

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)

Όνομα προς καταχώρηση: Χαλικούνα
Ισοδύναμος Όρος: Halikouna

Περιγραφή των οίνων

A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Χρώμα ανοιχτό κίτρινο. Αρώματα κερήθρας, πασχαλιάς, τουλίπας και λεμονανθού. Πλούσιο σώμα με μακρά επίγευση.

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

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-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Χαλικούνα και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Οινοποίηση λευκών, οίνων:

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

α) Ο οίνος με Π.Γ.Ε. Χαλικούνα μπορεί να παραχθεί ακολουθώντας και την πιο κάτω διαδικασία:

Πραγματοποιείται προζυμωτική απολάσπωση. Γίνεται χρήση επιλεγμένων ζυμομυκήτων αλλά και χρήση θρεπτικών συστατικών. Το γλεύκος ζυμώνει σε

ελεγχόμενη θερμοκρασία 17C. Ακολουθούν οι απαραίτητες κατεργασίες διαύγασης και σταθεροποίησης

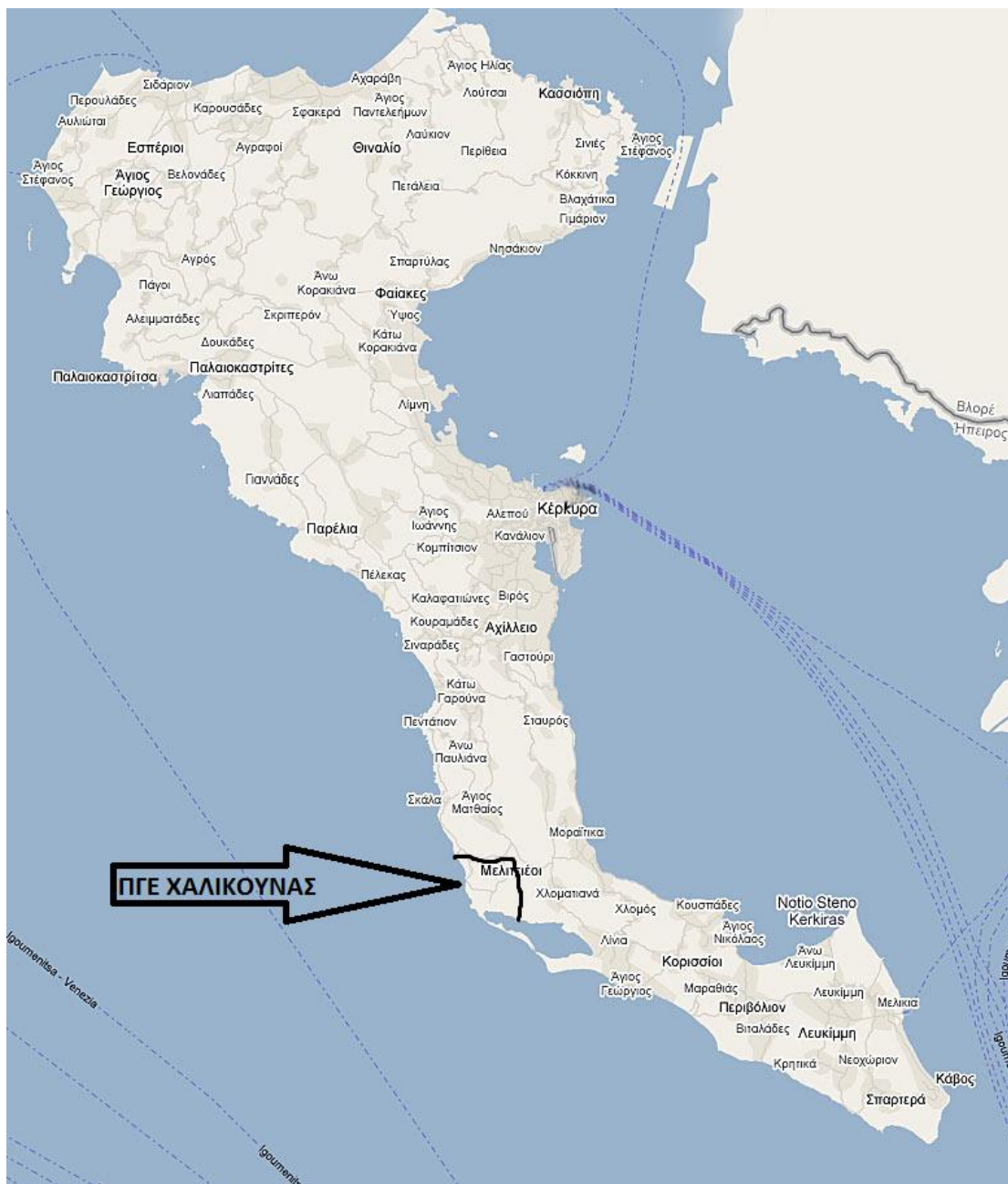
β) Τα συστήματα διαμόρφωσης των αμπελώνων είναι, ως επί το πλείστον, γραμμικά και κυπελλοειδή.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Χαλικούνα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 378959/20.7.1995 (ΦΕΚ 684/Β/4.8.1995) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 316853/29.11.2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων με Π.Γ.Ε. Χαλικούνα περιλαμβάνει αμπελώνες που καλλιεργούνται στα διοικητικά όρια του Δημοτικού Διαμερίσματος Αγίου Ματθαίου του Δήμου Μελιτειών του Νομού Κέρκυρας.





Μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο :

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις λευκές ποικιλίες σε οχτώ χιλιάδες (8,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 60HL.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Χαλικούνα παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Κακοτύγης.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

A. Ιστορικός δεσμός.

Από αρχαιοτάτων χρόνων η νήσος Κέρκυρα ήταν «μια οιοφόρος χώρα πρώτης τάξεως» όπως αναφέρει ο Γιάννης Μπουινιάς στο βιβλίο του «Κερκυραϊκά». Η ποικιλία κακοτρύγης είναι στενά συνδεδεμένη με την περιοχή Χαλικούνα περισσότερο από 300 χρόνια. Η πεδιάδα του Χαλικούνα εκτείνεται από τη λίμνη Κορισσίων έως Πρασούδι και Βυζαντινό φρούριο ΓΑΡΔΙΚΙΟΥ. Προφορικές και γραπτές μαρτυρίες αναφέρουν ότι η πεδιάδα του Χαλικούνα ήταν στη μεγαλύτερή της έκταση καλυμμένη με αμπελώνες. Ο Ιωάννης Παρτς στο βιβλίο του Η Νήσος Κέρκυρα αναφέρει, «βλέπει τις αμπελοφύτους μεγάλας εκτάσεις της πεδιάδος της Κορισσίας». Η εμφάνιση της ποικιλίας κακοτρύγη στην ευρύτερη περιοχή του Χαλικούνα χάνεται στα βάθη των αιώνων. Δεν υπάρχει γραπτή ή προφορική μαρτυρία για το χρόνο εμφάνισης της ποικιλίας αυτής στη περιοχή. Θεωρείται όμως ακόμη και σήμερα άρρηκτα δεμένη με την ζωή των κατοίκων αφού η καλλιέργεια των αμπελώνων κακοτρύγη και η πώληση των σταφυλιών απέφερε σημαντικά έσοδα στις φτωχές αγροτικές οικογένειες της περιοχής. Μάλιστα η προφορική παράδοση αναφέρει ότι η περιοχή «Μάρκου», η οποία βρίσκεται στην αρχή της οδού που συνδέει το Χαλικούνα με την επαρχιακή οδό, πήρε το όνομά της από τη ξένη λέξη market (αγορά), διότι εκεί μεταφέρονταν με τα ζώα τα σταφύλια για να έρθουν οι έμποροι να τα αγοράσουν, δεδομένου ότι στην περιοχή του Χαλικούνα δεν υπήρχαν διαμορφωμένοι δρόμοι παρά μόνο μονοπάτια, και η μεταφορά των αγροτικών προϊόντων εγίνετο μόνο με ζώα. Επίσης η προφορική παράδοση αναφέρει ότι ο κακοτρύγης του Χαλικούνα εξαγόταν στη Γαλλία και αυτό τεκμηριώνεται από τον Ανδ. Ανδρεάδη ο οποίος στο βιβλίο του «Περί της οικονομικής διοικήσεως της Επτανήσου επί Βενετοκρατίας» αναφέρει ότι «η εις την ελαιοφυτείαν δοθείσα ώθησις, δεν ανεκόπη έκτοτε παρεκτός ίσως κατά τα έτη 1882-1890, οπότε ένεκα της εν Γαλλία ζητήσεως ανέθαιεν η αμπελοφυτεία». Στη Γαλλία επομένως εξαγόταν μεγάλες ποσότητες κακοτρύγη, ίσως επειδή ο κακοτρύγης του Χαλικούνα δίνει κρασί υψηλών αλκοολικών βαθμών, έχει φθάσει και 15% vol, όταν τρυγηθεί μετά το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Ο τρύγος του κακοτρύγη στην περιοχή του Χαλικούνα λαμβάνει χώρα μεταξύ 20-30 Αυγούστου εν αντιθέσει με το υπόλοιπο νησί που γίνεται μετά το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Στο γεγονός αυτό βοηθά το μικροκλίμα της περιοχής, το αμμώδες έδαφος, ταχέως στραγγιζόμενο, που δεν το συναντάμε σε καμία περιοχή της νήσου και οι υψηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται στη περιοχή κατά τους θερινούς μήνες. Όπως επί Βενετοκρατίας άρχισε η συρρίκνωση του αμπελώνα επειδή ώρισε «η Ενετική Κυβέρνησις δι'εκάστην φυτείαν 100 ελαιοδένδρων αμοιβήν 42 τσεκινίων» και οι κερκυραίοι «καταληφθώσι υπό απεριγράπτου προς φυτείαν ελαιώνων ζήλου, πολλοί δε προς ευκολίαν εθυσίαζον τους αμπελώνας, ούτω δ'εμειούτο συνεχώς η παραγωγή οίνου επ'ωφελεία του ελαίου», εξ αιτίας της ίδιας πολιτικής που ακολούθησε η Ευρωπαϊκή Ένωση τα τελευταία χρόνια με την επιδότηση του ελαιολάδου, ο κερκυραϊκός αμπελώνας συρρικνώθηκε δραματικά και ιδιαίτερα στην περιοχή του Χαλικούνα όπου την θέση των αμπελώνων πήραν οι ελαιώνες, παρ' ότι η περιοχή αυτή δεν ευνοεί τον ελαιώνα λόγω του εδάφους και των ιδιαίτερων κλιματολογικών συνθηκών. Από το 1990 που δημιουργήθηκε το οινοποιείο μας, δραστηριοποιούμαστε στη καλλιέργεια και παραγωγή του κακοτρύγη, επεκτείνοντας τον οικογενειακό αμπελώνα του κακοτρύγη εκτάσεως ενός (1) στρέμματος σε 12 στρέμματα. Επίσης συνεργαζόμαστε με παραγωγούς της περιοχής και απορροφούμε την παραγωγή τους δίνοντάς τους κίνητρο για μη εκρίζωση των αμπελώνων του Χαλικούνα. Από το 1993 είναι το

μοναδικό μονοποικιλιακό κρασί που παράγεται από κακοτρύγη σε όλο το Νομό Κέρκυρας αλλά και σε όλη την ελληνική επικράτεια.

B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Η πεδιάδα του Χαλικούνα της επαρχίας Αγίου Ματθαίου του Νομού Κέρκυρας ήταν από αρχαιοτάτων χρόνων κατάφυτη από αμπέλια. Έως και σήμερα μετά την εκρίζωση των αμπελώνων αναφύονται τα αμπέλια κάτω από τους ελαιώνες. Τα σταφύλια μεταφέρονταν ,σε ψάθινες χειροποίητες κόφες (κοφινίδες) με γαϊδούρια ή άλογα τα μόνα μεταφορικά μέσα της εποχής αφού δεν υπήρχαν δρόμοι παρά μόνο μονοπάτια , στο χωριό Άγιος Ματθαίος για να καλυφθούν οι ετήσιες ανάγκες σε οίνο της οικογένειας και οι υπόλοιπες ποσότητες σταφυλιών παρέμεναν στην περιοχή «Μάρκου» , στην έξοδο της περιοχής Χαλικούνα προς Άγιο Ματθαίο ,όπου συγκεντρώνονταν τα σταφύλια που ήταν προς πώληση. Εκεί είχε δημιουργηθεί ένας μικρός εποχικός οικισμός για να καλύψει τις ανάγκες των κατοίκων και των εμπόρων. Είχαν στηθεί οι ζυγαριές της εποχής καθώς και παράγκες (ξύλινες κατασκευές) όπου διέμεναν όσοι ασχολούνταν με το εμπόριο των σταφυλιών της ποικιλίας κακοτρύγη. Με το πέρασμα των χρόνων και την ανάπτυξη του τουρισμού οι κάτοικοι στράφηκαν σε άλλες δραστηριότητες με αποτέλεσμα η αμπελοκαλλιέργεια να έχει φθίνουσα πορεία.

Επειδή όμως η καλλιέργεια του κακοτρύγη ήταν άρρηκτα δεμένη με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των κατοίκων της περιοχής, ξεκίνησε η καλλιέργεια των παρατημένων αμπελώνων και τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μία έντονη δραστηριότητα στον τομέα αυτό.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Οι αμπελώνες από τα σταφύλια των οποίων παράγεται ο εν λόγω οίνος βρίσκονται σε υψόμετρο από 25 έως 100 μέτρα.

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Χαλικούνα εκτείνεται στην οριοθετημένη περιοχή του Χαλικούνα και σε υψόμετρο 25 έως 100 μέτρα.

Ο αμπελώνας βρίσκεται στη νοτιοδυτική πλευρά του νησιού και ξεκινάει από την οριοθετημένη περιοχή NATURA της λίμνης Κορισσίων και φθάνει έως την περιοχή Πρασούδι. Το αμμώδες, ταχέως στραγγιζόμενο έδαφος ,αιολικού σχηματισμού(μικροί λοφίσκοι) δεν απαντάται σε κανένα άλλο μέρος του Νομού Κέρκυρας. Η γειτνίασή του με τη θάλασσα δημιουργεί ένα μικροκλίμα στη περιοχή που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Ο συνδυασμός του μικροκλίματος της περιοχής με την ιδιαιτερότητα του εδάφους μαζί με τις εφαρμοζόμενες φροντίδες του αμπελώνα και τις οινοποιητικές τεχνικές συμβάλλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας κακοτρύγη Π.Γ.Ε. Χαλικούνα.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο αμπελώνας της περιοχής Χαλικούνα, λόγω της ιδιαιτερότητας του εδάφους της περιοχής ,της γειτνίασης με τη θάλασσα που δεν επιτρέπει την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών ,δημιουργεί ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλλει στην πρώιμη ωρίμανση των σταφυλιών της ποικιλίας “κακοτρύγη” με καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» που δίνει οίνο εξαιρετικής ποιότητας. Ο συνδυασμός των κλιματικών συνθηκών της περιοχής του Χαλικούνα ,η μοναδικότητα του εδάφους ,η καλλιεργούμενη ποικιλία αμπέλου , οι εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες και οι οινοποιητικές τεχνικές συμβάλλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του οίνου ΠΓΕ Κακοτρύγη Χαλικούνα.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Χαλικούνα οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος , κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του

καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ **Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας**

Εθνική Νομοθεσία

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 378959/20.7.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Χαλικούνα ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 684/Β/4.8.1995).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 316853/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 378959/20.7.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Χαλικούνα» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών 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/15.06.2005).
- 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. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων»στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 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».

B) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ. 392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο α) αναφέρεται:

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη αμπελουργικού διαμερίσματος, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο αμπελουργικό διαμέρισμα.»

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

A) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο 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».

Νομικό πλαίσιο: 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 818Β/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 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 «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο: 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).

Γ) 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 Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Χαλικούνα είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s).

ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- 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).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1723/Β/29-08-2007).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 378959/20.7.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Χαλικούνα ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 684/Β/4.8.1995).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 316853/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 378959/20.7.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Χαλικούνα» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).

- 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).

2. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ δηλώνουν στην αρμόδια Διεύθυνση, δεκαπέντε μέρες (15) προ του τρυγητού την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφυλές για το σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους οινοπαραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.

3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα **ΧΑ**, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από

τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

α) 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

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.