

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

Όνομα προς καταχώρηση: Λέσβος

Ισοδύναμος όρος: Lesvos

Περιγραφή του οίνου (οίνων)

A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 1,0 - Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 0,9
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg/l):200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :

Ο λευκός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το λαμπερό πρασινοκίτρινο ως σταχύχρουν χρώμα του ανάλογα με τη χρονιά και την ηλικία του οίνου. Πλούσιο στόμα με μια πολύ δροσερή οξύτητα, χαρακτηρίζεται από γευστική αρμονία. Στο μπουκέτο του διακρίνονται ευχάριστα μοσχατίζοντα αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων. Μακριά ορυκτώδης επίγευση.

Οινοποίηση:

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο, γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις και εφαρμόζουν σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων.

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 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 0,9
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg /l): 250***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :

Ο λευκός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα του. Ισορροπημένη γεύση, με διακριτική φρεσκάδα. Χαρακτηρίζεται από αρώματα των ποικιλιών που υπερισχύουν στη σύνθεσή του. Έντονη ευχάριστη επίγευση.

Οινοποίηση:

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο, γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις και εφαρμόζουν σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων.

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.

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

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 4,8 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 0,9
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :

Ο λευκός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα του. Ισορροπημένη γεύση, ευχάριστα γλυκιά. Χαρακτηρίζεται από μοσχάτα αρώματα. Διακρίνονται επίσης αρώματα φρούτων. Ευχάριστη γλυκιά επίγευση.

Οινοποίηση:

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο, γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις και εφαρμόζουν σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων.

4. Οίνος Λευκός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,8 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 0,9
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :

Ο λευκός γλυκός οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος χαρακτηρίζεται για το έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα του. Γλυκιά ισορροπημένη γεύση. Ιδιάζοντα μοσχάτα και γλυκά αρώματα φρούτων. Ευχάριστη επίγευση.

Οινοποίηση:

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο, γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις και εφαρμόζουν σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων.

B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 1,0 - Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,1
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 150

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το ρουμπινί χρώμα του. Καλή δομή, με στρόγγυλο σώμα, στρογγυλεμένες και μαλακές τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα. Μοσχατίζοντα αρώματα φρούτων του δάσους, μπαχαρικών και μελιού. Μακριά ορυκτώδης επίγευση.

Οινοποίηση:

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο, γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

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 εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,1
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg/l): 200***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το κόκκινο χρώμα του με κεχριμπαρένιες αποχρώσεις. Καλή δομή, στρογγυλεμένες και μαλακές τανίνες. Μοσχατίζοντα αρώματα φρούτων του δάσους, μπαχαρικών και σύκου. Ευχάριστη επίγευση.

Οινοποίηση:

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο, γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

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 εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,1
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg /l): 200***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το κόκκινο χρώμα του με κεχριμπαρένιες αποχρώσεις. Καλή δομή, στρογγυλεμένες και μαλακές τανίνες. Μοσχατίζοντα αρώματα φρούτων του δάσους, μπαχαρικών και σύκου. Γλυκιά επίγευση.

Οινοποίηση:

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο, γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης

τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,1
- Μέγιστη Περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρός γλυκός οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το βαθύ ερυθροκόκκινο χρώμα του. Καλή δομή, στρογγυλεμένες και μαλακές τανίνες. Μοσχατίζοντα αρώματα φρούτων του δάσους, σύκου, μελιού και γλυκών μπαχαρικών. Γλυκιά επίγευση.

Οινοποίηση:

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο, γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 1,0 - Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,0
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το ζωνρό και έντονο χρώμα ροδιού. Αρώματα φρούτων του δάσους και κόκκινου τριαντάφυλλου. Καλοδομημένη οξύτητα, πλούσια γέυση και μακριά ορυκτώδη επίγευση.

Οινοποίηση:

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις και εφαρμόζουν σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων.

2. Οίνος Ερυθρωπός 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 4,8 - Μέγιστη 7,5

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,0
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg / l): 250***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρωπός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το ζωηρό και έντονο χρώμα ροδιού. Αρώματα φρούτων του δάσους και κόκκινου τριαντάφυλλου. Καλοδομημένη οξύτητα, πλούσια γεύση και μακριά επίγευση.

Οινοποίηση:

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις και εφαρμόζουν σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων.

3. Οίνος Ερυθρωπός 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 45,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,0
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg / l): 250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρωπός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το ζωηρό και έντονο χρώμα ροδιού. Αρώματα φρούτων του δάσους και κόκκινου τριαντάφυλλου. Πλούσια γεύση με διακριτική φρεσκάδα και γλυκιά επίγευση.

Οινοποίηση:

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις και εφαρμόζουν σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων.

4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,0
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg / l): 250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρωπός γλυκός οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το έντονο χρώμα ροδιού. Αρώματα μαρμελάδας φρούτων του δάσους και κόκκινου τριαντάφυλλου. Πλούσια γεύση με γλυκιά επίγευση.

Οινοποίηση:

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις και εφαρμόζουν σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων.

*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, 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-Vacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Λέσβος 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.

Οινολογικές Πρακτικές

Οινοποίηση λευκών ξηρών, ημίξηρων ημίγλυκων και γλυκών οίνων:

Λευκός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

Ο λευκός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των λευκών ημίξηρων οίνων η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

Ο λευκός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των λευκών ημίγλυκων οίνων η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

Ο λευκός γλυκός οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των λευκών γλυκών οίνων η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

Οινοποίηση ερυθρών ξηρών, ημίξηρων ημίγλυκων και γλυκών οίνων:

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

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

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

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

Οινοποίηση ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων:

Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.

Ο ερυθρωπός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C .

Ο ερυθρωπός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C .

Ο ερυθρωπός γλυκός οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των 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. Λέσβος 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 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) Τα συστήματα μόρφωσης των ~~αμπελώνων-πρέμνων είναι κυπελλοειδή ή 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. Σε ορισμένους από τους αμπελώνες από τους οποίους παράγεται ο οίνος με ΠΓΕ Λέσβος εφαρμόζεται βιολογική καλλιέργεια σύμφωνα με τον Καν(ΕΚ) 834/2007 του Συμβουλίου.

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Λέσβος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 310947/24-12-2010 (ΦΕΚ 2042/Β/29-12-2010) η οποία διορθώθηκε με το ΦΕΚ 2674/Β/9-11-2011.

Ο οίνος με ΠΓΕ Λέσβος παράγεται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στη Λέσβο σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 50 (πενήντα) μέτρα, σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη και στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

α. Για τον λευκό ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο και γλυκό οίνο: 13000 kg

β. Για τον ερυθρό ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο και γλυκό οίνο: 12000 kg

γ. Για τον ερυθρωπό, ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο και γλυκό οίνο: η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο δεν πρέπει να υπερβαίνει τις αποδόσεις που έχουν εγκριθεί για τις λευκές και έγχρωμες ποικιλίες από τις οποίες ο οίνος αυτός παράγεται.

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 97,5 HL τελικού προϊόντος.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

α. για τον Λευκό ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο και γλυκό οίνο: Αθήρι, Ασύρτικο, Σαββατιανό, Φωκιανό καθώς και Χιδηριώτικο (Καλλονιάτικο) με λευκή οινοποίηση. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. για τον Ερυθρό ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο και γλυκό οίνο: Βάφτρα, Μανδηλαριά, Φωκιανό και Χιδηριώτικο (Καλλονιάτικο) σε οποιοδήποτε ποσοστό.

γ. για τον Ερυθρωπό, ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο και γλυκό οίνο: ποικιλίες από τις οποίες παράγονται ο λευκός και ο ερυθρός οίνος σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

A. Ιστορικός δεσμός

Ο οίνος της Νήσου Λέσβου, στην οποία παράγονται σήμερα οίνοι με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Λέσβος, γνωστός από την αρχαιότητα ως «Λέσβιος Οίνος», αναφέρεται ήδη στα ομηρικά έπη και ήταν ο ακριβότερος στις αγορές της αρχαίας Αθήνας και της Ρώμης. Επίσης, λέγεται ότι ο αδελφός της λέσβιας ποιήτριας Σαπφούς ήταν έμπορος που πουλούσε Λέσβιο Οίνο μέχρι και στην ελληνική αποικία Ναύκρατι της Αιγύπτου. Η μεγάλη εκτίμηση που είχαν οι αρχαίοι στον Λέσβιο Οίνο φαίνεται και από το παρακάτω απόσπασμα του Αθήναιου:

Ξέρω να πω και να επαινέσω και το κρασί που βγάζουν αμπέλια σ' άλλες πόλεις.

Και τ' όνομά τους δεν ξεχνώ.
Μα με της Λέσβου το κρασί,
κανένα δε συγκρίνεται.
Αθήναιος, *Δειπνοσοφισταί*, Α 52 d

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.

Η νήσος Λέσβος ήταν μέχρι τις αρχές του 20^{ου} αιώνα κατάφυτη από αμπέλια. Μάλιστα στη Λέσβο υπάρχει το χωριό «Αμπελικό», που πήρε την ονομασία του από τα πολλά αμπέλια της αγροτικής του περιφέρειας.

Από τα λιμάνια του Γαβαθά, της Ερεσού, της Μήθυμνας του Πλωμαρίου και της Καλλονής γίνονταν εξαγωγή σταφίδας, κρασιών και αποσταγμάτων προς τις αγορές της Μεσογείου, απευθείας και χωρίς μεσάζοντες.

Ο τρύγος ήταν μεγάλη γιορτή, και οι απλοί άνθρωποι πρωτοδοκίμαζαν το κρασί που είχαν βγάλει του Αη-Δημήτρη, ενώ περίμεναν με λαχτάρα τα Χριστούγεννα για να πιουν πια κανονικά το προϊόν του μόχθου τους.

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση πολιτιστικών και γευσιγνωστικών εκδηλώσεων στα επισκέψιμα οινοποιεία του νησιού, που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Η μεγάλη επιτυχία της επισκεψιμότητας των οινοποιείων του νησιού αποδεικνύει ότι το προϊόν έχει αποκτήσει φήμη και οι οινόφιλοι το επιλέγουν διότι προέρχεται από ένα ιδιαίζον αμπελοτόπι. Οι βραβεύσεις των κρασιών της Λέσβου σε πανελλήνιους αλλά και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων έχουν συντελέσει στην απόκτηση φήμης της Π.Γ.Ε. Λέσβος. Το συνεχώς αυξανόμενο μερίδιο της αγοράς που κατέχει αλλά και οι εξαγωγές αποδεικνύουν ότι η Π.Γ.Ε. Λέσβος έχει κατακτήσει την προτίμηση των οινόφιλων καταναλωτών.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Λέσβος απλώνεται στην οριοθετημένη περιοχή του Δήμου Λέσβου (Νήσος Λέσβος) και σε υψόμετρο άνω από 50 μέτρα.

Η Λέσβος έχει ιδιαίζον κλίμα, διαφορετικό από το κλίμα άλλων νησιών του Αιγαίου. Συγκεκριμένα το κλίμα της Λέσβου αποτελεί συνδυασμό του μεσογειακού κλίματος του Αιγαίου και του ηπειρωτικού της Μικράς Ασίας, πράγμα που προσδίδει σύνθετο χαρακτήρα στα κρασιά της Λέσβου. Επιπλέον η Λέσβος έχει υψηλά βουνά για νησί, που παράγουν οίνους με χαρακτηριστικά οίνων παραγομένων σε ορεινούς αμπελώνες (υψηλό ποσοστό διοξειδίου του άνθρακα, αυξημένη οξύτητα), καθώς και ηφαιστιογενή εδάφη πλούσια σε μέταλλα, που δίνουν στους οίνους της Λέσβου ιδιαίζουσα ορυκτότητα.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Η Λέσβος, α) με τα ηφαιστιογενή της εδάφη, β) με το συνδυασμό μεσογειακού και ηπειρωτικού κλίματος που την χαρακτηρίζει και γ) με την απουσία υψηλής υγρασίας, ιδιαίτερα στους ορεινούς της αμπελώνες, διαθέτει ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που

συμβάλλει στην καλή ωρίμανση των σταφυλιών και στην καλή σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.), με αποτέλεσμα οι οίνοι της να είναι εξαιρετικής ποιότητας.

Επιπλέον, ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών με τα ηφαιστειογενή εδάφη του νησιού, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε Λέσβος.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων με ΠΓΕ Λέσβος, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα, πολιτιστική κληρονομιά) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Άλλες Προϋποθέσεις

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. 310947/24-12-2010 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη “Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Λέσβος”». (ΦΕΚ 2042/Β/29-12-2010) που διορθώθηκε από το ΦΕΚ 2674/Β/9-11-2011.

- 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

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 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»

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/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.) Λέσβος είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noirs, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / Kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux, ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vieux vignobles ή Vin de vieilles vignes, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignoble(s) en terrasses

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. 310947/24-12-2010 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη “Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Λέσβος”». (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 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 **ΛΕ**, 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.

