

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

Όνομα προς καταχώρηση: Μεσσηνία
Ισοδύναμος όρος: Messinia

Περιγραφή των οίνων

A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ
Οίνος Λευκός Ξηρός

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 4,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,0
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :

Ο οίνος με Π.Γ.Ε. Μεσσηνία διακρίνεται για το λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα, το πλούσιο στόμα, στην δροσερή οξύτητα, την μακριά επίγευση και το μπουκέτο από αρώματα φρούτων που τον χαρακτηρίζει. (Ανανάς, μελωμένο πεπόνι, αχλάδι, εσπεριδοειδή).

B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ
Οίνος Ερυθρός ξηρός

Φυσικοχημικά 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 4,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Ο Ερυθρός οίνος με Π.Γ.Ε. Μεσσηνία διακρίνεται για το πορφυρό βελούδινο χρώμα, το πλούσιο σώμα, τις στρογγυλεμένες τανίνες, την ισορροπημένη οξύτητα, την μακριά επίγευση και τα αρώματα μπαχαρικών και φρούτων (βατόμουρο, δαμάσκηνο, γαρύφαλλο, φράουλα, μαύρη πικρή σοκολάτα).

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.) Μεσσηνία 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 ξηρών οίνων:

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 και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 20° C.

Ο Λευκός Οίνος με Π.Γ.Ε. Μεσσηνία παράγεται μόνον από νωπά σταφύλια των ποικιλιών: Ασύρτικο, Λαγόρθι, Ροδίτης, Φιλέρι, Arinθο, Chardonnay, Sauvignon blanc και Ugni Blanc σε οποιοδήποτε ποσοστό εκτός από την ποικιλία Ugni Blanc, η οποία συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%.

Οινοποίηση ερυθρών ξηρών οίνων:

Οινοποίηση:

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

Ο Ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Μεσσηνία παράγεται μόνον από νωπά σταφύλια των ποικιλιών: Φωκιανό, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carignan, Grenache Rouge, Merlot σε οποιοδήποτε ποσοστό εκτός από την ποικιλία Φωκιανό η οποία συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

α) Κατά την οινοποίηση του Π.Γ.Ε. Μεσσηνία 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 ζυμομοκητών 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 φυγοκέντρωση 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 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 την ένδειξη ΠΓΕ Μεσσηνία ως περιγραφικού στοιχείου οίνου καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 340585/1-9-1989 (ΦΕΚ 694/Β/15-9-1989) η οποία τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ.316846/29-11-2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14-12-2004).

Η οριοθετημένη γεωγραφικά περιοχή, εντός της οποίας παράγονται οίνοι με ΠΓΕ Μεσσηνία περιλαμβάνει τα διοικητικά όρια του Νομού Μεσσηνίας σε υψόμετρο άνω των 50 μέτρων.

Φυσικοί Παράγοντες

Κλιματολογικά Στοιχεία

Ο Νομός Μεσσηνίας βρίσκεται στο νοτιοδυτικό άκρο της Πελοποννήσου και καλύπτει έκταση 2.991 τετραγωνικών χιλιομέτρων. Στο ανατολικό τμήμα της Μεσσηνίας κυριαρχεί η οροσειρά του Ταΰγету, η οποία αποτελεί και το φυσικό σύνορο με το Νομό Λακωνίας. Ο Ταΰγετος απλώνεται σε μήκος 115 χιλιομέτρων, με υψηλότερη κορυφή που αγγίζει τα 2.400 μέτρα, δημιουργώντας έτσι μια ιδιαιτερότητα στο κλίμα της περιοχής. Η μεγαλύτερη και πιο εύφορη πεδιάδα είναι η Μεσσηνιακή πεδιάδα και ακολουθούν άλλες μικρότερες όπως της Κυπαρισσίας, των Γαργαλιάνων, της Πύλου, της Μεθώνης, της Κορώνης, του Λογγά και του Πεταλιδίου (Παραρτήματα - χάρτης 1).

Το κλίμα του Νομού χαρακτηρίζεται ασθενές μεσογειακό (ξηροθερμικό - εύκρατο) έως υποτροπικό. Ο χειμώνας είναι ήπιος, ενώ το καλοκαίρι εκτεταμένο και θερμό. Η ψυχρή περίοδος διαρκεί από το Νοέμβριο έως τον Απρίλιο και η θερμή από το Μάιο έως τον Οκτώβριο. Το μέσο ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων φτάνει τα 750 - 800 περίπου mm/έτος, με το μέγιστο ύψος να εμφανίζεται το χειμώνα (330 περίπου χιλιοστά βροχής). Ακολουθεί το φθινόπωρο με 250 περίπου mm βροχής, η άνοιξη με 146 mm και τέλος το καλοκαίρι με 23 mm περίπου. Ο ξηρότερος μήνας είναι ο Ιούλιος (5,2 mm), ενώ ο πιο βροχερός θεωρείται ο Νοέμβριος (138,2 mm) (Παράρτημα I).

Ο Νομός Μεσσηνίας σύμφωνα με τον βροχομετρικό χάρτη Ελλάδας (Παράρτημα II), παρουσιάζει κατά μέσο όρο 400 – 1000 mm βροχής.

Η μέση ετήσια σχετική υγρασία σχετική υγρασία φτάνει το 67,7% με ξηρότερο μήνα τον Ιούλιο (58%) και υγρότερο τον Νοέμβριο (74%).

Όσο αφορά την μέση μηνιαία θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του έτους, η ελάχιστη παρουσιάζεται τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο με 10°C και η μέγιστη τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο με 28°C, (Παράρτημα I). Οι ώρες ηλιοφάνειας στο Νομό είναι περίπου τις 3000 ώρες το χρόνο (Παράρτημα I). Η μέση επίσης εξάτμιση κυμαίνεται από 20 έως 300 mm (Παράρτημα I).

Σύμφωνα με τα παραπάνω, το κλίμα που επικρατεί στο Νομό Μεσσηνίας είναι ιδανικό για την καλλιέργεια των αμπελώνων, χωρίς απότομες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και με κατάλληλο ύψος και κατανομή βροχοπτώσεων, έτσι ώστε να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των άριστων συνθηκών του ετήσιου κύκλου της αμπέλου. Το αμπέλι σύμφωνα με στοιχεία επιστημονικής βιβλιογραφίας είναι φυτό που επικρατεί και αποδίδει σε περιοχές με λίγες βροχοπτώσεις (200 – 300 mm), όταν τα εδάφη έχουν ικανοποιητική ικανότητα συγκράτησης νερού. Αποδίδει ικανοποιητικά σε περιοχές με αρκετές βροχοπτώσεις (400 – 600 mm) σε όλα σχεδόν τα εδάφη και σε περιοχές με πολλές βροχοπτώσεις η απόδοση είναι καλή μόνο σε εδάφη με καλή στράγγιση, λόγω ευαισθησίας στην υπερβολική υγρασία του εδάφους.

Οι κλιματολογικές συνθήκες του Νομού, αναφέρονται σε μέσες τιμές και αφορούν όλο το Νομό Μεσσηνίας. Οι μετρήσεις είναι από 9 σταθμούς της Δ/σης Γεωλογίας – Υδρολογίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, που βρίσκονται σε διάφορα αντιπροσωπευτικά σημεία του Νομού και αφορούν την τελευταία εικοσαετία, (Παράρτημα I & II).

Οι τοποθεσίες των σταθμών είναι: Κρεμμύδια, Κυπαρισσία, Χώρα Μεσσηνίας, Γαργαλιάνοι, Μουζάκι, Ζευγολατιό, Δώριο, Πύλος και Πλατύ.

Εδαφολογικά Στοιχεία

Σύμφωνα με την ταξινόμηση των εδαφών, βάση του συστήματος FAO (Χάρτης Εδαφών Ελλάδας – Εθνική Επιτροπή κατά της Ερημοποίησης – Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών – Συντάκτης Ν. Γιάσογλου – (Παράρτημα II

), τα εδάφη του Νομού Μεσσηνίας ταξινομούνται σε πέντε κατηγορίες εδαφών, οι οποίες είναι:

Leptosols (LP): Εδάφη με μητρικό υλικό από ασβεστόλιθο και φλύσχη. Είναι λεπτόκοκκα εδάφη, αργιλώδη, καλής υδατοπερατότητας με ουδέτερο pH.

Regosols (RG): Στρώμα χαλαρού υλικού, πάνω σε σκληρό υπόβαθρο. Είναι εδάφη μετρίως αργιλώδη, με μέτρια υδατοπερατότητα και με $pH > 7$.

Fluvisols (FL): Εδάφη αργιλώδη, με μέτρια έως μικρή υδατοπερατότητα και με $pH > 7$.

Cambisols (CM): Η σύσταση των εδαφών αυτών είναι αργιλλώδης και μετρίως αργιλλώδης, με μικρή υδατοπερατότητα και με ουδέτερο ή ελαφρώς όξινο pH.

Vertisols (VR): Τα εδάφη αυτά είναι αργιλώδη με μικρή υδατοπερατότητα και με pH ουδέτερο ή ελαφρώς όξινο.

Η παραπάνω ανάλυση των εδαφών είναι από το βιβλίο Μαθήματα Εφηρμοσμένης Εδαφολογίας του Νικολάου Ιωάν Γιάσογλου (Αθήνα Ιανουάριος 1995)

Συμπερασματικά λοιπόν και σύμφωνα με τα παραπάνω στοιχεία το έδαφος είναι αργιλλοαμύδες με ουδέτερο προς αλκαλικό pH, πολύ έφορο στα πεδινά έως πετρώδες μικρής γονιμότητας στα ορεινά. Τα εδάφη της Μεσσηνίας είναι μετρίως υδατοπερατά με ικανοποιητική στράγγιση και ευχέρεια μετακίνησης νερού και εδαφικών διαλυμάτων, με αποτέλεσμα να μην νεροκρατούν και να μην δημιουργού ρωγμές στο έδαφος.

Η περιεκτικότητα των εδαφών σε φώσφορο κρίνεται είναι ικανοποιητική, ενώ σε άζωτο ή κάλιο παρουσιάζει κάποια έλλειψη, με αποτέλεσμα να προστίθεται ανόργανα λιπάσματα. Το μεγαλύτερο μέρος των εδαφών είναι λοφώδες και από μηχανικής απόψεως κατατάσσονται στα ελαφρά έως μέσης συστάσεως. (Παράρτημα IV). Η καλλιέργεια των αμπελώνων γίνεται κυρίως σε επικλινείς λοφώδεις εκτάσεις.

Τα βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά που λήφθηκαν υπόψη στην αξιολόγηση του δυναμικού των γαιών της περιοχής για καλλιέργειες είναι:

Το τοπικό κλίμα, όπως εκφράζουν οι κύριες ζώνες της φυσικής βλάστησης στην περιοχή.

Το μητρικό υλικό του εδάφους.

Η έκθεση της επιφάνειας ως προς τον ορίζοντα.

Το βάθος του εδάφους.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο :

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

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και 90 HL για τους λευκούς οίνους.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο Λευκός Οίνος με Π.Γ.Ε. Μεσσηνία παράγεται μόνον από νωπά σταφύλια των ποικιλιών: Ασύρτικο, Λαγόρθι, Ροδίτης, Φιλέρι, Arintho, Chardonnay, Sauvignon blanc και Ugni Blanc σε οποιοδήποτε ποσοστό εκτός από την ποικιλία Ugni Blanc, η οποία συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%.

Ο Ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Μεσσηνία παράγεται μόνον από νωπά σταφύλια των ποικιλιών: Φωκιανό, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carignan, Grenache Rouge, Merlot σε οποιοδήποτε ποσοστό εκτός από την ποικιλία Φωκιανό η οποία συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

A. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Μεσσηνία, όπως και σε όλη την Ελλάδα, ήταν γνωστή από την αρχαιότητα. Στα έπη του Ομήρου υπάρχουν αναφορές διάφορες περιοχές της Μεσσηνίας, οι οποίες μαρτυρούν παράδοση στην παραγωγή κρασιού.

Συγκεκριμένα την περιοχή Μεθώνης Μεσσηνίας (παλαιά Πήδασο) χαρακτηρίζει κατάμεστη από αμπέλια : «..... καλήν τ'Αίπειαν και Πήδασον αμπελόεσσαν» (Ι στιχ. 152 και 294).

Ακόμα στο γεύμα που παρέθεσε ο βασιλιάς της Πύλου Νέστορας στον Τηλέμαχο, ο Όμηρος αναφέρει ότι οι καλεσμένοι ήπιαν κρασί μέσα σε χρυσά κύπελλα : «... εν δ' οίνον έχεεν χρυσσίω δέπαι...» (γ στιχ. 41)

Ο Πausanias επίσης στα Μεσσηνιακά αναφέρει ότι ήταν εδώ στη Μεσσηνία και ο Διόνυσος και οι γυναίκες που τον ακολουθούσαν, αναφώνησαν για πρώτη φορά «Ενοί» (εβίβα) αφού δοκίμασαν το κρασί του τόπου και έδωσαν έτσι όνομα στο βουνό Εύα, που βρίσκεται στην καρδιά του νομού.

Η διονυσιακή λατρεία, στην οποία πρωταγωνιστικό ρόλο κατείχε το κρασί, ήταν γνωστή στο ελληνικό χώρο και ιδιαίτερα στη Μεσσηνία από τις αναφορές που έγιναν στην Πύλο και αναφέρονται στον 13^ο π.Χ. αιώνα.

Ένα από τα βασίλεια που τήμησαν περισσότερο τον 10 και 13^ο π.Χ. αιώνα ήταν της Πύλου και στα ανάκτορα του βασιλιά Νέστορος στις ανασκαφές βρέθηκαν στο Δωμάτιο αναμονής δύο μεγάλοι πίθοι για κρασί για τους επισκέπτες και στο διπλανό δωμάτιο ήταν αποθήκη τροφίμων με εκατοντάδες κύλικες πάνω σε ξύλινα ράφια όπου αποθήκευαν το λάδι και το κρασί.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή της Μεσσηνίας από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Από τα λιμάνια της Καλαμάτας, της Κορώνης και της Πύλου γινόταν εξαγωγή των κυριότερων προϊόντων της περιοχής: λάδια, κρασιά, σταφίδες.

Ο τρύγος ήταν μεγάλη γιορτή από τα αρχαία χρόνια μέχρι σήμερα. Επίσης το άνοιγμα των βαρελιών και η δοκιμή των κρασιών, όπου ο νοικοκύρης πριν δοκιμάσει έχυne λίγο κρασί από το ποτήρι όπως οι αρχαίοι που κάνανε χοές στους θεούς και την γή για να την ευχαριστήσουν για τα αγαθά που τους προσφέρει και αφού έκανε ευχή να είναι τα αμπέλια, πίνει και προσπαθεί να καταλάβει με την γεύση πόσο το κρασί έχει πετύχει σε γεύση, χρώμα και οσμή.

Ο θεσμός αυτός συνεχίζεται και στις ημέρες μας που σε όλη την Μεσσηνία οργανώνονται εκδηλώσεις και ημερίδες όπου προβάλλεται το κρασί και πόσο αυτό συνδέεται με την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το κρασί είναι ένα ποτό με έντονη συμβολική αξία, στενά συνδεδεμένο με την εορταστική διάθεση. Το κρασί μας χαλαρώνει, βοηθά την δημιουργία ευχάριστου κλίματος στην πορεία, μας φτιάχνει την διάθεση. Είναι το τέλειο αγχολυτικό. Δύο ποτηράκια την ημέρα ευφραίνουν την ανθρώπινη καρδιά, διατείνεται ο βασιλιάς Δαβίδ στην περίφημη ρήση του. Οι επιστήμονες σήμερα συμπληρώνουν πως την προστατεύουν επί πλέον και από την στεφανιαία νόσο και άλλες σύγχρονες ασθένειες του Γενικού κόσμου.

Στις παραδοσιακά αμπελουργικές χώρες, η συμβολική αξία του κρασιού έχει ενσωματωθεί στην Εθνική τους κουλτούρα και αυτό μεταφράζεται σε σημαντική κατανάλωσή του. Αντίθετα στις χώρες που το αγνοούν, η έννοια του κρασιού ως σύμβολο δεν υπάρχει στην πολιτιστική τους κληρονομιά και η κατανάλωσή του είναι ελάχιστη.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Οι παράγοντες που προσδίδουν την άριστη ποιότητα στην πρώτη ύλη του Μεσσηνιακού Τοπικού Οίνου, καθώς επίσης και στα χαρακτηριστικά του παραγόμενου οίνου, είναι:

- ο συνδυασμός του άριστου κλίματος της περιοχής (μεγάλη περίοδος ηλιοφάνειας, άριστο ύψος βροχοπτώσεων περίπου 600 mm, κτλ),
- ο ήπιος χειμώνας και το εκτεταμένο θερμό καλοκαίρι
- τα ιδανικά εδάφη της περιοχής για την άριστη ανάπτυξη των αμπελιών ,
- οι μέτριες έντασης άνεμοι και το λοφώδες της περιοχής,
- ο άριστος φωτισμός και αερισμός των αμπελώνων, (στοιχεία που καθορίζουν την άριστη ποιότητα του παραγόμενου οίνου), συντελούν ώστε το

παραγόμενο κρασί να είναι πλούσιο σε χρωστικές και αρώματα , με έντονο χρωματισμό και ευχάριστη γεύση,

- τα ελαφρά ασβεστολιθικά εδάφη με το ουδέτερο προς αλκαλικό pH ,
- οι ικανοποιητικές συγκεντρώσεις φωσφόρου, καλίου, βορίου κ.α, επηρεάζουν τα μέγιστα, ώστε το κρασί να είναι πλούσιο σε αρωματικές ουσίες.
- οι ιδιαίτερες καλλιεργητικές φροντίδες των αγροτεμαχίων, με σεβασμό στο περιβάλλον και με τις ελάχιστες δυνατές επεμβάσεις,
- ο μικρός κλήρος, που επιτρέπει στους παραγωγούς την περιποίηση των αγροτεμαχίων τους με ιδιαίτερη φροντίδα,
- η σχολαστική διαδικασία της συγκομιδής των σταφυλιών στο σωστό βαθμό ωρίμανσης, και
- οι άριστες συνθήκες επεξεργασίας των σταφυλιών για την παραγωγή του οίνου.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η σχέση των παραγωγών με τον αμπελώνα είναι ιδιαίτερη, και η περιποίηση και η φροντίδα των αμπελώνων, τα προικίζει με συναισθηματική αξία σε σχέση με άλλες σοδειές. Η καλλιέργεια των αμπελώνων είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το νοικοκυριό. Η καλλιέργεια της γης χαρακτηρίζεται από αισθητικές, οπτικές αξίες, όσο και από λειτουργικές, οικονομικές αξίες. Το καλοφτιαγμένο χωράφι πιστοποιεί το στάτους και τα πρότυπα του νοικοκυριού στο οποίο ανήκει. Αντίθετα, τα εγκαταλελειμμένα κομμάτια της άλλοτε καλλιεργούμενης γης εξισώνονται με τον θάνατο, τη μετανάστευση και την καταστροφή του νοικοκυριού.

Στο νομό Μεσσηνίας ο αγροτικός τομέας παραμένει και σήμερα σημαντικός για την οικονομία του τόπου. Η αμπελοκαλλιέργεια εξακολουθεί να είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη ζωή των κατοίκων του Νομού, αποτελώντας χειμερινή και καλοκαιρινή ασχολία τους. Το σταφύλι αποτελεί βασικό συστατικό της διατροφής τους, κυρίαρχο σύμβολο ιδιοκτησίας της γης, ευλογημένος καρπός από τα σπλάχνα της.

Η ζήτηση του προϊόντος και φήμη του, ανάγει την καλλιέργεια των αμπελώνων για την παραγωγή οίνου , σε κύριο τομέα παραγωγής του Νομού Μεσσηνίας, διαδραματίζοντας ένα εξέχοντα ρόλο στην τοπική οικονομία και ειδικότερα στη διαμόρφωση του τοπικού Ακαθάριστου Εγχώριου Προϊόντος.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Στο νομό Μεσσηνίας καλλιεργούνται 30.691 στρέμματα με αμπέλια (στοιχεία αμπελουργικού μητρώου Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων) Παράρτημα III, που η πλειοψηφία των βρίσκεται στην νότια και δυτική πλευρά του νομού.

Η αύρα του Ιονίου και του Αιγαίου Πελάγους δροσίζει τους αμπελώνες και έρχεται αρωγός στις τόσο πρόσφορες κλιματολογικές συνθήκες να γίνουν ιδανικές για την καλλιέργεια της αμπέλου και να συμβάλουν στην καλύτερη

ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη 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.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

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

ΆΛΛΕΣ 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. 340585/1-9-1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Μεσσηνιακός Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 694/Β/15-9-1989).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 316846/29-11-2004 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μεσσηνίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1850/Β/14-12-2004).
- 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

Α) 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».

Β) 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.) Μεσσηνία 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/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. 340585/1-9-1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Μεσσηνιακός Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 694/Β/15-9-1989).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 316846/29-11-2004 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μεσσηνίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1850/Β/14-12-2004).
- 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 **ΜΕ**, 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.