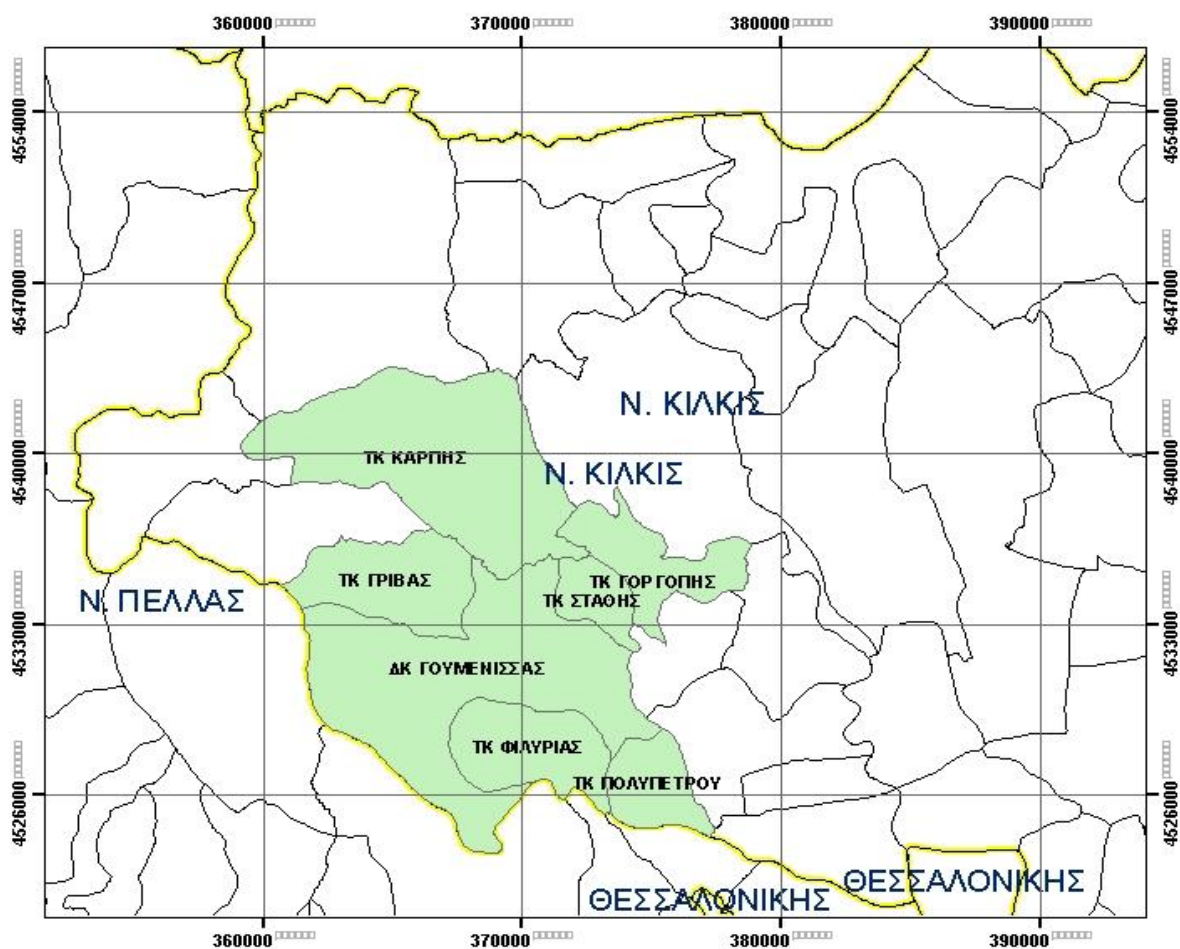
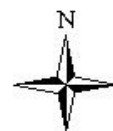
e-mail:

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.

ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΠΟΠ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ



ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΝΑΦ ΟΡΑΣ : ΕΓΣΑ 1987

0 1,5 3 6 9 12 Χιλιόμετρα

Κλίμακα : 1:244.196

ΧΑΡΤΗΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΥ



ΔΗΜΟΙ ΚΑΙ ΔΗΜΟΤΙΚΑ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΑ