

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

Όνομα προς καταχώρηση: Λακωνία
Ισοδύναμος Όρος: Laconia

Περιγραφή των οίνων

A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός 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 έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Λαμπερό κρυστάλλινο λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Σε πρώτο πλάνο φρουτώδη αρώματα άγουρου κυδωνιού, αχλαδιού και κίτρου, πλαισιωμένα από νότες λεμονανθών, ακακίας, ευκαλύπτου και φτέρης. Στόμα με λεμονάτη οξύτητα, φρουτώδη και φίνα αρώματα με διάρκεια. Μακρά αρωματική επίγευση.

2. Οίνος λευκός 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 έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λαμπερό κρυστάλλινο λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Σε πρώτο πλάνο φρουτώδη αρώματα ώριμου κυδωνιού, αχλαδιού και κίτρου, πλαισιωμένα από νότες λεμονανθών, ακακίας, ευκαλύπτου και φτέρης και τριαντάφυλλου. Στόμα γεμάτο με πλούσιο σώμα, ισοροπημένη οξύτητα, με φρουτώδη πλούσια αρώματα και διακριτική γλυκύτητα. Μακρά φρουτώδη επίγευση.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.5 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1.08

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λαμπερό κρυστάλλινο λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Σε πρώτο πλάνο φρουτώδη αρώματα ώριμου κυδωνιού, αχλαδιού και κίτρου, πλαισιωμένα από νότες λεμονανθών, ακακίας, ευκαλύπτου και φτέρης και τριαντάφυλλου. Στόμα γεμάτο, με ισοροπημένη οξύτητα, πλούσια φρουτώδη αρώματα και διακριτική γλυκύτητα. Μακρά, γλυκιά και αρωματική επίγευση.

4. Οίνος λευκός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.5 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 300 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα. Σε πρώτο πλάνο φρουτώδη αρώματα ώριμου κυδωνιού, αχλαδιού και κίτρου, πλαισιωμένα από νότες λεμονανθών, ακακίας, ευκαλύπτου και φτέρης. Στόμα πλούσιο, με ισοροπημένη οξύτητα, αρώματα ώριμων καλοκαιρινών φρούτων και ευχάριστη γλυκύτητα. Μακρά αρωματική επίγευση.

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 έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό χρώμα και πολύ ενδιαφέρον μπουκέτο που παραπέμπει σε αρώματα κερασιού, σοκολάτας με νύξεις καπνού και ψημένου κάστανου. Γεμάτο στόμα με βελούδινη γεύση και έντονη επίγευση. Μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol .
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L ***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό χρώμα και πολύ ενδιαφέρον μπουκέτο που παραπέμπει σε αρώματα κερασιού, σοκολάτας με νύξεις καπνού και ψημένου κάστανου. Γεμάτο στόμα με βελούδινη γεύση, ελαφριά γλυκύτητα και έντονη επίγευση. Μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό χρώμα και πολύ ενδιαφέρον μπουκέτο που παραπέμπει σε αρώματα κερασιού, σοκολάτας με νύξεις καπνού και ψημένου κάστανου. Γεμάτο στόμα με βελούδινη γεύση, ευχάριστη γλυκύτητα και πλούσια επίγευση.

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Φυσικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 300 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό χρώμα και πολύ ενδιαφέρον μπουκέτο που παραπέμπει σε αρώματα κερασιού, σοκολάτας με νύξεις καπνού και ψημένου κάστανου. Γεμάτο στόμα με βελούδινη γεύση, και πλούσια, γλυκιά επίγευση. Μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος Ερυθρωπός 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 έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί. Έντονο αρωματικό μπουκέτο, με χαρακτηριστικό άρωμα τριαντάφυλλου και κερασιού . Πλούσια γεύση με πολυπλοκότητα, και μεταξένιες τανίνες.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί. Έντονο αρωματικό μπουκέτο, με χαρακτηριστικό άρωμα τριαντάφυλλου και κερασιού . Πλούσια γεύση, με ισορροπημένη οξύτητα, διακριτική γλυκύτητα και έντονη επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί. Έντονο αρωματικό μπουκέτο, με χαρακτηριστικό άρωμα τριαντάφυλλου και κερασιού . Πλούσια γεύση, με ισορροπημένη οξύτητα, ευχάριστη γλυκύτητα και έντονη 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 και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Λακωνία 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. Λακωνία

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. Λακωνία παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Λακωνία 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) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ).

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

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Λακωνία καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 387430/11.9.2000 (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 278463/28.2.2008 (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008) και την αριθ. 320085/28.7.2008 (ΦΕΚ 1605/Β/11.8.2008).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Λακωνία περιλαμβάνει όλες τις περιοχές του νομού Λακωνίας

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια ή 96 HL για τις ερυθρές και 90 HI για τις λευκές.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Λακωνία παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Αϊδάνι Άσπρο, Κυδωνίτσα, Μαλαγουζιά, Μονεμβασιά, Πετρουλιανός και Ροδίτης.

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Λακωνία παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Μαυρούδι, Αγιωργίτικο, Θράψα, Μανδηλαριά, Cabernet Sauvignon και Merlot.

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Λακωνία παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Μαυρούδι, Αγιωργίτικο, Θράψα, Μανδηλαριά, Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Cabernet Sauvignon και Merlot.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

A. Ιστορικός δεσμός.

Οι μοναδικές μαρτυρίες για την αμπελοκαλλιέργεια στη Λακωνία κατά τους μυκηναϊκούς χρόνους προέρχονται από οικία στο Μενελάιο της Σπάρτης. Σε σφράγισμα από πηλό, που έφραζε το στόμιο πίθου, ο οποίος βρέθηκε μαζί με Υστεροελλαδική ΙΙΙ κεραμική, διασώθηκε αποτύπωμα αμπελόφυλλου. Ωστόσο, δεν υπάρχουν πληροφορίες για το αν πρόκειται για άγρια ή καλλιεργημένη ποικιλία (Ελένη Σαλαβούρα, Ο οίνος στη Μυκηναϊκή Πελοπόννησο, *Επιστημονικό Συμπόσιο Οίνον Ιστορώ ΙΧ, Πολυστάφυλος Πελοπόννησος*, επιμ. Γ. Α. Πίκουλας, Αθήνα 2009, 67-92, κυρίως 71). Σε θραύσμα μεγάλου Υστεροελλαδικού ΙΙΙ Β ειδωλίου, πιθανώς θεότητας, από το Αμυκλαίο της Σπάρτης σώζεται το χέρι μορφής που κρατά στέλεχος κύλικας, σκεύους που σχετίζεται με τον οίνο σε σπάνιες εικονιστικές παραστάσεις αγγείων (Σαλαβούρα, Οίνος, ό.π., 74).

Στην ιστορική αρχαιότητα, οι μνείες της αρχαίας γραμματείας επιβεβαιώνουν ότι η Λακωνία ήταν *αμπελόεσσα* και *πολύοινος*. Στην επικράτεια της αρχαίας Σπάρτης παραγόταν ο περιβόητος λακεδαιμόνιος οίνος (Γ. Α. Πίκουλας, Λακεδαιμόνιος οίνος για τη Λάκαινα Πότνια. Διερεύνηση του μεγέθους τής λακωνικής οίνοπαραγωγής, *Οίνον Ιστορώ VII, Πότνια οίνου, Διεθνές Επιστημονικό συμπόσιο προς τιμήν της Σταυρούλας Κουράκου-Δραγώνα*, επιμ. Γ. Α. Πίκουλας, Αθήνα 2009, 133-145). Η λατρεία του Διονύσου στη λακωνική και κυρίως στον Πάρνωνα επιβεβαιώνει την ύπαρξη αμπελοκαλλιέργειας ήδη από τους αρχαϊκούς χρόνους, ενώ ο ποιητής Αλκμάνας αναφέρεται σε ποικιλίες λακεδαιμόνιου οίνου ανάλογα με τις γεωγραφικές περιοχές προέλευσής του· ο *των Πέντε Λόφων*, ο *Οινούντιος-Οινουντιάδας*, ο *Δένθις*, ο *Όνογλις*, ο *Σταθμίτας* και ο *Καρύστιος*. Σύμφωνα με τον Πλούταρχο (Βίος Λυκούργου) και τον Δικαίαρχο (Τριπολιτικός), όσοι ανήκαν στην τάξη των *Σπαρτιατών* ή *ομοίων*, δηλαδή είχαν πλήρη πολιτικά και στρατιωτικά δικαιώματα, ήταν υποχρεωμένοι να συνεισφέρουν στα καθιερωμένα μηνιαία συσσίτια οίνου, του οποίου η ποσότητα υπολογίζεται στα 37 λίτρα. Με βάση τις εκτιμήσεις της σύγχρονης έρευνας σχετικά με τον αριθμό των *Σπαρτιατών* (8.000 με 10.000 άτομα) στο μεταίχμιο του 6ου με 5ου π.Χ. αιώνα, προκύπτει ότι η συνολική μηνιαία συνεισφορά σε οίνο κατά μέσο όρο ήταν 330.000 λίτρα, ποσότητα μη ευκαταφρόνητη. Στην οίνοπαραγωγή των *Σπαρτιατών*, εάν προστεθεί και αυτή των περιοίκων και των ειλωτών, διαπιστώνεται εντυπωσιακό μέγεθος για τον λακεδαιμόνιο οίνο (Πίκουλας, Λακεδαιμόνιος οίνος, ό.π., 133-145).

Για την αμπελοκαλλιέργεια, την παραγωγή και, κυρίως, την εμπορία οίνου στην υστερορωμαϊκή Λακωνία πληροφορούμαστε από το αγορανομικό διάταγμα του Διοκλητιανού που καθόριζε την ανώτατη τιμή των ειδών το 301 μ.Χ. Στις Βοιάς (σημερινή Νεάπολη στη χερσόνησο του Μαλέα) έχουν βρεθεί πλάκες αποσπασμάτων της ελληνικής μετάφρασης του Εδίκτου που περιέχουν κείμενο από το δεύτερο κεφάλαιο του καταλόγου, το οποίο αφορά στον οίνο. Μνημονεύονται ιταλικοί οίνοι (συρρεντίνο και φαλερίνο), σταφίδες επεξεργασμένες και κατηγορίες οίνου (παλαιός, χυδαίος κάρουινον, χρυσαπτικόν, εψητόν και έψεμα). Στη Σπάρτη, μοναδική μαρτυρία για την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή οίνου αποτελεί ένα πιεστήριο έκθλιψης σταφυλών, το οποίο εντοπίστηκε μετά από ανασκαφική διερεύνηση στα κτηριακά κατάλοιπα μιας αγροικίας του 6ου αιώνα Νεκτάριος Ι. Σκάγκος, Η αμπελοκαλλιέργεια στη Λακωνία κατά τους βυζαντινούς χρόνους, *Μονεμβάσιος Οίνος – Μονοβασ(ι)ά – Malvasia, Οίνον ιστορώ V, Ε.Ι.Ε.–Ι.Β.Ε. Διεθνή Συμπόσια 17*, επιστ. επιμ. Ηλίας Αναγνωστάκης, Αθήνα 2008, 223–258).

Για την αμπελοκαλλιέργεια στη Λακωνία κατά τους μέσους βυζαντινούς χρόνους (τον 10ο και 11ο αιώνα) αντλούμε πληροφορίες από τον Βίο και τη Διαθήκη του οσίου Νίκωνος (997-1005;). Από αμπέλια της περιοχής της Σπάρτης παραγόταν το κρασί που οι κάτοικοι της πόλης προσέφεραν στον όσιο Νίκωνα και σε όσους εργάζονταν για την ανέγερση του ναού του Σωτήρος Χριστού.

Από τον 13ο αιώνα και εξής πληθαίνουν οι μαρτυρίες για την αμπελοκαλλιέργεια στη λακωνική γη. Αμπέλια καταγράφονται μεταξύ των περιουσιακών στοιχείων γαιοκτημόνων, μοναστηριών και ναών με ιδιαίτερη συχνότητα τον 14ο και 15ο αιώνα. Οι ιστορικές πηγές της εποχής που εξετάζουμε καλύπτουν τις περιοχές της Μονεμβασίας, του Μυστρά και της Μάνης, και παρέχουν πληροφορίες για αμπελοκαλλιέργεια στην ημιορεινή και πεδινή ζώνη αυτών των περιοχών (Μαλέας, Ελικοβουνό, Φούτια, Τσακωνιά, Χελιδοβούνι, Βρέσθena, Θεολόγος, Καλογωνιά, Μαγούλα, Μιτάτοβα, Βρύση, Τρύπη, Παρόρι, Λεύκη, Αρκασάς, Δαφνί, Έλος, Άγιος Στέφανος, Πετρίνα, Δρύ, Τζίμοβα, Λαγκάδα, Καλύβια, Αλμυρός). Τα αμπέλια καταγρά-φονται συνήθως σε βυζαντινά μέτρα επιφάνειας, μοδίου ή *passi* (πόδια). Η αμπελοκαλλιέργεια συνυπάρχει σχεδόν πάντοτε με καλλιέργειες ελιάς, δημητριακών, οπωροφόρων δένδρων και περιβολιών, που συγκροτούν την αγροτική και την φορολογική μονάδα ενός χωρίου ή ζευγολατείου. Ο οίνος που παράγεται από τα αμπέλια συλλέγεται μέσα σε βουτζία, ξύλινα βαρέλια, που τον 14ο αιώνα κατασκευάζονται στην περιοχή της Μονεμβασίας και της Λακεδαίμονος. Το σημερινό Λιμάνι του Γέρακα, ο βυζαντινός Ιέραξ, απαντάται από τα μέσα του 14ου αιώνα ως *porto del(l)e Bot(t)e* ή *porto Bot(t)a* (< ιταλ. Botte και bota «βουτζι»), τοπωνύμιο που δηλώνει το «λιμάνι των βαρελιών». Επίσης, στην περιοχή Λακεδαίμονος βρίσκεται ο οικισμός Βουτιάνοι που απαντάται μόλις στα τέλη του 17ου αιώνα, ενώ το τοπωνύμιο αποδίδεται στο όνομα Βουτάς (γνωστό το 1314 στη Λακεδαίμονα), δηλαδή τον κατασκευαστή βουτιών, των ξύλινων βαρελιών για την αποθήκευση του οίνου.

Σύμφωνα με τις διαθέσιμες μαρτυρίες διαπιστώνεται ότι δεν είναι δυνατόν να γίνει με βεβαιότητα αποτίμηση της δυναμικής της αμπελοκαλλιέργειας στη Λακωνία κατά τους μέσους βυζαντινούς χρόνους. Πιθανώς ήταν περιορισμένη ως γεωργική παραγωγική διαδικασία, ενώ η οινοπαραγωγή ενδεχομένως παρουσίαζε προβλήματα που δημιούργησαν οι αβαροσλαβικές επιδρομές και οι σλαβικές εγκαταστάσεις, οι οποίες διατάραξαν σε μεγάλο βαθμό καλλιέργειες, παραγωγή, διακίνηση και εμπορία προϊόντων σε όλη την ελληνική χερσόνησο. Προβλήματα προέκυψαν επίσης από τη συμβίωση του εγχώριου πληθυσμού με τους ζυθοπότες Σλάβους. Σύμφωνα με τις ενδείξεις, από τον 10ο αιώνα και εξής η οινοπαραγωγή στην ευρύτερη περιοχή της Μονεμβασίας και γενικότερα στη Λακωνία αρχίζει να αποκτά εμπορική σπουδαιότητα και μάλλον στον 12ο αιώνα ο Μονεμβάσιος οίνος πρέπει να είχε καταστεί γνωστός και εμπορεύσιμος ώστε το 1214 να *κιρνάται πλέον εις πλησμονήν* στην Κωνσταντινούπολη. Πάντως, μόνον στους ύστερους βυζαντινούς χρόνους πληθαίνουν οι μαρτυρίες για την καλλιέργεια αμπελιών και για την παραγωγή οίνου. Το κρασί που παραγόταν στην περιοχή της Μονεμβασίας και εξαγόταν από το λιμάνι της πόλης ήταν γνωστό ως Δωρικός οίνος, Μονεμβάσιος οίνος, *vinum de Malvasia*, *vinum de Monovasia*, *vinum Malvasie*, *vinum Monemvasie* και *malvasia*. Το κρασί αυτό είχε συγκεκριμένα χαρακτηριστικά που το διαφοροποιούσαν από τα άλλα κρασιά, πληρούσε συγκεκριμένες προδιαγραφές (ποικιλία κλήματος, τρόπο παρασκευής) και πιθανότατα παραγόταν σε ολόκληρη την εγγύς περιφέρεια της Μονεμβασίας που εκτεινόταν στον ορεινό Πάρνωνα, από το Άστρος μέχρι το Μαλέα.

Μετά την κατάλυση της βυζαντινής κυριαρχίας από τους Τούρκους στο Δεσποτάτο του Μορέως (το 1461), η αμπελοκαλλιέργεια στη Λακωνία συνέχισε να αποτελεί βασική γεωργική παραγωγική δραστηριότητα παρά τα πρόσκαιρα προβλήματα που δημιουργήθηκαν κάτω από τις νέες ιστορικές συνθήκες. Η Μονεμβασία περιήλθε τελικά στην κυριαρχία των Βενετών (1463–1540) και εξακολούθησε να είναι σημαντικό λιμάνι με εμπόριο οίνου, μολονότι υπήρχαν σοβαρές δυσκολίες γύρω από την αμπελοκαλλιέργεια εξαιτίας του σταδιακού περιορισμού της ενδοχώρας της πόλης και του ανταγωνισμού από την κρητική *malvasia* (Σκάγκος, Η αμπελοκαλλιέργεια στη Λακωνία, ό.π., 223–258).

Στην περίοδο της β' τουρκοκρατίας παρατηρείται και πάλι διάδοση της αμπελοκαλλιέργειας σε πολύ μικρότερο βέβαια βαθμό, με την ενθάρρυνση των τουρκικών αρχών, χωρίς όμως να παρατηρείται καμία εξαγωγική δραστηριότητα,

αφού το παραγόμενο κρασί επαρκούσε μόλις για να καλύψει τις ανάγκες των ντόπιων κατοίκων.

Έκτοτε η αμπελοκαλλιέργεια περιορίστηκε και πάλι και επανήλθε σε πολύ μικρότερη βέβαια έκταση μόλις στις αρχές του προηγούμενου αιώνα.

Σημαντικό βέβαια μερίδιο μέχρι τη δεκαετία του 1960 κατείχε η καλλιέργεια της σταφίδας ενώ η καλλιέργεια οινοποιήσιμων ποικιλιών ήταν πιο περιορισμένη.

Η έλλειψη οινοποιητικών μονάδων στην περιοχή είχε σαν αποτέλεσμα η αμπελοκαλλιέργεια να ασκείται κυρίως ως χόμπυ και σε μικρότερο βαθμό ως δευτερεύουσα απασχόληση.

Την τελευταία όμως εικοσιπενταετία δημιουργήθηκαν στην περιοχή τέσσερις οινοποιητικές μονάδες με που αρχικά χρησιμοποίησαν ως πρώτη ύλη ελληνικές αλλά και διεθνείς ποικιλίες άλλων περιοχών. Στη συνέχεια όμως το ενδιαφέρον τους στράφηκε στις κυρίως ντόπιες ποικιλίες. Οι μονάδες αυτές έχουν να επιδείξουν σπουδαία αποτελέσματα στην παραγωγή ποιοτικού οίνου με διεθνείς βραβεύσεις και διακρίσεις .

Β. 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.

Το κρασί ήταν εκτός από στοιχείο βασικής διατροφικής ανάγκης της περιοχής ήταν επίσης άρρηκτα συνυφασμένο με όλες τις κοινωνικές εκδηλώσεις . Από αρχαιοτάτων χρόνων η λατρεία του Διονύσου ήταν έντονα διαδεδομένη στην περιοχή και εξ ου και οι διάφορες ιστορικές μαρτυρίες που προαναφέραμε στο ιστορικό μέρος. Γι αυτό και η αναφορά στο κρασί τόσο στα τραγούδια όσο και στα ποιήματα είναι έντονη , όσο και στις παραδοσιακές και γραπτές διηγήσεις και μαρτυρίες , μάρτυρας του έντονου δεσμού των ανθρώπων που έζησαν από τα βάθη των αιώνων έως σήμερα με το κρασί.

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων, γιορτών κρασιού που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η περιοχή αναφοράς μας η Λακωνία οριοθετείται από τις δύο οροσειρές δυτικά του Ταΰγету και ανατολικά του Πάρνωνα που καταλήγουν στο ακρωτήριο Ταίναρο και Μαλέας αντίστοιχα με την ενδιάμεση χώρα να σχηματίζεται από την πεδιάδα της Λακεδαίμονος –Ευρώτα-Ελους και Ασωπού. και Βατίκων. Νότια βρέχεται από το Λακωνικό κόλπο, είναι ανοιχτή προς τη Λακωνική θάλασσα που έχει σαν αποτέλεσμα να είναι ευπροσήγορη στους νότιους ανέμους οι οποίοι μας δίνουν ήπιους χειμώνες . Οι βορειοανατολικοί άνεμοι από την πλευρά του Πάρνωνα μας δίνουν δροσερά καλοκαίρια .Ο Ταΰγετος λειτουργεί ως φράγμα ως προς τους δυτικούς ανέμους που προκαλούν έντονες βροχοπτώσεις στα δυτικά με αποτέλεσμα να έχουμε ξηρή άνοιξη προς το τέλος της και ιδιαίτερα ξηρό καλοκαίρι. Το ανάγλυφο του εδάφους είναι αρκετά έντονο με υψόμετρο που κινείται μεταξύ των 70 και 500 μέτρων .Η σύσταση των καλλιεργησίμων εδαφών είναι εναλλαγή αργίλου και ασβεστού που σε συνδυασμό με το ιδιαίτερο μικροκλίμα την ποικιλιακή σύνθεση των σταφυλιών και τον τρόπο οινοποίησης συνιστούν την ιδιαιτερότητα της περιοχής αναφοράς και το αποτέλεσμα αυτής της ιδιαιτερότητας συμπυκνώνεται αποτυπώνεται στη μοναδικότητα των κρασιών ΠΓΕ Λακωνία.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

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. Λακωνία.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων με ΠΓΕ Λακωνία, 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.

ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Απαιτήσεις 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. 387430/11.9.2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Λακωνίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278463/28.2.2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 387430/11.9.2000 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Λακωνίας» (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 320085/28.7.2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. . 278463/28.2.2008 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Λακωνίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1605/Β/11.8.2008).

- 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)

- Νόμος υπ'αριθ.427/30-8-1976 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής»» «(ΦΕΚ 230/Α31-8-1976)

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, παλαιώσης 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 «ΠΑΛΑΙΩΣΕ 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.) Λακωνία 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, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux .

Δ) Περιορισμοί στην αναγραφή ποικιλίας

Σύμφωνα με το άρθρο 3 του Νόμου υπ' αριθ.427/30-8-1976 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής»» «(ΦΕΚ 230/Α31-8-1976) δεν επιτρέπεται η αναγραφή της ποικιλίας «Μονεμβασία» για τους λευκούς οίνους.

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. 387430/11.9.2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Λακωνίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278463/28.2.2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 387430/11.9.2000 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Λακωνίας» (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 320085/28.7.2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. . 278463/28.2.2008 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Λακωνίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1605/Β/11.8.2008).

- 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 **ΛΑ**, 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.