

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Ίσμαρος (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	MARΩNEIA A.E MARONIA S.A
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 63080 Άγιος Παύλος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 25330 21503
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 25330 21503
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	salpiggidis.g@tsantali.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΤΑΣΣΟΥ ΜΕΛΑΧΡΙΝΗ TASSOY MELACHRINI
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	5ο χιλιόμετρο Κομοτηνής - Ν.Σιδηροχωρίου 69100 Κομοτηνή Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 25310 83737
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 25310 37133
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	mtkikones@gmail.com

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή προϊόντος ΠΓΕ Ίσμαρος.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 316843 (3)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 269489 (1)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 278475 (7)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 320110 (3)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 207683 (3)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 301037 (3)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Ίσμαρος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Ismaros (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**Οίνος λευκός ξηρός**

- 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

Οίνος λευκός ημίξηρος

- 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***

Οίνος λευκός ημίγλυκος

- 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 διοξειδίο του θείου (mg/l): 250

*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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Οίνος λευκός ξηρός

Ο λευκός ξηρός 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.

Οίνος λευκός ημίξηρος

Ο λευκός ημίξηρος 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.

Οίνος λευκός ημίγλυκος

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.

Οίνος ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Οίνος Ερυθρός ξηρός

- 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 διοξειδίο του θείου (mg/l): 150

Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- 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 διοξειδίο του θείου (mg/l): 200***

Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- 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 διοξειδίο του θείου (mg/l): 250

*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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Οίνος Ερυθρός ξηρός

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.

Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

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.

Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

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.

Οίνος ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

- 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 διοξειδίο του θείου (mg/l): 200

Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

- 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 διοξειδίο του θείου (mg/l): 250***

Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- 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 διοξειδίο του θείου (mg/l): 250

*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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Ο ερυθρωπός ξηρός 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.

Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

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.

Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

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.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Ορεινός αμπελώνας

Ορεινό κτήμα

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπταυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
------------------------------	--

Περιγραφή πρακτικής:

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

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
------------------------------	--

Περιγραφή πρακτικής:

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

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
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 για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>α) Κατά την οινοποίηση του Π.Γ.Ε. Ίσματος δύναται να γίνει χρήση της προζυμωτικής κρυσεκχύλισης 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.</p> <p>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.</p> <p>γ) Η παραγωγή των ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων πραγματοποιείται με γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με το Παράρτημα ΙΔ του Καν(ΕΚ)606/2009 της Επιτροπής</p>	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
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.	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) kg

σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο**Μέγιστη απόδοση**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 90hl τελικού προϊόντος για όλους τους οίνους.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

<p>Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Ίσμαρος 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.</p> <p>Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων με Π.Γ.Ε. Ίσμαρος περιλαμβάνει τις περιοχές των Δ.Δ. Μαρώνειας, Ξυλαγανής, Προσκυνητών του Δήμου Μαρώνειας και των Δ.Δ. Κροβύλης, Στρώμης, Σαπών του Δήμου Σαπών του Νομού Ροδόπης.</p>

a. Περιοχή NUTS

GR113	Ροδόπη
-------	--------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1
---------------------------	---

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

06. CABERNET SAUVIGNON

02. RODITIS

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Mavroudi N

Moschato Alexandrias B

Sauvignon Blanc B

Merlot N

Mourvedre N

Chardonnay B

Limnio N

Syrah N

Grenache Rouge N

ε. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός,πολιτιστικός,κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

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 Ισμάρου, της Θάσου, της Ακάνθου και της Μένδης. Φημισμένοι οίνοι της αρχαιότητας ήταν αυτός της Θάσου, Χίου, Αριούσιου, Μενδαίο, Μενδήσιο, Ισμαρικό, 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 Οδύσσεια (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», Οδύσσεια, ι, στ. 208, 211, που σημαίνει ο οίνος που παράγεται από μεγάλα και ωραία σταφύλια. «ο μεγαστάφυλος καρπός, όπως τον βρέχει ο Δίας», Οδύσσεια, ι, 358. ο μαρώνιος οίνος λέγονταν και «ακηράσιος», δηλαδή γνήσιος χωρίς παρεμβάσεις και δέχονταν κράση με νερό (Αθήν., Α 26^Α). Όταν λοιπόν ο Οδυσσεύς έφτασε στον Ίσμαρο ο Μάρων ο οποίος ήταν γιός του Οينوπόιωνα 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 Μαρώνιας 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 γειτνίαση 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.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

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

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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:</p> <p>«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελοοινικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία

Περιγραφή των προϋποθέσεων

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».

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής 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»</p> <p>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής 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 818B/15-6-2005).</p> <p>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.) Ίσμαρος 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.</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ**a. Άλλα δικαιολογητικά:**

Περιγραφή:
Αίτηση καταχώρησης
Περιγραφή:
Εθνική Νομοθεσία

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Δ/ΝΣΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD DIRECTORATE FOR PROCESSING, STANDARDIZATION AND QUALITY CONTROL SECTION OF WINES AND SPIRITS
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 101 76 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171, +30 2102124287, +30 210 2124289
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u249@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Δεσμός:</i>	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OIHOY_LIS
TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OIHOY_LIS TA%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS