

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

Όνομα προς καταχώρηση: Θάσος
Ισοδύναμος Όρος: Thasos

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: 10,5 % 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 ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Χρώμα χρυσοκίτρινο λαμπερό και αρώματα τυπικά των ποικιλιών.

B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg / l) : 150

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθύ ερυθρό με ανταύγιες της παλαίωσης και αρώματα τυπικά των ποικιλιών πληθωρικά.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % 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 ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l) : 200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα λαμπερό ερυθρωπό και τυπικά αρώματα των ποικιλιών.

Μορφοποιήθηκε: Αριστερά: 2,5 εκ., Δεξιά: 2,5 εκ., Επάνω: 1,5 εκ., Κάτω: 1,19 εκ., Απόσταση κεφαλίδας από τα άκρα: 1,25 εκ., Απόσταση υποσέλιδου από τα άκρα: 1,25 εκ.

***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.) Θάσος 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, Ορεινό Κτήμα, Ορεινός Αμπελώνας, Πύργος.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Οινοποίηση λευκών οίνων:

Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Θάσος

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

Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Θάσος παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Θάσος παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

α) Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Θάσος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 310941/24.12.2010 (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Θάσος περιλαμβάνει τις περιοχές που βρίσκονται στη Νήσο Θάσο και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 50 μέτρα.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τις λευκές ποικιλίες σε δεκατρις χιλιάδες (13,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 98 HL τελικού προϊόντος.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Θάσος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Μοσχάτο Αλεξανδρείας και Chardonnay.

Ο ερυθρός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Θάσος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Λημνιά, Cabernet Sauvignon και Merlot.

Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Θάσος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών που παράγονται ο λευκός και ο ερυθρός οίνος.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.

~~Στην ευρύτερη περιοχή της βόρειου Ελλάδος όπου βρίσκεται και η Θάσος από το τέλος της 2^{ης} χιλιετηρίδας έχουμε καταγραφές όχι μόνο για συστηματική αμπελουργία αλλά και για την παραγωγή σημαντικών κρασιών. Η ένταση της αμπελουργίας και οινοποίησης πάνω στο νησί της Θάσος καταγράφεται από τον 5^ο αιώνα π.Χ. αν και πιο μπροστά οι Θάσιοι στις αποικίες τους στην απέναντι στεριά παράγουν γνωστό εξαιρετικό οίνο (βύβλινο οίνο). Η ανάπτυξη της αμπελουργίας και της οινοποίησης στο νησί της Θάσος ήταν τόσο έντονη, που προέκυψε η ανάγκη να θεσπιστούν νόμοι. Έτσι το 480-460 π.Χ συντάχθηκε το παλαιότερο στην Ελλάδα νομοθετικό κείμενο που βρέθηκε, με στόχο την προστασία των καταναλωτών από τους απατεώνες κερδοσκόπους. Στην αγορά της πόλης και σε εμφανές σημείο ήταν στημένη επιγραφή στήλη στην οποία αναγράφονταν πρόστιμα για παράβαση νόμων περί κρασιού και ξυδιού. Όσον αφορά την ποιότητα του κρασιού, επειδή όπως γνωρίζουμε η γεύση είναι κάτι υποκειμενικό, ο νόμος στερούσε το δικαίωμα να διαμαρτυρηθεί κάποιος για ένα κακό εμπόρευμα ή για μια μη ικανοποιητική γεύση, επικαλούμενοι άγνοια του προϊόντος. Το 425-400 π.Χ ένας δεύτερος νόμος καθορίζει ότι για τα σταφύλια μέσα στο αμπέλι δεν μπορούσε να συμφωνηθεί η τιμή τους πριν το τέλος του μηνός Πλυνηθρίωνα (Ιούνιος – Ιούλιος). Αυτό σημαίνει ότι τα σταφύλια έπρεπε να είναι μισοώριμα ώστε η εκτίμηση της πρώτης ύλης και του κρασιού που θα προέκυπτε να είναι σαφής. Ο τρίτος νόμος αναφέρει πως κανένα πλοίο δεν επιτρεπόταν να εισαγάγει στο νησί ξένο κρασί. Για την επιβεβαίωση του όγκου του αγορασθέντος οίνου υπήρχαν στην αγορά σε μαρμάρινη τράπεζα κυλώματα με διάφορους απόλυτους όγκους (στάμνο, αμφορέα, πυθο, κλπ). Περιέκτες για τον εξαγωγή οίνο ήταν οι οξυπύθμενοι αμφορείς με αυστηρά συγκεκριμένη χωρητικότητα. Η διασφάλιση της χωρητικότητας, του έτους παραγωγής και της περιοχής παραγωγής, γίνονταν με την σφράγιση των αμφορέων όταν ήταν ακόμη νωποί με σφραγίδες, στις οποίες αναγράφονταν το όνομα του αγγειοπλάστη στην αρχή και του υπεύθυνου για το εμπόριο του κρασιού αξιωματούχου στη συνέχεια, κάποια σύμβολα του εμπόρου και τέλος την λέξη ΘΑΣΙΩΝ που σημαίνει Θασίτικο. Από τις σφραγίδες αυτές και τα νομίσματα ξένων περιοχών που βρέθηκαν στη Θάσο συμπεραίνουμε ότι το Θασίτικο κρασί είχε αγοραστές μέχρι τα βόρεια παράλια της Μαύρης Θάλασσας, της Αδριατικής, της Μικράς Ασίας και όλων των μεγάλων αγορών του Ελληνικού χώρου. Στις αγορές το θασίτικο κρασί κατατασσόταν στα καλύτερα (ηδύς, επαγωγός, αυστηρός, ανθοσμίας, γενναίος, ευώδης, κλπ) σύμφωνα με τα σχόλια των αγοραστών πολυτελών προϊόντων. Οι τύποι οίνων που παράγονταν στο νησί ήταν πολλοί (ξηροί, γλυκείς, λιαστοί,~~

παλαιομένοι,αρωματισμένοι). Ενδιαφέρον είχε ένας ερυθρός αρωματισμένος με μέλι και ζυμάρι από αγριοσίταρο που κερνούσαν στο Πρωτανείο. Τα νομίσματα της κλασικής περιόδου στη Θάσο πολλές φορές είχαν θέματα από γεγονότα και θεότητες του αμπελιού και του κρασιού. Το 70-19 π.Χ ο Βιργίλιος (λατίνος ιστορικός) αναφέρει ξεχωριστή ποικιλία αμπέλου αυτό που καλλιεργούνταν στη Θάσο ως Θασία άμπελο. Αργότερα ο Πλίνιος 23-79 μ.Χ (λατίνος ιστορικός) αναφερόμενος στις ποικιλίες που εισήχθησαν από τους Ρωμαίους στην Ιταλία γράφει πως κατά κύριο λόγο ήταν από τα νησιά Θάσο και Χίο. Η Θάσος μέχρι το 1100 μ.Χ συνεχίζει να παράγει τα υπέροχα κρασιά της. Την εποχή αυτή καταλαμβάνεται από τους Γενουάτες και το ενδιαφέρον των κατακτητών της στρέφεται προς το ελαιόλαδο που παράγεται επίσης στο νησί. Η οθωμανική κατοχή στη συνέχεια απαγορεύει την εντατική αμπελοκαλλιέργεια και η Θάσος μόλις τον 20^ο αιώνα αναγεννά και πάλι τον αμπελώνα της αλλά η φυλλοξήρα το 1957 θα καταστρέψει ότι δημιουργήθηκε. Οι προσπάθειες επαναφύτευσης ήταν σποραδικές και λιγοστές λόγω της μετανάστευσης που και αυτές καταστράφηκαν και πάλι από τις μεγάλες πυρκαγιές του 1985 και 1989. Σήμερα μόνον εμείς έχουμε εγκαταστήσει νέο μεγάλο αμπελώνα και σε διάφορα σημεία γίνονται δειλά κάποιες προσπάθειες με επαγγελματική κατεύθυνση στο μέλλον. Μικρά οικογενειακά αμπέλια έχουν δημιουργηθεί αρκετά.

Η αμπελοαγωγική και η οινική ιστορία του νησιού είναι μακράιωνη και συνεχίζεται έως σήμερα..

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Ιστορικά το πιστοποιεί, η παλαιότερη στην ελληνική επικράτεια οινική νομοθεσία (5^{ος} π.Χ αιώνας) που έχει βρεθεί στο νησί. Παράλληλα οι ενσφράγιστοι αμφορείς για την διακίνηση του κρασιού παραπέμπουν στα πρώτα ονομασίες προέλευσης κρασιά. Η καθημερινή χρήση τεκμηριώνεται από τις κοίλες θέσεις που υπήρχαν στην αρχαία αγορά για την διαπίστωση της σωστής ποσότητας που αγόραζε ο καταναλωτής. Οι αρχαίες ποικιλίες που καλλιεργήθηκαν στη Θάσο δεν είναι ακόμα γνωστές εάν ταυτίζονται με τις σημερινές εκτός μιας πιθανώς της 'λημνίας'. Ο Βιργίλιος (70-19 π.Χ) μεταξύ πολλών ελληνικών ποικιλιών αναφέρεται και στην 'θασία άμπελο' όπως και ο Θεόφραστος. Επίσης ο Κολούμελας (ρωμαίος γεωργικός συγγραφέας) συμπληρώνει τον Πλίνιο (23-79 π.Χ) ο οποίος και αυτός προσπαθεί να απαριθμήσει τις ελληνικές ποικιλίες. Από αυτές μεταφέρουμε τις aegia,aethal, alexandrina, orthampelos, streptos, stefanites, alopecis, graecula, leptoraga, aminea nigra. Κατά τον Πλίνιο οι περισσότεροι από αυτές εισήχθησαν στην Ιταλία από την Χίο και την Θάσο.

Ο 'θάσιος οίνος' δεν είναι ένα κρασί. Είναι πολλά και διαφορετικά μάλλον ερυθρά κρασιά. Ο Αρχέστρατος και ο Αθήναιος τον χαρακτηρίζουν γενναίο και ιδιαίτερα όταν είναι παλαιομένος. Ο Κλαύδιος Αιμιλιανός, ο Ηρόδοτος, ο Διόνυσος Περσεύς, ο Αριστοφάνης, ο Θεόφραστος αναφέρουν και δύο είδη κρασιού. Ο Πολυδεύκης χαρακτηρίζει τον 'θάσιο οίνο' γλυκό, αυστηρό, ανθοσμία. Τον 12^ο αιώνα συναντάμε το κρασί της Θάσου να χαρακτηρίζεται ως ευώδης. Και η διαδρομή του φθάνει μέχρι το 1950-60 που καταστρέφεται όλος ο Θασίτικος αμπελώνας από την φυλλοξήρα. Μετά την καταστροφή αυτή έγιναν σημαντικές προσπάθειες εγκατάστασης νέων αμπελώνων σε όλο το νησί και ήδη έχουν ξεκινήσει προσπάθειες με επαγγελματική κατεύθυνση με θετικά αποτελέσματα.

B. Πολιτιστικός κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Οι ζώνες των αμπελιών γύρω από κάθε χωριό είναι καταφανείς από τους τοίχους που κατασκεύαζαν στα αμπέλια στο παρελθόν. Σχεδόν σε κάθε παλιό σπίτι συναντά κανείς πατητήρι (ληνό). Διαφαίνεται επομένως ότι το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα. - Αν και ο προσανατολισμός του πληθυσμού επαγγελματικά είναι προς τον τουρισμό πολλοί είναι αυτοί που καλλιεργούν ένα μικρό αμπέλι για το κρασί της χρονιάς

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου. Στη διάδοση της φήμης του εν λόγω οίνου συμβάλλει το γεγονός ότι η Θάσος αποτελεί σημαντικό τουριστικό προορισμό.

Επιπλέον η επιτυχία των εκδηλώσεων και γευστικών δοκιμών που διοργανώνονται στο νησί αποδεικνύουν ότι ο «Θάσιος οίνος» έχει διατηρήσει τη φήμη που κατείχε από την αρχαιότητα. Οι βραβεύσεις των προϊόντων σε διαγωνισμούς οίνων συντέλεσαν στην διατήρηση της φήμης του ΠΓΕ Θάσος. Τέλος, οι επενδύσεις που προσανατολίζονται στην αναβίωση της φήμης του Θάσιου οίνου αποτελούν τη βάση της προσέλκυσης μελλοντικών επενδύσεων.

-Σοβαρή επαγγελματική επένδυση είναι η δική μας με συνεχή ανάπτυξη. Λειτουργεί πιλοτικά για την επανεκκίνηση της αμπελοργίας στο νησί.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Το μεγαλύτερο μέρος του νησιού καλύπτεται από ένα ορεινό όγκο που απότομα υψώνεται στην ανατολική πλευρά και πολύ ομαλά στις άλλες πλευρές φτάνοντας τα 1100 μέτρα. Οι αμπελώνες σήμερα είναι εγκατεστημένοι στη ζώνη των 350-450 μέτρων. Αυτή η ζώνη απέχοντας λίγο ή πολύ από την θάλασσα (στην περίπτωση μας 3 χιλιόμετρα) αποτελείται στο μεγαλύτερο μέρος από αναβαθμίδες με πέτρινους τοίχους λόγω της αμπελοργίας που αναπτύχθηκε εκεί. Αυτές οι εκτάσεις περιβάλλονται από δάση κωνοφόρων με πληθώρα από αρωματικούς θάμνους (ρίγανη, φασκόμηλο, βαλσαμόχορτο, λάδανο, αγριοτριανταφυλιά, μέντα, μελισσόχορτο, θυμάρι, φασκόμηλο, κ.α). Η σύσταση του εδάφους είναι αργιλοπηλώδη και αμμοπηλώδη με καλή στράγγιση πάνω σε ένα βαθύ υπέδαφος με ασβεστόλιθους και σιδηρομεταλείματα. Το ΡΗ κυμαίνεται στο 7-7,5 με ολικό CaCO₃ 2,2-2,3% και οργανική ουσία που φτάνει στο 3% λόγω των καλλιεργητικών πρακτικών που εφαρμόζονται. Το νησί δέχεται 400-600 χιλιοστά βροχής κατανεμημένα στο πρώτο κυρίως εξάμηνο του έτους. Οι άνεμοι που φυσούν είναι κυρίως βόριοι το καλοκαίρι και αυρες από και προς την θάλασσα. Η εποχή της ανθοφορίας είναι πάντοτε τουλάχιστον στους +15 βαθμούς. Η Άνοιξη συνήθως είναι υγρή. Οι μπόρες που απουσιάζουν τα τελευταία χρόνια τον Ιούλιο δημιουργούν κάποιο πρόβλημα θα λέγαμε για ένα όψιμο τρύγο, αλλά το δάσος εξισορροπεί ικανοποιητικά την κατάσταση για έναν πιο πρώιμο τρύγο.

Από τα παραπάνω γίνεται κατανοητό πως τροφοδοτείται με υγρασία η αμπελοργική αυτή ζώνη και πως φτάνουν τα σταφύλια σε ομαλή ωρίμανση καθώς και το πόσο επηρεάζει το γεωγραφικό περιβάλλον την ποιότητα του παραγόμενου οίνου καθιστώντας το ΠΓΕ Θάσος μοναδικό.

Η αμπελοργική ζώνη καταλαμβάνει περιμετρικά το νησί σε μεγάλες και μικρότερες επιφάνειες μεταξύ των 100 και 500 μέτρων υψόμετρο στις πλαγιές του μοναδικού βουνού που φτάνει τα 1100 μέτρα. Στα επικλινή αυτά εδάφη διαμορφώθηκαν πατάρια με ψηλούς και χαμηλότερους τοίχους αντιστήριξης. Όλα κοιτάζουν προς την θάλασσα. Το έδαφος είναι κατά κύριο λόγο ασβεστούχο και σπάνια αργιλώδες. Περιβάλλονται από πυκνό δάσος κωνοφόρων χωρίς να λείπουν κέδροι, πουρνάρια, καρυδιές, αγριοσυκιές, λαδανιές, αγριοτριανταφυλλίες, φτέρες, κ.α.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση.

Η μοναδικότητα των οίνων με ΠΓΕ Θάσος, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, το ήπιο κλίμα λόγω θαλάσσης, οι ανατολικοί δροσεροί άνεμοι του καλοκαιριού, και το μεγάλο δάσος κωνοφόρων) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές (Η καλλιέργεια ακολουθείται ακόμα, όπως ο Θεόφραστος από τον 5^ο π.Χ αιώνα συνιστά).

Το έδαφος, το ήπιο κλίμα λόγω θαλάσσης, οι ανατολικοί δροσεροί άνεμοι του καλοκαιριού, και το μεγάλο δάσος κωνοφόρων είναι τα στοιχεία που χαρακτηρίζουν

~~το παραγόμενο σταφύλι στη Θάσο. Οι θερμοκρασίες σε καμιά περίπτωση δεν πέφτουν κάτω των -5 βαθμών, και ποτέ δεν ξεπερνούν τους +30 βαθμούς κελσίου. Η εποχή της ανθοφορίας είναι πάντοτε τουλάχιστον στους +15 βαθμούς. Η Άνοιξη συνήθως είναι υγρή. Οι μπόρες που απουσιάζουν τα τελευταία χρόνια τον Ιούλιο δημιουργούν κάποιο πρόβλημα θα λέγαμε για ένα όψιμο τρύγο, αλλά το δάσος εξισορροπεί ικανοποιητικά την κατάσταση για έναν πιο πρώιμο τρύγο. Το ύψος βροχόπτωσης προς στιγμή είναι περίπου 550 χιλιοστά για την περιοχή του Σωτήρα (την μεγαλύτερη αμπελουργική περιοχή) πολύ χαμηλότερο για το νότιο μέρος του νησιού και αρκετά υψηλότερο για το βόρειο μέρος του. Στα εδάφη αυτά είναι αδιανόητη η απόληψη περισσότερων σταφυλιών από 8000 κιλών ανά εκτάριο. Η μέθοδος καλλιέργειας παραπέμπει σε βιοδυναμικές μεθόδους.~~

ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

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 γ) αναφέρεται:

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

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»

Β) 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 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).

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.) Θάσος είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux , 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»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 310941/24.12.2010 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Θάσος»» (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010).

- 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 της 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 **ΘΑ**, 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.

Αλλαγή κωδικού πεδίου

Αλλαγή κωδικού πεδίου

Αλλαγή κωδικού πεδίου