

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

Όνομα προς καταχώρηση: Ίσμαρος

Ισοδύναμος Όρος: Ismaros

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:

Ο λευκός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Ίσμαρος διακρίνεται για το ανοικτό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Χαρακτηρίζεται από αρώματα λευκών λουλουδιών, ώριμων κίτρινων φρούτων και εσπεριδοειδών, ενώ έχει γεμάτο στόμα με ευχάριστη οξύτητα, ισορροπημένο και χαρακτηριστική επίγευση μακράς διάρκειας με γεύση τριαντάφυλλου.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 17.5**
- 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): 250***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο λευκός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Ίσμαρος διακρίνεται για το ανοικτό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Χαρακτηρίζεται από αρώματα λευκών λουλουδιών, ώριμων κίτρινων φρούτων και εσπεριδοειδών, ενώ έχει γεμάτο στόμα με ευχάριστη οξύτητα, ισορροπημένο και χαρακτηριστική επίγευση μακράς διάρκειας με γεύση τριαντάφυλλου.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0% Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- 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): 250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο λευκός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Ίσματος διακρίνεται για το ανοικτό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Χαρακτηρίζεται από αρώματα λευκών λουλουδιών, ώριμων κίτρινων φρούτων και εσπεριδοειδών, ενώ έχει γεμάτο στόμα με ευχάριστη οξύτητα, ισορροπημένο και χαρακτηριστική επίγευση μακράς διάρκειας με γεύση τριαντάφυλλου.

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: 10,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9.0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.0
- 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:

Ο ερυθρός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Ίσματος διακρίνεται για το βαθύ ερυθρό χρώμα με βιολετί ανταύγειες. Χαρακτηρίζεται από αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών με νότες πιπεριάς και καπνού. Βελούδινη υφή με διάρκεια στην επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- 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): 200***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Ίσματος διακρίνεται για το βαθύ ερυθρό χρώμα με βιολετί ανταύγειες. Χαρακτηρίζεται από αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών με νότες πιπεριάς και καπνού. Βελούδινη υφή με διάρκεια στην επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- 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): 250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Ίσματος διακρίνεται για το βαθύ ερυθρό χρώμα με βιολετί ανταύγειες. Χαρακτηρίζεται από αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών με νότες πιπεριάς και καπνού. Βελούδινη υφή με διάρκεια στην επίγευση.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Ίσματος διακρίνεται για το ζυγηρό και έντονο ροζέ χρώμα, έχει έντονα και ξεκάθαρα αρώματα λουλουδιών και μικρών κόκκινων φρούτων και μακρά επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- 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): 250***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρωπός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Ίσματος διακρίνεται για το ζωηρό και έντονο ροζέ χρώμα, έχει έντονα και ξεκάθαρα αρώματα λουλουδιών και μικρών κόκκινων φρούτων και μακρά επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρωπός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Ίσματος διακρίνεται για το ζωηρό και έντονο ροζέ χρώμα, έχει έντονα και ξεκάθαρα αρώματα λουλουδιών και μικρών κόκκινων φρούτων και μακρά επίγευση.

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

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

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 στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Ίσματος και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαιλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινός Αμπελώνας, 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.

Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

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

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Ίσματος 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) Κατά την οινοποίηση του Π.Γ.Ε. Ίσματος δύναται να γίνει χρήση της προζυμωτικής κρυσταλλοποίησης στη λευκή αλλά και στην ερυθρά οινοποίηση. Επίσης γίνεται χρήση της τεχνικής της επίπλευσης αλλά και της στατικής με ψύξη για την απολάσπωση των λευκών γλευκών. Γίνεται χρήση επιλεγμένων ζυμομυκήτων αλλά και χρήση θρεπτικών συστατικών όπως θειαμίνης, κυτταρίνης, όξινου φωσφορικού αμμωνίου ή θειϊκού αμμωνίου για την ανάπτυξη των ζυμομυκήτων. Γίνεται χρήση συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών αλλά και διορθωμένου (ανακαθαρισμένου) συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών για την γλύκανση των οίνων. Γίνεται χρήση διοξειδίου του άνθρακα, αργού και αζώτου για την δημιουργία αδρανούς ατμόσφαιρας στους οίνους. Επίσης γίνεται χρήση οξυγόνωσης με αέριο οξυγόνο (micro – macro) για την ωρίμανση των οίνων. Γίνεται ψύξη και μετά διήθηση ή φυγοκέντρηση για την τρυγική σταθεροποίηση των οίνων. Γίνεται χρήση δρύινων βαρελιών για την ζύμωση επιλεγμένων λευκών οίνων αλλά κυρίως για την ωρίμανση και παλαίωση των ερυθρών οίνων.

β) Η μεταποίηση των σταφυλιών σε σταφυλοπολτό, γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής οίνων ποιότητας.

γ) Οι ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι παράγονται με γλύκανση των ξηρών οίνων όπως προβλέπεται στο Παράρτημα ΙΔ του Καν(ΕΚ)606/2009 της Επιτροπής.

δ) Τα συστήματα μόρφωσης των αμπελώνων είναι γραμμικά και τα κλαδέματα διαμόρφωσης των πρέμνων που συναντάμε είναι: κυπελλοειδές, αμφίπλευρο Royat, μονόπλευρο Royat, μονόπλευρο Guyot. Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται σε αγροτικά κιβώτια των 20 κιλών.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Ίσματος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 269489/24.1.1997 (ΦΕΚ 126/Β/26-02-1997) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από τις αριθ. 207683/23.01.2003 (ΦΕΚ 79/Β/27-01-2003), αριθ.301037 /14-10-2004 (ΦΕΚ 1588/21-10-2004), αριθ.316843/29-11-2011 (ΦΕΚ 1850/Β/14-12-2004) και αριθ. 278475 / 26-2-2008 (ΦΕΚ 391/Β/7-3-2008) Υπουργικές Αποφάσεις.

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων με Π.Γ.Ε. Ίσματος περιλαμβάνει τις περιοχές των Δ.Δ. Μαρώνειας, Ξυλαγανής και Προσκυνητών του Δήμου Μαρώνειας και των Δ.Δ. Κροβύλης, Στρώμης, Σαπών του Δήμου Σαπών του Νομού Ροδόπης.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο:

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) kg σταφύλια ή 90hl τελικού προϊόντος για όλους τους οίνους.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος με Π.Γ.Ε. Ίσμαρος παράγεται μόνο από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Chardonnay και Sauvignon Blanc.

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος με Π.Γ.Ε. Ίσμαρος παράγεται μόνο από σταφύλια των ποικιλιών Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah, Mourverde, Λημνιό και Μαυρούδι.

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος με Π.Γ.Ε. Ίσμαρος παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Grenache Rouge, Syrah, Ροδίτης, Λημνιό, Μαυρούδι και Merlot.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

A. Ιστορικός δεσμός.

Η περιοχή της Μαρώνιας και γενικότερα του Ίσμαρου είναι γνωστή για τα φημισμένα κρασιά της από την αρχαιότητα. Οι αρχαίοι συγγραφείς αναφέρονται στα πιο γνωστά κρασιά και σχολιάζουν εκτεταμένα μόνο τα ποιοτικά, δηλαδή αυτά της Μαρώνιας, της Ίσμαρου, της Θάσου, της Ακάνθου και της Μένδης. Φημισμένοι οίνοι της αρχαιότητας ήταν αυτός της Θάσου, Χίου, Αριούσιου, Μενδαίο, Μενδήσιο, Ίσμαρικό, Λέσβιο, Πεπαρήθιο, Χαλυβώνιο, Πράμνιο και Μαρωνίτη (Πολυδεύκης, *Ονομαστικόν*, ΣΤ', σ. 15-16).

Από την εποχή του Ομήρου ακόμη υπάρχουν οι πρώτες αναφορές στον οίνο της περιοχής. Στην Οδύσεια (Ραψ Ι) περιγράφεται σαν "γλυκό, άδολο θείο ποτό" που για να το πιούν έπρεπε να αραιωθεί με είκοσι μέρη νερού. Τότε το χρώμα του από μαύρο γινόταν ερυθρό και μια θεσπέσια οσμή ανέβαινε από τον κρατήρα. Το κοκκινόμαυρο κρασί αυτό προερχόταν από το μεγαλόκαρπο σταφύλι που παραγόταν σε αφθονία στον τόπο αυτό («Οίνος οινοιστάφυλος», Οδύσεια, ι, στ. 208, 211, που σημαίνει ο οίνος που παράγεται από μεγάλα και ωραία σταφύλια. «ο μεγαστάφυλος καρπός, όπως τον βρέχει ο Δίας», Οδύσεια, ι, 358. ο μαρώνιος οίνος λέγονταν και «ακηράσιος», δηλαδή γνήσιος χωρίς παρεμβάσεις και δέχονταν κράση με νερό (Αθήν., Α 26^α). Όταν λοιπόν ο Οδυσσέας έφτασε στον Ίσμαρο ο Μάρων ο οποίος ήταν γιός του Οينوποίωνα και εγγονός του Διόνυσου (θεού του κρασιού), του έδωσε εκτός από τα υπόλοιπα δώρα δώδεκα μεγάλους αμφορείς γεμάτους με άριστης ποιότητας ερυθρό οίνο τον οποίο και χρησιμοποίησε για να μεθύσει τον κύκλωπα Πολύφημο.

Κι είχα ασκόν με μαύρον οίνο

Γλυκό που έδωσε ο Μάρων, του Ευάνθου ο γιός,

Ιερέας του Απόλλωνα, που την Ίσμαρο προστάτευε. (Οδ, ι, στ. 196-198)

Αμέτρητα είναι τα αρχαιολογικά ευρήματα της περιοχής όπου οι παραστάσεις απεικονίζουν τόσο την άμπελο όσο και τον οίνο τόσο σε νομίσματα όσο και σε κεραμικά σκεύη.

Σώζονται μέχρι και της μέρες μας τα πέτρινα λαξευτά πατητήρια σκαρφαλώνοντας στο όρος Ίσμορας καθώς και νεότερα που βρίσκονται ενσωματωμένα τα ίχνη της Μαρώνειας αποδεικνύοντας έτσι με έναν ακόμη τρόπο ότι η παραγωγή οίνου είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την περιοχή.

B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

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. Όπως συνέβη σε αρκετές περιοχές της Ελλάδος κυρίως λόγω της προσβολής από την φυλλοξήρα αλλά και από τη μετανάστευση του εργατικού δυναμικού τόσο στο εξωτερικό όσο και στα μεγάλα αστικά κέντρα η αμπελοκαλλιέργεια γνώρισε μια κάμψη. Η αναβίωση άρχισε με φιλότιμες προσπάθειες ιδιωτών στην περιοχή. Σήμερα στην περιοχή καλλιεργούνται περισσότερα από 1.000 στρέμματα συμβάλλοντας κατά πολύ στην βελτίωση του εισοδήματος των γεωργών καθώς όλες οι υπόλοιπες γεωργικές παραγωγές βρίσκονται σε ύφεση.

Στη περιοχή του Ίσμαρου διοργανώνονται αρκετές εκδηλώσεις με επίκεντρο την αμπελοκαλλιέργεια όπως οι Γιορτές Αγ. Ιωάννη.

Από την αρχή της παραγωγής Π.Γ.Ε Ίσμαρος οι παραγόμενοι οίνοι της περιοχής άρχισαν να γίνονται γνωστοί για την ποιότητά τους.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Ίσμαρος απλώνεται στην οριοθετημένη περιοχή του Ισμάρου και σε υψόμετρο από 50 - 300 μέτρα.

Η νοτιοδυτική έκθεση του αμπελώνα, το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς και η γειννίαση με τη θάλασσα παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι με μεγάλο ημερήσιο θερμομετρικό εύρος. 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.Γ.Ε. Ίσμαρος.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι αμπελώνες της περιοχής είναι ουσιαστικά είναι ένα «μπαλκόνι» στο Αιγαίο πέλαγος. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού ο βορειοδυτικός άνεμος (Σαμοθρακιώτης) δεν επιτρέπει την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλύτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας.

Επιπλέον 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.Γ.Ε. Ίσμαρος.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων με ΠΓΕ Ίσμαρος, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες 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.

ΑΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

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 αριθ. 321813/ 29-08-2007 ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 269489/24.1.1997 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ισμαρικός ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 126/Β/26.02.1997).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 316843/29.11.2004 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Ισμαρικός Τοπικός οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνου».(ΦΕΚ 1850/Β14-12-2004)
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 278475/26-2-2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 316843/29.11.2004 απόφασης Υπουργού Γεωργίας περί καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Ισμαρικός Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 391/Β/07.03.2008).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.207683/23-1-2003 «Τροποποίηση της ΚΥΑ 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»» (ΦΕΚ 79/Β/27-1-2003)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.301037/14-10-2004 «Τροποποίηση της ΚΥΑ 392169/20-10-1999 (Β1985) «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1588/21-10-2004)
- Κοινή Υπουργική απόφαση αριθ. 320110/19-8-2008 «Τροποποίηση της ΚΥΑ 392169/20-10-1999 (Β1985) «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1737/28-08-2008)
- 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 αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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

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 818B/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 «ΠΑΛΑΙΩΣΕ 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 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/B/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.) Ίσματος είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.

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/B/ 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. 269489/24.1.1997 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ισμαρικός ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 126/Β/26.02.1997).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 316843/29.11.2004 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Ισμαρικός Τοπικός οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνου».
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 278475 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 316843/29.11.2004 απόφασης Υπουργού Γεωργίας περί καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Ισμαρικός Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 391/Β/07.03.2008).
- 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 **ΙΣ**, 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