



«SOS for endangered traditional vine varieties- VinesSOS»

Δημιουργία υποδείγματος πρότυπου φακέλου δικαιολογητικών σύμφωνα με την οδηγία 1308/2013, με θέμα την πιστοποίηση προϊόντων αμπέλου ως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ)

ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΑΜΠΕΛΟΥ ΖΟΥΜΙΑΤΙΚΟ ΩΣ ΠΡΟΪΟΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

*Project Title: "VineSOS", Project Code 1829
Co-funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in Interreg VA "Greece-Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme <http://www.greece-bulgaria.eu/> <https://www.sosgrape.eu/>
The content of this material does not necessarily represent the official position of the European Union*

The Programme is co-funded
by the European Union (ERDF)
and National Funds of Greece and Bulgaria



The contents of this deliverable are sole responsibility of Business & Exhibition Researches and Development Institute and can in no way be taken to reflect the views of the European Union, the participating countries the Managing Authority and the Joint Secretariat



Περιεχόμενα

1. Εισαγωγή	5
2. Ταξινόμηση Οίνου	5
3. Θεσμικό Πλαίσιο	10
4. Διεθνής και Εγχώρια Αγορά	15
5. Η σημερινή κατάσταση του Ελληνικού αμπελώνα	17
6. Ελληνικές ποικιλίες	19
7. Προοπτικές του κλάδου	25
8. Στρατηγικός σχεδιασμός, branding και marketing για το ελληνικό κρασί	28
Βιβλιογραφία.....	37
ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΑΜΠΕΛΟΥ ΖΟΥΜΙΑΤΙΚΟ ΩΣ ΠΡΟΪΟΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ	38
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	39
1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ	40
2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ.....	40
2.1 Κατηγορία.....	40
2.2 Τύποι οίνων	40
2.3 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Λευκού Οίνου.....	40
2.3.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.	40
2.3.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.....	40
3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ	40
4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ	40
5. ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ.....	41
6. ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ) ΑΝΑ ΣΤΡΕΜΜΑ	41
7. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ	41
8. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ	41



8.1	ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ	41
A.	Ποιότητα	41
B.	Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.....	41
Γ.	Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση	43
9.	ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	43
9.1	Εθνική Νομοθεσία.....	43
9.2	Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων	45
9.2.1	Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής.....	45
9.2.2	Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής.....	45
9.2.3	Αναγραφή στην επισήμανση του έτους εμφιάλωσης	46
9.3	Κοινοτική νομοθεσία.....	46
10.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ	47
10.1	Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:	47
10.2	Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:	48
10.3	Αρχές ελέγχου.	48



1. Εισαγωγή

Η αμπελοκαλλιέργεια είναι γνωστή σε όλο τον κόσμο και στο μεγαλύτερο μέρος των εκτάσεων καλλιεργούνται οινοποιήσιμες ποικιλίες. Η οινοποίηση ήταν γνωστή από τα αρχαία χρόνια και ο οίνος αποτελούσε πολιτιστικό κομμάτι της πλειονότητας των μεσογειακών λαών. Στις μέρες μας, ο οίνος καταναλώνεται παγκοσμίως σε μεγάλες ποσότητες, ενώ οι ευεργετικές του ιδιότητες είναι ευρέως γνωστές.

Στην Ελλάδα η καλλιέργεια της αμπέλου βρίσκει τις ρίζες της στην αρχαιότητα, όπου η κατανάλωση του οίνου αποτελούσε μέρος της καθημερινότητας των αρχαίων Ελλήνων. Τα τελευταία χρόνια η ποιότητα και η φήμη των εμφιαλωμένων ελληνικών κρασιών έχει βελτιωθεί σε μεγάλο βαθμό, με πολλές επιχειρήσεις έχουν πραγματοποιήσει επενδύσεις εκσυγχρονισμού, ενώ πολλοί παραγωγοί καλλιεργούν τόσο διεθνώς αναγνωρισμένες ποικιλίες, όσο και ελληνικές ποικιλίες.

Οι Ελληνικές ποικιλίες παρουσιάζουν τη δικιά τους ξεχωριστή δυναμική και αποτελούν μια άριστη βάση γενετικού υλικού που βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής για να αξιοποιηθεί και αυτό διότι, η Ελλάδα διαθέτει ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα έναντι των άλλων χωρών λόγω της σύστασης του εδάφους, του μεσογειακού κλίματος και της μεγάλης γενετικής ποικιλομορφίας των αμπελώνων.

Στις κατά τόπους περιοχές, ποικιλίες προσαρμοσμένες στις ιδιαίτερες γεωγραφικές συνθήκες της κάθε περιοχής, καλλιεργούνται και οινοποιούνται εδώ και πολλά χρόνια χωρίς να έχει μελετηθεί η δυνατότητα παραγωγής οίνων ποιότητας. Οι ανωτέρω ποικιλίες, παραγκωνισμένες, πολλές φορές, από γνωστές και παγκοσμίως καλλιεργούμενες ποικιλίες, αποτελούν συνήθως απλές προσμίξεις στους κατά τόπους παραγόμενους οίνους.

2. Ταξινόμηση Οίνου

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και οι διαφορετικές ιδιότητες που μπορεί να έχει το κρασί, αποτελούν ταυτόχρονα χαρακτηριστικά για την ταξινόμηση και κατηγοριοποίησή του. Η ταξινόμηση και η κατηγοριοποίηση του κρασιού, βοηθάει στην εύκολη αναφορά και στον εύκολο διαχωρισμό του, οπότε και διευκολύνει στην επιλογή, αφού η ομαδοποίηση των κρασιών με βάση τα κοινά χαρακτηριστικά συμβάλει στην μείωση του αθέμητου ανταγωνισμού και στην προστασία του καταναλωτή. Για τον λόγο αυτό τα χαρακτηριστικά ταξινόμησης των κρασιών ορίζονται από την νομοθεσία και ελέγχονται. Συγκεκριμένα, τα



κρασιά μπορούν να ταξινομηθούν βάση του χρόνου παλαίωσης, του χρώματος, της γλυκύτητας, του περιεχομένου αερίου CO₂, και τέλος, βάση της νομοθεσίας.

Η ταξινόμηση βάση της παλαίωσης αναφέρεται στην κατάταξη των κρασιών ανάλογα με το χρονικό διάστημα που έχει περάσει ανάμεσα στον τρύγο και στην στιγμή που τα κρασιά μπορούν να αποδεσμευτούν προς κατανάλωση και διακρίνονται σε:

α. Πρώιμοι οίνοι, που είναι κρασιά που μπορούν να κυκλοφορήσουν στην αγορά σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα από τον αντίστοιχο τρύγο και πρέπει να καταναλωθούν επίσης σε διάστημα λίγων μηνών.

β. Φρέσκοι οίνοι, που είναι κρασιά τα οποία μπορούν να κυκλοφορήσουν σε σχετικά σύντομο χρονικό διάστημα μετά τον τρύγο, όμως δεν είναι απαραίτητο να καταναλωθούν σε σύντομο χρονικό διάστημα από την κυκλοφορία τους.

γ. Οίνος Παλαιωμένος, που είναι το κρασί το οποίο βρίσκεται σε βαρέλια και κάθε ένα από αυτά τα βαρέλια αναγράφει έναν αριθμό που δηλώνει μήνες. Ο αριθμός αυτός δηλ. οι μήνες, αναφέρεται στο χρονικό διάστημα όπου το εν λόγω κρασί έχει παλαιώσει σε βαρέλια.

δ. Ο όρος Κάβα (Cava), ο οποίος χρησιμοποιείται από το 1987, υπάρχει για τα επιτραπέζια κρασιά. Αναφέρεται σε χρόνο παλαίωσης δύο χρόνων για τα λευκά κρασιά, από τα οποία τους έξι μήνες είναι σε βαρέλια και τους υπόλοιπους σε φιάλες, και τριών ετών για τα ερυθρά κρασιά εκ των οποίων τους έξι μήνες παλαιώνονται σε καινούργια δρύινα βαρέλια μικρότερα των 600lt ή για ένα χρόνο σε παλιά βαρέλια και τουλάχιστον δύο χρόνια σε φιάλη.

ε. Τέλος, για τα κρασιά τα οποία δέχονται παλαίωση, η οποία βελτιώνει σημαντικά την ποιότητα τους, υπάρχουν ειδικές ενδείξεις ανάλογα με την κατηγορία κρασιού, καθώς και τον χρόνο και τη μέθοδο παλαίωσής τους. Έχουν νομοθετηθεί οι ενδείξεις Επιλεγμένος (Reserve) και Ειδικά Επιλεγμένος (Grande Reserve). Ο όρος «Reserve» αναφέρεται στα κρασιά που έχουν παλαιωθεί σε ξύλινα βαρέλια και φιάλες. Όσον αφορά τα λευκά χρειάζονται δύο χρόνια συνολικά, ενώ τα ερυθρά τρία, εκ των οποίων τους έξι μήνες είναι σε βαρέλια και τους υπόλοιπους σε φιάλες. Η ένδειξη «Grande Reserve» αφορά τα λευκά κρασιά που έχουν παλαιωθεί τρία χρόνια, εκ των οποίων τον ένα χρόνο σε βαρέλια και ένα χρόνο σε φιάλες. Τα ερυθρά κρασιά που έχουν παλαιωθεί τέσσερα χρόνια, από τα οποία τα δύο χρόνια ήταν σε βαρέλια και τα υπόλοιπα σε φιάλες. Για τα λευκά κρασιά, το βαρέλι



μπορεί να έχει διάφορα μεγέθη, ενώ για τα ερυθρά κρασιά πρέπει να είναι μικρότερο των 600 λίτρων. Τις ενδείξεις Επιλεγμένος και Ειδικά Επιλεγμένος μπορούν να φέρουν οίνοι μόνο με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π).

Η ταξινόμηση βάση του χρώματος είναι η πιο απλή ταξινόμηση διότι γίνεται ανάλογα με το χρώμα του κρασιού. Έτσι έχουμε τους Λευκούς και τους Ερυθρούς οίνους.

α. Λευκοί οίνοι

Ανάλογα με το είδος των σταφυλιών από τα οποία έχει προέλθει το λευκό κρασί έχουμε τις εξής υποκατηγορίες:

Λευκοί οίνοι που προέρχονται αποκλειστικά από λευκές ποικιλίες σταφυλιών.

Λευκοί οίνοι που προέρχονται από ερυθρά σταφύλια. Οι χρωστικές των σταφυλιών είναι συγκεντρωμένες στα κύτταρα της φλούδας των σταφυλιών. Τα κύτταρα της σάρκας της ρόγας των σταφυλιών, στην συντριπτική πλειοψηφία των ερυθρών ποικιλιών, δεν περιέχουν χρωστικές οπότε η σάρκα είναι λευκή. Έτσι, δίνεται η δυνατότητα στους παραγωγούς με πολύ προσεκτική εκχύμωση να παράγουν λευκά κρασιά από ερυθρές ποικιλίες.

Λευκοί οίνοι από ερυθρωπά σταφύλια. Υπάρχει μια ιδιαίζουσα και ιδιαίτερη κατηγορία λευκών οίνων, οι οποίοι προέρχονται από σταφύλια τα οποία έχουν λιγότερο ή περισσότερο ερυθρό φλοιό. Χαρακτηριστικό παράδειγμα σε αυτή την κατηγορία είναι το Μοσχοφίλερο.

β. Ερυθρωποί (Ροζέ) οίνοι.

Οι ερυθρωποί ή αλλιώς ροζέ οίνοι είναι κρασιά με ελαφρύ ερυθρό χρώμα. Προέρχονται είτε από ερυθρά σταφύλια μετά από πολύ σύντομη επαφή με τους φλοιούς, είτε από συν-οινοποίηση ερυθρών και λευκών σταφυλιών, είτε από ερυθρωπά σταφύλια μόνο.

γ. Ερυθροί οίνοι.

Οι ερυθροί οίνοι είναι τα κρασιά τα οποία προέρχονται αποκλειστικά από ερυθρά σταφύλια με μικρότερη ή μεγαλύτερη επαφή με τους φλοιούς. Τα βαθύχρωμα ερυθρά κρασιά πολλές φορές αναφέρονται και σαν μαύρα κρασιά.



Η ταξινόμηση με βάση στη γλυκύτητα, αναφέρεται στην ποσότητα των περιεχόμενων σακχάρων, οπότε τα κρασιά ταξινομούνται σε:

i. Ξηροί Οίνοι. Ξηροί θεωρούνται οι οίνοι των οποίων το περιεχόμενο σε αζύμωτα σάκχαρα είναι μικρότερο των 4 γραμμαρίων στο λίτρο.

ii. Ημίξηροι Οίνοι. Ημίξηροι θεωρούνται οι οίνοι των οποίων το περιεχόμενο σε αζύμωτα σάκχαρα είναι ανάμεσα στα 4 και τα 12 γραμμάρια στο λίτρο.

iii. Ημίγλυκοι Οίνοι. Ημίγλυκοι θεωρούνται οι οίνοι των οποίων το περιεχόμενο σε αζύμωτα σάκχαρα είναι ανάμεσα στα 12 και τα 45 γραμμάρια στο λίτρο.

iv. Γλυκοί Οίνοι. Γλυκοί θεωρούνται οι οίνοι των οποίων το περιεχόμενο σε αζύμωτα σάκχαρα είναι μεγαλύτερο των 45 γραμμαρίων στο λίτρο.

Η ταξινόμηση βάση του περιεχομένου αερίου CO₂, αφορά τα κρασιά τα οποία κατά το άνοιγμα τους εκλύουν αέριο, διοξείδιο του άνθρακα. Το αέριο αυτό μπορεί να είναι, είτε αυτό που έχει φυσικά παραχθεί κατά την ζύμωση, είτε να έχει προστεθεί τεχνητά κατά την παραγωγή τους.

i. Αφρώδεις Οίνοι: Αφρώδεις οίνοι είναι τα κρασιά τα οποία περιέχουν ποσότητα αερίου διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) το οποίο προέρχεται αποκλειστικά από την αλκοολική ζύμωση. Η πίεση που ασκεί το περιεχόμενο αέριο πρέπει να είναι στους 20 C και τουλάχιστον 3.0 bar.

ii. Ημι-αφρώδεις Οίνοι: Ημι-αφρώδεις οίνοι είναι τα κρασιά τα οποία περιέχουν ποσότητα αερίου διοξειδίου του άνθρακα (CO₂), το οποίο προέρχεται αποκλειστικά από την αλκοολική ζύμωση. Η πίεση, όμως στην περίπτωση αυτή, που ασκεί το περιεχόμενο αέριο πρέπει να είναι στους 20 C και ανάμεσα από 1.0 bar έως και 2.5 bar.

iii. Αεριούχοι Οίνοι: Αεριούχοι οίνοι είναι τα κρασιά τα οποία περιέχουν ποσότητα αερίου διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) το οποίο όμως προέρχεται ολόκληρο ή μέρος του από εξωτερική προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα. Η πίεση που ασκεί το περιεχόμενο αέριο πρέπει να είναι στους 20 C και τουλάχιστον 3.0 bar.

iv. Αεριούχοι ημι-αφρώδης Οίνοι: Ημι-αφρώδεις οίνοι είναι τα κρασιά τα οποία περιέχουν ποσότητα αερίου διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) το οποίο προέρχεται ολόκληρο ή μέρος του



από εξωτερική προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα. Η πίεση που ασκεί το περιεχόμενο αέριο πρέπει να είναι στους 20 C και ανάμεσα από 1.0 bar έως και 2.5 bar.

Η ταξινόμηση, με βάση τη νομοθεσία, αναφέρεται σε όλες τις νομοθετικά Προστατευμένες αμπελουργικές ζώνες και Γεωγραφικές ενδείξεις.

Με βάση την τελευταία οδηγία / Κ.Ο.Α (Κοινή Οργάνωση της Αγοράς) για τον τομέα του οίνου, η ταξινόμηση των κρασιών σε νομικά καθορισμένες και ελεγχόμενες διαβαθμίσεις είναι:

i. Οίνοι με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π): Οι οίνοι με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης παράγονται από ποικιλίες σταφυλιών που είναι συνιστώμενες για την προστατευόμενη περιοχή και στην συντριπτική πλειοψηφία τους γηγενείς, οι αμπελώνες βρίσκονται εντός των ορίων της περιοχής και τα σταφύλια οινοποιούνται (τουλάχιστον σε κάποιο βαθμό) σε οινοποιεία τα οποία βρίσκονται εντός της περιοχής. Η απόδοση των αμπελώνων δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 1.200 κιλά ανά στρέμμα. Για να διατεθούν στην αγορά πρέπει να περάσουν από "κατάταξη", έναν έλεγχο δηλαδή τόσο στα αναλυτικά όσο και στα οργανοληπτικά τους στοιχεία. Στην Ελλάδα τους ξεχωρίζουμε εκτός από την σήμανση (Π.Ο.Π) και από την ειδική ταινία ελέγχου που συνήθως προεξέχει στον λαιμό της φιάλης.

ii. Οίνοι με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε): Οι Οίνοι με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη παράγονται και αυτοί σε νομοθετικά καθορισμένες περιοχές και από οινοποιεία εντός των περιοχών. Σε αντίθεση όμως με τους οίνους Π.Ο.Π. οι ποικιλίες σταφυλιών από τις οποίες παράγονται μπορούν να είναι και μη γηγενείς και γενικά αφήνουν μεγαλύτερη ευελιξία στην ποικιλιακή σύνθεση του παραγόμενου κρασιού. Η απόδοση των αμπελώνων καθώς και βασικά στοιχεία της παραγωγής τους ελέγχονται όπως και στα Π.Ο.Π. αλλά δεν υπάρχει η απαίτηση για την κατάταξη τους.

iii. Οίνοι χωρίς Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης: Οι Οίνοι χωρίς Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη είναι οίνοι που μπορούν να παράγονται από οποιαδήποτε ποικιλία σε οποιαδήποτε περιοχή και μπορούν να γίνονται ανάλογα με την βούληση του οινοποιού αναμίξεις διαφόρων οίνων. Τα κρασιά αυτά παράγονται, φυσικά, με όλους τους κανόνες οινοποίησης που επιβάλλει η νομοθεσία αλλά δεν υπάγονται σε περιορισμούς ως προς την απόδοση των αμπελώνων ή της προέλευσης των σταφυλιών.



Άλλη μια διάκριση, η οποία προσδιορίζεται από τη ευρωπαϊκή νομοθεσία και υιοθετείται και από την ελληνική, είναι η διάκριση των κρασιών σε Οίνους Ποιότητας Παραγόμενους σε Καθορισμένη Περιοχή (V.Q.P.R.D.) και στα Επιτραπέζια κρασιά. Συγκεκριμένα, τα κρασιά V.Q.P.R.D. χωρίζονται σε κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) και σε κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης Ποιότητας (Ο.Π.Ε.). Με τον όρο Ονομασία Προέλευσης εννοείται το τοπωνύμιο που αναγνωρίζεται ως κοινόχρηστο εμπορικό

όνομα των κρασιών μιας περιοχής, τα οποία ικανοποιούν συγκεκριμένους όρους πουπροσδιορίζουν την ζώνη παραγωγής του κρασιού, την ποικιλιακή σύνθεση των αμπελώνων, τις καλλιεργητικές τεχνικές, τις μεθόδους οινοποίησης, τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο, την στρεμματική απόδοση.

Τα χαρακτηριστικά των κρασιών που εντάσσονται στην κατηγορία 'Οίνοι Ποιότητας Παραγόμενοι σε Καθορισμένη Περιοχή' (V.Q.P.R.D.) είναι τα εξής: α) Προέρχονται από συγκεκριμένη περιοχή, μέσα στην οποία καλλιεργείται η συγκεκριμένη ποικιλία αμπέλου και από την οποία παράγεται το κρασί της κάθε περιοχής που φέρει και το όνομα της, β) Παράγονται από ποικιλίες της περιοχής που δίνουν κρασιά υψηλής ποιότητας, γ) Τα χαρακτηριστικά τους είναι ιδιαίτερα και με δική τους προσωπικότητα, πράγμα που οφείλεται στο οικοσύστημα της περιοχής, δηλαδή στις κλιματολογικές συνθήκες, στον τόπο παραγωγής κ.ά., δ) Έχουν συγκεκριμένο τρόπο παραγωγής και επεξεργασίας, στ) Τα κρασιά ωριμάζουν κάτω από ειδικές συνθήκες, με αποτέλεσμα να αξιοποιούνται όλα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους.

3. Θεσμικό Πλαίσιο

Από το 1962, στο πλαίσιο της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (Κ.Α.Π.), εφαρμόστηκε προοδευτικά και η οργάνωση του κλάδου του κρασιού. Στην αρχή, υπήρχε ελευθερία και κανένας περιορισμός. Ο καθένας μπορούσε να καλλιεργήσει όσο ήθελε και μπορούσε, ενώ ταυτόχρονα ίσχυαν πολύ λίγα ρυθμιστικά μέτρα στην αγορά, με μοναδικό σκοπό την αντιμετώπιση σημαντικών ετήσιων διακυμάνσεων στην παραγωγή. Στη συνέχεια, εκτός από την ελευθερία φύτευσης, δόθηκαν εγγυήσεις, όσον αφορά την διάθεση των παραγόμενων προϊόντων στην αγορά, γεγονός που προκάλεσε πολλά και σοβαρά διαρθρωτικά πλεονάσματα.

Έτσι, από το 1978 και μετά θεσπίστηκαν αρκετές παρεμβάσεις καθιερώνοντας:



Τον περιορισμό των δικαιωμάτων αναφυτεύσεως και τη χορήγηση πριμοδοτήσεων για την εκρίζωση αμπελώνων και την εφαρμογή ενός καθεστώτος τιμών και παρεμβάσεων στους επιτραπέζιους οίνους (με εξαίρεση τους «οίνους ποιότητας καθορισμένων περιοχών» - VQPRD), με σκοπό την απόσυρση των πλεονασμάτων της παραγωγής σε μια ελάχιστα εγγυημένη τιμή και την μεταποίησή τους σε πόσιμη αλκοόλη ή καύσιμο.

Όμως, ούτε αυτές οι αποφάσεις μπόρεσαν να αποκαταστήσουν την ισορροπία στην αγορά οίνου, ενώ ταυτόχρονα εμφανίστηκαν νέες συνθήκες και δεδομένα στη διεθνή αγορά, με κύριο χαρακτηριστικό τον εντεινόμενο ανταγωνισμό από τις τρίτες χώρες, γεγονός που έκανε άμεσα αναγκαίο την εφαρμογή μιας νέας μεταρρύθμισης.

Έτσι, στα πλαίσια της εφαρμογής της Agenda 2000 και της γενικής αναμόρφωσης της Κ.Α.Π., θεσπίστηκε με τον κανονισμό (Ε.Κ.) αριθ. 1493/99 της 17ης Μαΐου 1999 η νέα κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς (Κ.Ο.Α.), η οποία εφαρμόζεται από την 01/08/2000. Η ανάγκη για νέες μεταρρυθμίσεις στον κλάδο του οίνου δεν έπαψαν να υφίστανται με αποτέλεσμα την 19/12/2007 να καταλήξουν τα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης σε νέα αναθεωρημένη Κ.Ο.Α.

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου, της 22ας Οκτωβρίου 2007, (τροποποιημένος από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 491/2009 του Συμβουλίου της 25ης Μαΐου 2009) περιλαμβάνει τη θέσπιση Κοινής Οργάνωσης των Γεωργικών Αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα (Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ). Η λειτουργία και η ανάπτυξη της κοινής αγοράς γεωργικών προϊόντων συνοδεύεται από τη θέσπιση κοινής γεωργικής πολιτικής ("ΚΓΠ") η οποία περιλαμβάνει κοινή οργάνωση των γεωργικών αγορών ("ΚΟΑ") που σύμφωνα με το άρθρο 34 της συνθήκης, μπορεί να λάβει διάφορες μορφές ανάλογα με τα προϊόντα. Από την αρχή της ΚΓΠ, το Συμβούλιο θέσπισε 21 κοινές οργανώσεις των αγορών κάθε προϊόντος ή ομάδας προϊόντων, καθεμία από τις οποίες διέπεται από χωριστό βασικό κανονισμό του Συμβουλίου. Ανάμεσα στους κανονισμούς αυτούς, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 479/2008 της 29ης Απριλίου 2008 αφορά την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς και προβλέπει μέτρα στήριξης, κανονιστικά μέτρα, κανόνες για τις συναλλαγές με τρίτες χώρες και κανόνες που διέπουν το δυναμικό της παραγωγής των προϊόντων της αγοράς αυτής.

Η μεταρρύθμιση αυτή εξασφαλίζει την προστασία του περιβάλλοντος στις αμπελουργικές περιοχές, διαφυλάσσει τις παραδοσιακές και εδραιωμένες πολιτικές για την ποιότητα και ταυτόχρονα απλουστεύει τους κανόνες επισήμανσης, προς όφελος τόσο των παραγωγών



όσο και των καταναλωτών. Η μεταρρύθμιση ψηφίστηκε το καλοκαίρι του 2008 και άρχισε να ισχύει την 1η Αυγούστου 2008.

Τα κυριότερα σημεία της αναθεωρημένης Κ.Ο.Α. που πρέπει να αναφερθούν είναι τα παρακάτω:

- **Εθνικά κονδύλια:** Τα κράτη μέλη θα μπορούν να προσαρμόσουν τα μέτρα στις ιδιαίτερες συνθήκες που επικρατούν στην αγορά του οίνου σε κάθε χώρα. Τα πιθανά μέτρα περιλαμβάνουν την προώθηση στις αγορές τρίτων χωρών, την αναδιάρθρωση /μετατροπή αμπελώνων, τον εκσυγχρονισμό της αλυσίδας παραγωγής, την καινοτομία, τη στήριξη του πρώιμου τρύγου και νέα μέτρα διαχείρισης κρίσεων.
- **Μέτρα αγροτικής ανάπτυξης:** Ορισμένα κονδύλια θα μεταφερθούν στον προϋπολογισμό των μέτρων της αγροτικής ανάπτυξης και θα δεσμευθούν για να διατεθούν στις περιοχές οινοπαραγωγής. Τα μέτρα αυτά μπορούν να περιλαμβάνουν τα εξής: εγκατάσταση νέων γεωργών, καλύτερη προώθηση στην αγορά, επαγγελματική κατάρτιση, στήριξη των οργανώσεων παραγωγών, στήριξη για την κάλυψη των πρόσθετων δαπανών και της απώλειας εισοδήματος που συνεπάγεται η διατήρηση τοπίων της πολιτιστικής κληρονομιάς, πρόωρη συνταξιοδότηση.
- **Δικαιώματα φύτευσης:** Καταργήθηκαν σταδιακά μέχρι το 2015, ενώ θα παρέχεται η δυνατότητα διατήρησής τους σε εθνικό επίπεδο μέχρι το 2018.
- **Σταδιακή κατάργηση των καθεστώτων απόσταξης:** Η απόσταξη κρίσης επαφίεται στη διακριτική ευχέρεια των κρατών μελών, περιοριζόμενη σε τέσσερα έτη μέχρι το τέλος της περιόδου 2011 - 2012, με μέγιστο όριο δαπανών 20% του εθνικού κονδυλίου το πρώτο έτος, 15% το δεύτερο, 10% το τρίτο και 5% το τέταρτο έτος.
- **Καθιέρωση της ενιαίας ενίσχυσης ανά εκμετάλλευση:** Η ενιαία ενίσχυση ανά εκμετάλλευση θα είναι ανεξάρτητη και θα χορηγείται από τα κράτη μέλη σε αμπελοουργούς με διακριτική ευχέρεια αλλά και σε όλους τους καλλιεργητές που εκριζώνουν τους αμπελώνες τους.
- **Εκρίζωση:** Τριετούς διάρκειας καθεστώσ εκρίζωσης σε εθελούσια βάση, το οποίο θα καλύψει συνολική έκταση 175.000 εκταρίων, με πριμοδότηση η οποία θα μειώνεται σταδιακά και για τρία έτη. Τα κράτη μέλη θα μπορούν να παύσουν την εκρίζωση, εάν η έκταση υπερβαίνει το 8% της συνολικής έκτασης των αμπελώνων της χώρας ή το 10% της



συνολικής έκτασης μιας περιφέρειας. Η Επιτροπή θα μπορεί να παύσει την εκρίζωση, όταν η έκταση φθάνει το 15% της συνολικής έκτασης αμπελοκαλλιέργειών ενός κράτους μέλους. Τα κράτη μέλη θα μπορούν επίσης να εξαιρούν την εκρίζωση σε ορεινές περιοχές και περιοχές με μεγάλη κλίση του εδάφους, καθώς και για άλλους περιβαλλοντικούς λόγους.

- Οινολογικές πρακτικές: Η αρμοδιότητα για την έγκριση νέων ή την τροποποίηση υφιστάμενων οινολογικών πρακτικών θα μεταφερθεί στην Επιτροπή, η οποία θα αξιολογεί τις οινολογικές πρακτικές που αποδέχεται ο Διεθνής Οργανισμός Αμπέλου και Οίνου (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin - OIV) και θα προσθέτει ορισμένες στον κατάλογο των αποδεκτών πρακτικών της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

- Βελτίωση των κανόνων επισήμανσης: Η έννοια των οίνων ποιότητας της Ε.Ε. θα βασίζεται στους οίνους με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη και στους οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Οι εδραιωμένες εθνικές πολιτικές για την ποιότητα θα διασφαλιστούν. Οι ετικέτες θα είναι απλούστερες, ενώ ταυτόχρονα θα συνεχιστεί η προστασία ορισμένων παραδοσιακών όρων και σχημάτων φιαλών.

Ένα από τα σημαντικότερα θέματα που εισάγεται με αυτή τη νέα νομοθεσία είναι το θέμα του Δυναμικού Παραγωγής. Η νομοθεσία διατηρεί την αρχή της απαγόρευσης των αμπελοφυτεύσεων με ποικιλίες που έχουν ταξινομηθεί ως οινοποιήσιμες μέχρι και την 31 Ιουλίου 2010, εκτός εάν πρόκειται για δικαίωμα νέας φυτεύσεως, δικαίωμα αναφυτεύσεως ή δικαίωμα φυτεύσεως που λαμβάνεται από απόθεμα. Τα δικαιώματα νέας φυτεύσεως είναι μέχρι ύψους 2% της υφισταμένης εκτάσεως, εκ του οποίου 1,5% κατανέμεται μεταξύ των χωρών παραγωγής. Το πλεονέκτημα αυτών των δικαιωμάτων νέων φυτεύσεων εξαρτάται από την καθιέρωση απογραφής του δυναμικού της παραγωγής. Στη συνέχεια τα κράτη – μέλη παρέχουν τα δικαιώματα αυτά στους κατόχους εκμεταλλεύσεων για τις εκτάσεις που προορίζονται για την παραγωγή οίνου VQPRD ή επιτραπέζιου οίνου που περιγράφεται από γεωγραφική ένδειξη.

Τα δικαιώματα αναφυτεύσεως παρέχονται από τα κράτη μέλη στους παραγωγούς που έχουν προβεί ή δεσμεύονται να προβούν, εντός προθεσμίας τριών περιόδων, στην εκρίζωση αμπελώνων. Κατ' αρχήν, τα δικαιώματα αναφυτεύσεως ασκούνται στην εκμετάλλευση για την οποία έχουν χορηγηθεί. Η διάρκεια χρησιμοποίησης των δικαιωμάτων αυτών κυμαίνεται από 5 έως 8 έτη ανάλογα με την περίπτωση. Ο κανονισμός εφαρμόζει ένα σύστημα αποθεμάτων δικαιωμάτων, που δημιουργούνται από τα κράτη μέλη και τροφοδοτούνται από τα δικαιώματα φυτεύσεων που δημιουργήθηκαν τελευταία



και από εκείνα που δεν χρησιμοποιήθηκαν εντός των προβλεπόμενων προθεσμιών. Τα δικαιώματα αυτά μπορούν στη συνέχεια να παραχωρηθούν σε νέους γεωργούς και μέσω χρηματικής αντιστάθμισης σε άλλους παραγωγούς. Ένα κράτος μέλος μπορεί να μην εφαρμόσει το σύστημα των αποθεμάτων, υπό τον όρο ότι μπορεί να αποδείξει ότι διαθέτει ένα αποτελεσματικό σύστημα διαχείρισης των δικαιωμάτων φυτεύσεως.

Καθιερώνεται επίσης καθεστώς αναδιάρθρωσης και μετατροπής των αμπελώνων που αποσκοπεί στο να προσαρμόσει την παραγωγή στη ζήτηση της αγοράς. Μόνο οι περιοχές ενός κράτους μέλους, το οποίο έχει καθιρώσει την απογραφή του δυναμικού της παραγωγής μπορούν να επωφεληθούν από αυτή τη διαδικασία. Η στήριξη των παραπάνω διαδικασιών απαιτεί την καθιέρωση ενός προγράμματος εγκεκριμένου από το κράτος μέλος. Η στήριξη αυτή συμπεριλαμβάνει αποζημίωση των παραγωγών για τις απώλειες εισοδημάτων και συμμετοχή στη δαπάνη αναδιάρθρωσης και μετατροπής. Εξαιρουμένων κάποιων περιοχών που έχουν ταξινομηθεί, η χρηματική συμμετοχή της Κοινότητας σ' αυτές τις τελευταίες δαπάνες δεν υπερβαίνει το 50%.

Επιπλέον, θεσπίζεται για τους παραγωγούς καθεστώς ενίσχυσης όσον αφορά την ιδιωτική συλλογή και αποθεματοποίηση του επιτραπέζιου οίνου, του γλεύκους των σταφυλιών, του συμπυκνωμένου γλεύκους των σταφυλιών και του διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους των σταφυλιών. Η χορήγηση των ενισχύσεων αυτών, εξαρτάται από τη σύναψη σύμβασης μακροχρόνιας αποθεματοποίησης, που και η ίδια υπόκειται σε ορισμένους όρους, με τους οργανισμούς παρέμβασης.

Αρκετές διατάξεις αφορούν την απόσταση. Η Κοινότητα στηρίζει την απόσταση των επιτραπέζιων οίνων, προκειμένου να στηρίξει την αμπελοοινική αγορά και να ευνοήσει με τον τρόπο αυτό τη συνέχιση του εφοδιασμού σε προϊόντα της αποστάξεως του οίνου, στους τομείς της πόσιμης αλκοόλης που παραδοσιακά χρησιμοποιούν την αλκοόλη αυτή.

Στην περίπτωση αυτή, η στήριξη συνίσταται σε μια πρωτογενή ενίσχυση (ενίσχυση στην απόσταση με πληρωμή ελάχιστης τιμής από τον οινοπνευματοποιοό στον παραγωγό) και δευτερογενή ενίσχυση για να καλυφθούν οι όποιες δαπάνες για την δημιουργία και συντήρηση του αποθέματος. Επιπλέον, έχει καθιερωθεί μηχανισμός απόσταξης κρίσεως, ο οποίος εφαρμόζεται σε περίπτωση έκτακτης διαταραχής της αγοράς που οφείλεται σε σημαντικά πλεονάσματα ή σε προβλήματα ποιότητας. Το μέτρο αυτό αποσκοπεί στην απορρόφηση των πλεονασμάτων και την διασφάλιση της συνέχειας των εφοδιασμών από τη μια συγκομιδή στην άλλη.



4. Διεθνής και Εγχώρια Αγορά

Τα στοιχεία που παρουσιάζονται παρακάτω προέρχονται από τον Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου (ΟΙV – Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) για την παγκόσμια έκταση των αμπελώνων, καθώς και για την εξέλιξη της παγκόσμιας παραγωγής και κατανάλωσης. Η εξέταση του διεθνούς εμπορίου γίνεται βάσει στοιχείων του FAO (Food and Agriculture Organisation).

Το μέγεθος της παγκόσμιας έκτασης των αμπελώνων αυξήθηκε περίπου σε 7.800 χιλιάδες εκτάρια το 2019. Η Ευρώπη εκτιμάται ότι έχει μερίδιο περίπου 59% του παγκόσμιου αμπελώνα, παρουσιάζοντας πτωτική τάση, εξαιτίας της αναδόμησης που επιδιώχθηκε στους κοινοτικούς αμπελώνες τα τελευταία χρόνια. Η επιφάνεια του αμπελώνα της Κίνας συνέχισε να αυξάνεται (35 χιλιάδες εκτάρια), επιβεβαιώνοντας τη θέση της, ως τη χώρα με τη 2^η μεγαλύτερη επιφάνεια αμπελώνα.

Σύμφωνα με εκτιμήσεις του διεθνούς οργανισμού ΟΙV, η παγκόσμια παραγωγή κρασιού αυξήθηκε κατά 2,3% σε σύγκριση με το προηγούμενο έτος, φθάνοντας τα περίπου 274,5 εκατ. HL το 2019. Το παγκόσμιο εμπόριο οίνου συνέχισε να αυξάνεται τόσο σε όγκο δηλ. ανήλθε σε 104,3 εκατ. HL (1,8%), αλλά ειδικότερα και σε αξία φτάνοντας τα 28,3 δισεκατομμύρια ευρώ (10,6%).

Σε ευρωπαϊκό επίπεδο, ο αμπελώνας της Ευρώπης παρουσίασε μια μικρή μείωση την τελευταία δεκαετία. Η Ισπανία παραμένει στην πρώτη θέση, όσον αφορά την καλλιεργούμενη επιφάνεια με πάνω από ένα εκατομμύριο εκτάρια (1.021 MHA), αφού συγκεντρώνει περίπου το 15% της παγκόσμιας έκτασης. Ακολουθεί η Κίνα με 0,82 MHA και η Γαλλία με 0,78 MHA.

Η Ιταλία είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός κρασιού στον κόσμο (49,5 MHL), ακολουθούμενη από τη Γαλλία (47,5 MHL) και την Ισπανία (37,2 MHL).

Οι Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής αποτελούν τη μεγαλύτερη παγκόσμια χώρα των καταναλωτών του κρασιού.

Η Ευρωπαϊκή παραγωγή κρασιού καλύπτει το 60% περίπου της παγκόσμιας παραγωγής, ενώ η Ελληνική παραγωγή αντιπροσωπεύει το 1,7% περίπου της Ευρωπαϊκής παραγωγής κρασιού και το 1% περίπου της παγκόσμιας παραγωγής κρασιού.



Όσον αφορά την Ελλάδα, οι μεγαλύτερες εκτάσεις των αμπελώνων, βρίσκονται στην περιφέρεια της Πελοποννήσου, η οποία καλύπτει περίπου το 18% των συνολικών εκτάσεων, η περιφέρεια της Δυτικής Ελλάδας με ποσοστό 15,9%, ενώ στη συνέχεια ακολουθούν η Στερεά Ελλάδα και η Κρήτη (με ποσοστά 11,7% και 11,6% αντίστοιχα). Αναφορικά με τις εκτάσεις, στις οποίες καλλιεργούνται ποικιλίες ονομασίας προέλευσης παρατηρείται ότι την τελευταία δεκαετία υπήρξε αύξηση της τάξης του 3%. Κατά κύριο λόγο οι αμπελώνες αυτοί βρίσκονται στη Πελοπόννησο, στο Νότιο και Βόρειο Αιγαίο, καθώς και στην Κρήτη. Οι περιφέρειες αυτές καταλαμβάνουν το 77% των συνολικών εκτάσεων με αμπελώνες για οίνους ονομασίας προέλευσης.

Όσον αφορά, την ελληνική αγορά κρασιού, οι δυσμενείς οικονομικές και κατ' επέκταση κοινωνικές συνθήκες που επικρατούν σήμερα, δεν επηρεάζουν μόνο την αγορά της Ελλάδας αλλά και τις αγορές πολλών ακόμη χωρών. Έτσι δημιουργείται έντονος ανταγωνισμός ανάμεσα στο κρασί και σε άλλα αλκοολούχα ποτά, όπως είναι η μύρα, αφού οι καταναλωτές, με προτίμηση στο κρασί, στρέφονται σε υποκατάστατα αυτού και γενικότερα σε άλλα είδη αλκοολούχων ποτών, με αποτέλεσμα να παρατηρείται μείωση στην κατανάλωση κρασιού. Το γεγονός αυτό, έχει επιφέρει σοβαρή επιδείνωση στους όρους εμπορίου για τους μικρούς και μεσαίους οινοποιούς, καθώς οι πωλήσεις στο κλάδο μένουν στάσιμες. Όλα αυτά, δείχνουν μια ουσιαστική μείωση του όγκου πωλήσεων και κατ' επέκταση σοβαρή μείωση στα κέρδη, φαίνεται πως ακολουθεί την πορεία όλων των υπόλοιπων κλάδων της οικονομίας, καθώς ο τζίρος της υπολογίζεται ότι έχει μειωθεί κατά 40%, σε σχέση πάντα με το τζίρο που είχε την προ κρίση εποχή.

Σχετικά, τώρα με τη διάρθρωση της Ελληνικής αγοράς ανά κατηγορία τα λευκά είναι τα κρασιά, τα οποία κατέχουν μεγαλύτερο ποσοστό που ανέρχεται από 55% έως 60%, στο οποίο συμπεριλαμβάνεται και η ρετσίνα, η οποία όμως συμβάλλει με ένα πολύ μικρό ποσοστό. Στη συνέχεια, ακολουθούν τα ερυθρά κρασιά, των οποίων το ποσοστό ανέρχεται στο 35% με 37% και ακολουθούν με μικρότερο φυσικά ποσοστό τα ροζέ (ερυθρωπά) κρασιά με ποσοστό 5% έως και 7%. Όσον αφορά, τώρα, το μέρος που καλύπτουν συγκεκριμένα τα κρασιά ανάλογα με τον τύπο τους, τα Επιτραπέζια κρασιά είναι αυτά που καλύπτουν το μεγαλύτερο μέρος της συνολικής αγοράς, και το ποσοστό 10% με 15% καλύπτεται από τα κρασιά Ο.Π.Α.Π. (Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας). Επίσης, η κατανάλωση χύμα κρασιού καλύπτει το ποσοστό που ανέρχεται στο 60% της συνολικής ποσότητας και κατ' επέκταση το υπόλοιπο 40% ανήκει στο εμφιαλωμένο κρασί.



5. Η σημερινή κατάσταση του Ελληνικού αμπελώνα

Σε παγκόσμιο επίπεδο υπάρχουν περίπου 8.000 έως 10.000 ποικιλίες vinifera μαζί με τα συνώνυμά. Από το σύνολο αυτών των ποικιλιών, σήμερα στην Ελλάδα προσεγγίζουμε περίπου το 5%, δηλαδή περισσότερες από 400.

Παρόλα αυτά, ο ελληνικός αμπελώνας δεν ξεπερνά τα 600.000 με 700.000 στρέμματα οινοποιήσιμων ποικιλιών, την ίδια στιγμή που στον παγκόσμιο αμπελώνα υπάρχουν τουλάχιστον δέκα ποικιλίες που καλλιεργούνται σε εκτάσεις από 500.000 έως 1.000.000 στρεμμάτων.

Οι δέκα πιο φυτεμένες ποικιλίες σήμερα παγκοσμίως, αναφέρονται παρακάτω με σειρά προτεραιότητας από την πιο «πολυφυτεμένη», την Ισπανική Airén και στην συνέχεια ακολουθούν οι δύο γνωστές γαλλικές Merlot , Cabernet Sauvignon , δύο ισπανικές Macabeu, Tempranillo, 4 γαλλικές και μια Ιταλική Syrah, Chardonnay, Sauvignon, Sangiovese, Grenache και τελειώνοντας βρίσκεται η Γερμανική Riesling.

Διατυπώνεται σήμερα από πολλούς το ερώτημα: «είναι οι δικές μας, οι ελληνικές ποικιλίες γνωστές στον Παγκόσμιο αμπελώνα;» Η απάντηση φυσικά είναι όχι.

Οι ελληνικές ποικιλίες είναι άγνωστες στην διεθνή αγορά. Δεν τις γνωρίζουν ούτε οι ειδικοί του χώρου, πόσο μάλλον ο καταναλωτής κάποιων άλλων χωρών εκτός Ελλάδας, ο οποίος πολλές φορές δυσκολεύεται να προφέρει και το όνομα των ποικιλιών μας. Οι βασικοί λόγοι για τους οποίους είναι στο περιθώριο οι ποικιλίες μας είναι: η επιφάνεια καλλιέργειας ανά ποικιλία είναι πολύ μικρή, η ιστορία της Ελλάδας στην παγκόσμια αγορά του κρασιού έχει ξεκινήσει πολύ πρόσφατα, δεν βρίσκουν εύκολα πληροφορίες στα αγγλικά για τις ποικιλίες μας στο εξωτερικό, η Ελλάδα δεν έχει διαφημίσει όσο θα έπρεπε τις ελληνικές ποικιλίες.

Παρόλα αυτά, το ποιοτικό δυναμικό που διαθέτουν οι ελληνικές ποικιλίες, τα οινολογικά και γευστικά χαρακτηριστικά, όπως αρώματα, χρώμα, γεύση, απαντούν σε μεγάλο ποσοστό στις νέες απαιτήσεις της αγοράς σήμερα. Μπορούν να παρέχουν στην αγορά κρασιά, με πλούσια αρώματα, και μαλακές τανίνες για τα ερυθρά, και για τα λευκά κρασιά, τεράστια παλέτα αρωμάτων, πολύ καλή επίγευση και δυνατότητα παλαίωσης.

Όλα αυτά τα χαρακτηριστικά, μπορούν να κάνουν τα κρασιά από τις ελληνικές ποικιλίες ανταγωνιστικά στην οποιαδήποτε σκληροτράχηλη αγορά. Τα τελευταία χρόνια το ενδιαφέρον για τις ελληνικές ποικιλίες στο εξωτερικό συνεχώς αυξάνεται.



Τα τελευταία 10 χρόνια παρατηρείται ένα ιδιαίτερο ενδιαφέρον από διάφορους φορείς του εξωτερικού για τις ελληνικές ποικιλίες. Το εύλογο ερώτημα που προκύπτει σε αυτό το σημείο, είναι το τι κάνουμε εμείς στην Ελλάδα για αυτές. Πόσο τις βοηθάμε στο να εξελιχθούν και να αναπτυχθούν σε παγκόσμιο επίπεδο.

Πόσο καλά γνωρίζουμε τις ποικιλίες μας έτσι ώστε όταν έρθει η «κρίσιμη στιγμή», να είμαστε εμείς αυτοί που θα εκμεταλλευτούμε την όποια φήμη τους παγκοσμίως.

Αναζητώντας κανείς την πραγματικότητα στην Ελλάδα, χρειάζεται να ερευνήσει 5 διαφορετικά σημεία.

Πρώτα από όλα το θεσμικό και νομοθετικό πλαίσιο που υφίσταται αυτή την στιγμή όσον αφορά τις ελληνικές ποικιλίες αμπέλου. Ψάχνοντας κάποιος λεπτομέρειες σε αυτό το επίπεδο, θα ανακαλύψει τραγικά κενά. Το πιο εντυπωσιακό και ταυτόχρονα θλιβερό, είναι ότι οι περισσότερες ποικιλίες που είναι εγγεγραμμένες στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών δεν είναι στις συνιστώμενες ή προτεινόμενες ποικιλίες, με αποτέλεσμα οι αμπελουργοί να απαγορεύεται να τις καλλιεργήσουν και να χρειάζεται να μουν στην διαδικασία του πειραματισμού αυτοί, αντί για κάποιους φορείς τους κράτους. Επίσης σε πολλές περιπτώσεις έχουμε περιφέρειες όπου στις συνιστώμενες ή προτεινόμενες ποικιλίες είναι περισσότερες οι ξενικές από τις ελληνικές. Επίσης, στην Ελλάδα δεν έχει θεσπιστεί νομοθετικά πρωτόκολλο κλωνικής επιλογής και τα στάδια πιστοποίησης του φυτικού υλικού από ελληνικές ποικιλίες αμπέλου. Επίσης, από τις 300 ή 400 ποικιλίες που υπάρχουν στην Ελλάδα, καλλιεργούνται συστηματικά μόνο 35 με 40.

Επιπρόσθετα, πολλά αμπέλια φυτεύονται με λάθος ποικιλίες σε λάθος σημεία, όπως για παράδειγμα η Μαλαγουζιά σε ζεστό και πρώιμο Terroir. Οι οινολογικές πρακτικές που ακολουθούνται για τις ποικιλίες μας ακολουθούν τις διεθνείς πρακτικές, που αφορούν άλλες ποικιλίες και άλλα κλιματικά δεδομένα. Οι αμπελοκαλλιεργητές, δεν προσαρμόζουν τις ποικιλίες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες, αλλά προσπαθούν να καλλιεργήσουν τις ποικιλίες με βάση τις ανάγκες άλλων ποικιλιών όπως π.χ. Cabernet Sauvignon και Merlot.

Ένα τέταρτο σημείο όχι τόσο σημαντικό όσο τα προηγούμενα, αλλά άξιο λόγου είναι η ταυτοποίηση των συνώνυμων των Ελληνικών ποικιλιών και η ταυτότητα γενικότερα των ποικιλιών μας. Ευτυχώς λόγω της τεράστιας ιστορίας μας, έχουμε πάρα πολλές ποικιλίες, την ίδια στιγμή όμως έχουμε και πάρα πολλά συνώνυμα. Αυτό δημιουργεί αρκετές φορές



προβλήματα, συγχύσεις και μπερδέματα τόσο στους αμπελουργούς όσο και στο ίδιο το κράτος. Για παράδειγμα αξίζει να σημειωθούν κάποιες περιπτώσεις όπως ο

Τέλος το 5ο σημείο που ίσως θα άξιζε να ασχοληθεί κάποιος πρωτίστως είναι τα μειονεκτήματα και πλεονεκτήματα των ελληνικών ποικιλιών. Ο Έλληνας αμπελουργός χρειάζεται να γνωρίζει σήμερα, ότι γενικά οι ελληνικές ποικιλίες είναι ευαίσθητες στον βοτρυτή, ποιο ευαίσθητες σε κρυπτογραφικές ασθένειες σε σχέση με τις διεθνείς, ενώ έχουν μεγάλη ρώγα και πυκνόραγο σταφύλι. Επίσης, υπάρχουν δυσκολίες στην διαχείριση του αμπελώνα εξαιτίας της κατεύθυνσης των βλαστών και της μεγάλης ευρωστίας που έχουν σε σχέση με τις διεθνείς ποικιλίες. Την ίδια στιγμή όμως, έχουν και πάρα πολλά πλεονεκτήματα, τα οποία τους δίνουν την δυνατότητα να δώσουν προϊόντα υψηλής ποιότητας και σε καλές παραγωγές: Οι Ελληνικές ποικιλίες αμπέλου είναι ανθεκτικές σε ξηροθερμικές συνθήκες και εύρωστες, επίσης, είναι όψιμες, απαντούν στις ανάγκες των περισσότερων περιοχών του πλανήτη όπου υπάρχουν αμπελώνες. Έχουν προσωπικότητα ως ποικιλίες και αυτό φαίνεται και στο κρασί, μεγάλο θετικό σημείο για την αγορά και το marketing. Επίσης, απαντούν στις απαιτήσεις της αγοράς σήμερα : φρούτα και ευχάριστα κρασιά στο στόμα με μαλακές τανίνες για τις ερυθρές και καλή οξύτητα για τις λευκές, οι ποικιλίες είναι παραγωγικές, ενώ τέλος, υπάρχει τεράστια γενετική παραλλακτικότητα.

6. Ελληνικές ποικιλίες

Μια ποικιλία ευδοκίμει σε μια περιοχή περισσότερο από κάποια άλλη εξαιτίας των παρακάτω παραγόντων: κλιματολογικές συνθήκες, ηλιοθερμικός δείκτης, διαμόρφωση και σύσταση του εδάφους (αργιλώδες, πηλώδης, αμμώδης) και την ατμόσφαιρα ως προς την άποψη της υγρασίας και του αερισμού. Με την πάροδο του χρόνου ορισμένες ποικιλίες έχουν ευδοκιμήσει σε κάποιες περιοχές δίνοντας αυξημένες ποσότητες και καλύτερη ποιότητα σε σχέση με κάποιες άλλες ποικιλίες που δεν αναπτυχθήκαν στην περιοχή. Στην Ελλάδα λόγω του ότι η άμπελος καλλιεργείται πολλά χρόνια υπάρχουν πολλές ποικιλίες που ευδοκίμουν σε διάφορες περιοχές της χώρας, αυτό το γενετικό υλικό μπορεί να λειτουργήσει ως ανταγωνιστικό πλεονέκτημα της χώρας μας έναντι ξένων χώρων με αποτέλεσμα την αύξηση των Ελληνικών εξαγωγών οίνου (βασισμένο στην ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ελληνικών κρασιών). Παρακάτω αναφέρονται οι περιοχές που καλλιεργούν σταφύλια από ελληνικές ποικιλίες για την παράγωγη οίνου στην Ελλάδα, ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.



Η Πελοπόννησος είναι ορεινή, ενώ το ανατολικό της μέρος έχει κλίμα ξηρό, το δυτικό είναι υγρό με πολλές βροχοπτώσεις. Το κλίμα είναι θετικός παράγοντας ανάπτυξης ποικιλιών και παραγωγής οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης. Αμπελουργικές περιοχές είναι: Μαντινεία, Νεμέα, Καλαμάτα, Πάτρα. Στο υψίπεδο της Μαντινείας που βρίσκεται στο κέντρο της Πελοποννήσου και έχει υψόμετρο 650μ, συναντάμε τις ποικιλίες: Ασπροφίλερο, Μαυροφίλερο, Σκυλοπνίχτη, Ασπρούδες, Μαυρούδες με κυρίαρχη την παραλλαγή Μοσχοφίλερο. Η Νεμέα έχει το μοναδικό προνόμιο να καλλιεργείται εκεί η καλύτερη ποικιλία που προσφέρεται για ερυθρά οινοποίηση, το Αγιωργίτικο. Από την ποικιλία αυτή παράγεται ο οίνος που έρχεται στην κατανάλωση με το εμπορικό όνομα και με ένδειξη: ονομασία προέλευσης <<Νεμέα>> ανώτερης ποιότητας. Στην αμπελουργική περιοχή της Καλαμάτας καλλιεργούνται οι ποικιλίες Ροδίτης, Φιλέρι, Ασπρούδες, Φωκιανό. Η Πάτρα είναι μια πρόσφορη περιοχή από πλευράς συνθηκών γλυκών μοσχάτων οίνων με λαμπερό χρώμα. Ποικιλίες οινοποιίας από μαύρες ή κόκκινες είναι: Μαυροδάφνη, Μαυρουδιά. Λεύκες: Ασπρούδες, Ροδίτης, Μοσχούδι, Λαγόρθη, Γουστολίδι και Σιδερίτης.

ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ

Στη Στερεά Ελλάδα η Αττική, η Βοιωτία και η Εύβοια είναι οι κατ' εξοχή αμπελουργικές ζώνες παραγωγής λευκών οίνων και κυρίως της παραδοσιακής ρετσίνας. Η αμπελουργικές ζώνες των παραπάνω περιοχών επεκτείνονται σε μεγάλο εύρος και διαφοροποιούνται από άποψη εδαφολογικών συνθηκών με επιπτώσεις στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των παραγομένων οίνων από περιοχή σε περιοχή παρότι παράγονται από την ίδια ποικιλία Σαββατιανό. Το σύνολο της μεγάλης ποσότητας φθάνει στην αγορά με την μορφή εμφιαλωμένων και επιτραπέζιων οίνων με εμπορικές επωνυμίες του ιδιωτικού ή συνεταιριστικού φορέα. Το Σαββατιανό είναι η ποικιλία που καλλιεργείται στο μεγαλύτερο βαθμό στη χώρα μας. Τη συναντάμε σε όλη την περιοχή των Μεσογείων και Μεγάρων, στην Εύβοια, στην Κάρυστο, στην Βοιωτία και κυρίως στη Θήβα και σχεδόν σε όλη την Ελλάδα. Η επικράτηση της οφείλεται στην μεγάλη αντοχή στην ξηρασία και γιατί δεν προσβάλλεται εύκολα από τον περονόσπορο και το ιώδιο. Ποικιλίες που καλλιεργούνται σε μικρότερο βαθμό στην Στερεά Ελλάδα είναι: Αθήρι, Ροδίτης, Αγιωργίτικο, Βηλανα, Φωκιανό, Μανδηλαριά.

ΘΕΣΣΑΛΙΑ

Στη μέση της ηπειρώτικης Ελλάδας οριοθετείται η περιοχή της Θεσσαλίας με κύριο γεωγραφικό χαρακτηριστικό την επίπεδη πεδιάδα., χωρίς όμως να παραβλέπεται και ο



ορεινός όγκος της περιοχής που δημιουργεί ένα άψογο φυσικό περιβάλλον για την παράγωγη εκλεκτού κρασιού. Η Ραψάνη στους νοτιοανατολικούς πρόποδες του Ολύμπου και στην περιοχή γύρω από τον Κίσαβο είναι φημισμένη για το κόκκινο κρασί της με ονομασία προέλευσης με σημαντικά οικονομικά αποτελέσματα για τους κατοίκους της περιοχής. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται κυρίως είναι ξινόμαυρο, το σταυρωτό και το κρασάτο. Στη Μαγνησία παράγονται κατά πλειοψηφία λεύκα κρασιά από τις ποικιλίες ροδίτη και σαββατιανό. Δυτικά του Βόλου και γύρω από την πόλη της Καρδίτσας βρίσκεται μια περιοχή με αμπέλια τα όποια είναι η πρώτη υλη για την παράγωγη οίνου, η ποικιλία που κυριαρχεί είναι το σαββατιανό. Μια άλλη σημαντική Θεσσαλική περιοχή είναι Πήλιο που φημίζεται για τα κόκκινα κρασιά του. Η σπουδαιότερη ποικιλία είναι ο συκιώτης, τοπικό σταφύλι της Μαγνησίας για κόκκινο κρασί, αλλά καλλιεργείται και λίγο βραδιανό και λιγότερο λημιό. Στο πέλαγος ανατολικά του Πηλίου είναι οι Βόρειες Σποράδες που είναι εξοικειωμένες με τη ρητίνωση των κρασιών. Η σπουδαιότερη ποικιλία σταφυλιού που καλλιεργείται είναι το λημιό, που συνήθως το κρασί του δεν δέχεται τη ρητίνωση.

ΗΠΕΙΡΟΣ

Στην περιοχή της ηπείρου έχουμε τα αμπελουργικά διαμερίσματα της Ζίτσας και του Μετσόβου με διαφορετικούς τύπους οίνων. Στη Ζίτσα αναπτύσσεται η ποικιλία Ντερμίνια από την οποία παράγονται δύο τύποι οίνων. Ο λευκός ξηρός οίνος με μεγάλη οξύτητα που του προσφέρει χαρακτηριστική φρεσκάδα, και φυσικοί αφρώδεις οίνοι ξηροί ή ημίγλυκοι τύπου Σαμπάνιας. Στο Μέτσοβο η παλιά τοπική ποικιλία βλάχικο αντικαταστάθηκε από ξένες ποικιλίες. Στο νόμο Πρέβεζας επικρατεί η ποικιλία ροδίτης.

ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Όπως είναι γνωστό το κλίμα είναι ηπειρώτικο. Η εναλλαγή των κλιματολογικών συνθηκών, όπου επικρατεί ψύχος και τις συνεφικές διαδέχονται ημέρες με μεγάλο ηλιοθερμικό δείκτη ευνοούν την ανάπτυξη ποικιλιών από τις οποίες παράγονται εξαιρετικά κρασιά. Σημαντική θέση έχουν καταλάβει οι ερυθροί οίνοι της Νάουσας, Αμυνταίου και της Ηγουμένισσας. Το ξινόμαυρο της Νάουσας είναι χαρακτηριστική ποικιλία η οποία παράγει οίνους που δέχονται παλαιώση για βελτίωση του οργανοληπτικού τους χαρακτήρα. Η γήρανση συντελεί στην ποιοτική αναβάθμιση της τελικής ποιότητας του οίνου. Το ξινόμαυρο Αμύνταιου παρ' ότι πρόκειται για την ίδια ποικιλία ο γευστικός του χαρακτήρας διαφοροποιείται λόγω του κάπως διαφορετικού οικοσυστήματος της περιοχής. Στην περιοχή της Γουμένισσας συναντάμε την ολική οξύτητα του ξινόμαυρο χωρίς να ελαττώνει



το έντονο χρώμα. Από τις ελληνικές ποικιλίες που έχουν μεταφερθεί στη Χαλκιδική διακρίνουμε το ροδίτη, το αθήρι, και το ασύρτικο. Ο οίνος που παράγεται έρχεται στην αγορά με την ένδειξη τοπικός Οίνος Αγιορείτικος αφού οι αμπελοφυτείες έχουν γίνει στις μοναστηριακές εκτάσεις του Αγίου Όρους. Ποικιλίες που καλλιεργούνται σε μικρότερη έκταση στη Μακεδονία είναι: ζουμιάτικο, μπατική, ροζακί, ροδίτης, σαββατιανό, κουκούλι, λημνιό και άλλες.

ΘΡΑΚΗ

Ο μουσουλμανικός αγροτικός πληθυσμός έχει κρατήσει τη Θράκη φτωχή σε αμπελώνες. Βορειοδυτικά της Ξάνθης καλλιεργείται η ποικιλία μαυρούδι της Θράκης (κλώνος της ποικιλίας manrud) για παράγωγη κόκκινων κρασιών και το ζουμιάτικο για παράγωγη λευκών. Στην Ορεστιάδα, στο Διδυμότειχο, και το Σουφλί καλλιεργείται η ποικιλία παμίδι για ξηρά επιτραπέζια κρασιά.

ΝΗΣΙΑ ΙΟΝΙΟΥ

Το κλίμα είναι θαλάσσιο, μεσογειακό και αρκετά ήπιο, εύκρατο με πολλές βροχοπτώσεις. Στα νησιά αυτά παρ' ότι οι κλιματολογικές συνθήκες είναι περίπου ίδιες δεν συναντάμε μόνο κοινές ποικιλίες εξαιτίας του ότι έχουμε διαφοροποίηση στις εδαφολογικές συνθήκες της κάθε περιοχής. Η Ζάκυνθος, η Λευκάδα, και η Κέρκυρα παράγουν κατά κύριο λόγο Επιτραπέζιους οίνους, ενώ η Κεφαλονιά παράγει οίνους ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης. Στην Λευκάδα ευδοκμεί η ποικιλία βερζάμι που την συναντάμε σε ένα υψόμετρο γύρω στα 800μ, άλλες ποικιλίες που παράγονται είναι ο μοσχάτος Κεφαλληνίας και μαυροδάφνη Κεφαλληνίας. Είναι γλυκείς οίνοι ονομασίας προέλευσης. Γενικά στα νησιά του Ιονίου Πελάγους δηλαδή στη Ζάκυνθο, Λευκάδα, και στην Κέρκυρα παράγεται ο οίνος Βερντέα ονομασία που επικρατεί από την αρχαιότητα στη Ζάκυνθο. Στην Κεφαλονιά παράγονται οίνοι ονομασίας προέλευσης όπως είναι ο Ρομπόλα. Ακόμα πρέπει να σημειωθεί ότι στα παραπάνω νησιά παράγονται και επιτραπέζιοι οίνοι.

ΝΗΣΙΑ ΑΙΓΑΙΟΥ ΠΕΛΑΓΟΥΣ

Τα σπουδαιότερα νησιά από πλευράς αμπελοοινικής παράγωγης είναι: η Σάμος, η Λήμνος, η Πάρος, η Σαντορίνη και η Ρόδος. Στη Σάμο παράγονται γλυκά κρασιά τα οποία χαιρούν εκτίμησης στις αγορές του εξωτερικού, ευδοκμεί η ποικιλία μοσχάτο-λευκό. Το προνόμιο δεν το διαθέτει καμιά άλλη περιοχή στον κόσμο. Στη Λήμνο αναπτύσσεται η ποικιλία λημνιό. Ο ονομαστός γλυκός μοσχάτος οίνος παράγεται από την ποικιλία μοσχάτο-



Αλεξανδρείας που ευδοκimei στην ημιορεινή Λήμνο. Η νήσος Πάρος παράγει οίνους με εξαίρετο οργανοληπτικό χαρακτήρα. Ευδοκimiούν οι ποικιλίες Μανδηλαριά και Μονεμβασιά με βαθύ κόκκινο χρώμα η πρώτη και λευκό η δεύτερη. Οινοποιούνται μαζί για να βελτιώσουν το παραγόμενο οίνο και χωριστά. Η Σαντορίνη λόγω της γεωλογικής σύστασης και της γεωγραφικής της θέσης δίνει εκλεκτό οίνο ο οποίος φθάνει στην αγορά με το όνομα Σαντορίνη οίνος ονομασίας προέλευσης. Το ηφαιστειογενές έδαφος έχει την ιδιότητα να συγκρατεί υγρασία τη νύχτα, τα δε ρεύματα αέρα δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη ασθενειών αφού η υγρασία διαλύεται κατά τις ώρες της ημέρας. Στη Ρόδο συναντάμε την ποικιλία Αθήρι λευκή και τη Μανδηλαριά ερυθρή. Παράγονται ερυθροί, λευκοί και ξηροί οίνοι.

ΚΡΗΤΗ

Οι αμπελοφυτείες στην Κρήτη εκτείνονται αλλού περισσότερο και άλλου λιγότερο σε όλο το μήκος του νησιού. Η Κρήτη έχει ζεστό κλίμα και ξηρό, γίνεται εντονότερο δυτικά προς ανατολικά. Ξέχωρη θέση στην παραγωγή αμπελοοινικών προϊόντων έχουν οι περιοχές: Σητεία, Δάφνες, Αρχάνες, Πεζά. Με τις παραπάνω τοπωνυμικές ενδείξεις κυκλοφορούν αντίστοιχα κόκκινα κρασιά εμφιαλωμένα από γηγενείς ποικιλίες, από τα πιο φημισμένα λευκά κρασιά της Κρήτης είναι η Βηλάννα. Στη Σητεία ευδοκimei το Λιάτικο έγχρωμη ποικιλία που δίνει ερυθρούς οίνους. Στο Ηράκλειο οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι: Μανδηλαριά-Λιάτικο, Αθήρι(Μαυροθήρι)- Κοτσιφάλι Θραψαθήρι.

Στην αμπελουργική περιοχή των Χανίων έχουμε τις ποικιλίες: Ρωμαίικο Μανδηλαριά, Βαλάννα, Μοσχάτο. Στην περιοχή των Πεζών καλλιεργείται σε μεγάλη έκταση η ποικιλία Βηλάννα. Ο Οίνος που παράγεται φθάνει στην αγορά με το τοπωνύμιο Πεζά, είναι ένα κρασί με έντονους οργανοληπτικούς χαρακτήρες με δροσερότητα, ιδιαίτερο άρωμα και γεύση.

ΞΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΟΥ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Με την πάροδο των ετών καλλιεργήθηκαν στην Ελλάδα και ξένες ποικιλίες, δίνοντας στις περισσότερες των περιπτώσεων αξιολογικά αποτελέσματα στην παράγωγή οίνου. Παρακάτω αναφέρονται ορισμένες ποικιλίες ξένης προέλευσης. CABERNET SAUVIGNON: Ποικιλία ερυθρή από τις σημαντικότερες, την συναντάμε στις περισσότερες χώρες που παράγουν κρασί. Ωριμάζει σε θέρμες περιοχές και δίνει κρασί τανικό, στυφό, με έντονο χρώμα, μικρό αλκοολικό βαθμό και πολύπλοκο άρωμα. Το κρασί που δίνει απαιτεί μακρόχρονη παλαίωση. CABERNET FRANC: Ερυθρή ποικιλία που παράγει κρασιά με υψηλό αλκοολικό βαθμό κόκκινου χρωματισμού με σώμα και τα οποία μετά από παλαίωση αποκτούν ελαφρό



ευχάριστο άρωμα. CINSAUT: Ερυθρή ποικιλία κατάλληλη για οινοποίηση και παρασκευή κρασιών ποιότητας. Μεγάλο πλεονέκτημα της είναι η ανθεκτικότητα που παρουσιάζει στην ξηρασία. MERLOT: Ερυθρή ποικιλία που παράγει κρασί με χαμηλή οξύτητα, υψηλό αλκοολικό βαθμό και έντονο άρωμα. SYRAH: Ερυθρή ποικιλία υψηλής ποιότητας που μας δίνει κρασιά με υψηλό αλκοολικό βαθμό και πλούσιο άρωμα. Όταν χρησιμοποιείται μόνη της έχει την δυνατότητα να δώσει σπουδαία κρασιά επιδεχόμενα παλαίωση. PINOT NOIR: Ερυθρή πρώιμη ποικιλία που μπορεί να καλλιεργηθεί παντού με επιτυχία, δίνοντας κρασί πιο όξινο από το Καμπερνέ αλλά λιγότερο τανικό. Το παραγόμενο κρασί μετά την παλαίωση του αποκτά ευχάριστη γεύση και πλούσιο άρωμα. GRENACHE ROUGE: Είναι μια από τις καλύτερες ποικιλίες για κόκκινα κρασιά. Δίνει κρασί με φρουτώδη αρώματα, με υψηλό αλκοολικό βαθμό και εξαιρετική ποιότητα. CHARDONNAY: Είναι από τις καλύτερες και γνωστότερες ποικιλίες στον κόσμο για την παραγωγή λευκών ξηρών κρασιών. Το παραγόμενο κρασί είναι κατάλληλο για να ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια. Χρησιμοποιείται στην παραγωγή σαμπάνιας και διακρίνεται για τη λεπτότητα και τον αρωματικό του πλούτο. UGNI BLANC: Λευκή ποικιλία, καλλιεργείται στις περισσότερες χώρες που παράγουν κρασί. Στην Ελλάδα χρησιμοποιείται ως βελτιωτική ποικιλία της οξύτητας των κρασιών που παράγονται σε πεδινές περιοχές. Δίνει κρασί ουδέτερο, χαμηλού αλκοολικού βαθμού και καλής οξύτητας. SAUVIGNON BLANC: Θεωρείται ότι είναι μια από τις πιο εκλεκτές ποικιλίες. Το παραγόμενο κρασί είναι αρωματικό με λεπτή γεύση. Έχει χαμηλή οξύτητα και δε συνδυάζεται στην οινοποίηση με ποικιλίες που έχουν λίγα οξέα. Δίνει λευκά κρασιά που δέχονται αργή ωρίμανση.



7. Προοπτικές του κλάδου

Συγκρίνοντας τις οινοβιομηχανίες άλλων χωρών με αυτές που λειτουργούν στην Ελλάδα, διαπιστώνει κανείς ότι το μέγεθος των ελληνικών επιχειρήσεων είναι σημαντικά μικρότερο. Το σημείο διαφοροποίησης και το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα του ελληνικού κρασιού δεν είναι άλλο από τις ιδιαίτερες τοπικές ελληνικές ποικιλίες σταφυλιών που καλλιεργούνται στην επικράτεια.

Οι χώρες που εστιάζεται το ενδιαφέρον των ελληνικών επιχειρήσεων για εξαγωγές είναι η Μεγάλη Βρετανία, η Γερμανία, οι Η.Π.Α. και η Κίνα. Οι υψηλές τιμές είναι το σημαντικότερο οικονομικό εμπόδιο και προκύπτει ως αποτέλεσμα του υψηλού κόστους παραγωγής και των μεταφορικών εξόδων καθώς και των υψηλών απαιτήσεων για επενδύσεις για την εισαγωγή στον κλάδο.

Όσον αφορά την εγχώρια κατανάλωση οίνου, καλύπτεται κατά κύριο λόγο από τα εγχώρια προϊόντα. Αναφορικά με την διάρθρωση της αγοράς ανά κατηγορία κρασιών, εκτιμάται ότι το μεγαλύτερο ποσοστό καταλαμβάνουν τα λευκά κρασιά και κυρίως η ρετσίνα που παρουσιάζεται στην Βόρεια Ελλάδα. Τα ερυθρά κρασιά καλύπτουν μέτριο ποσοστό και σύμφωνα με παράγοντες του κλάδου, η ζήτηση για το συγκεκριμένο είδος αυξάνεται την τελευταία περίοδο. Σχετικά με τους τύπους οίνου, αναφέρεται ότι τα επιτραπέζια κρασιά καλύπτουν το μεγαλύτερο μέρος της συνολικής αγοράς, ενώ τα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) εκτιμάται ότι αντιπροσωπεύουν μερίδιο 10% - 15%.

Ο κλάδος της οινοποιίας στην Ελλάδα χαρακτηρίζεται από μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων. Επιπλέον, το χύμα κρασί, που καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος της εγχώριας αγοράς, προέρχεται ως επί των πλείστων από μικρομεσαίες μονάδες ή συνεταιρισμούς. Το μέγεθος της επιχείρησης και η ποικιλία των προϊόντων που διατίθενται στην αγορά έχει θετική επίδραση στο καθαρό περιθώριο κέρδους των επιχειρήσεων οινοποιίας. Αυτό συμβαίνει γιατί όσο μεγαλύτερη είναι η επιχείρηση τόσο καλύτερα εκμεταλλεύεται τις οικονομίες κλίμακας, όπως προαναφέρθηκε.

Οι οικονομίες κλίμακας αναφέρονται στην μείωση του κόστους που επιτυγχάνει μια επιχείρηση αυξάνοντας την ποσότητα του παραγόμενου προϊόντος. Έτσι, ένα προϊόν



παρουσιάζει (θετικές) οικονομίες κλίμακας στην παραγωγή του, όταν η αύξηση όλων των εισροών, αυξάνει την τελική παραγωγή περισσότερο από το μέγεθος των αρχικών εισροών.

Επιπλέον, οι μεγάλες επιχειρήσεις μπορούν να εφαρμόσουν ένα ευρύτερο φάσμα ανταγωνιστικών στρατηγικών για αυξήσουν την κερδοφορία τους. Αντίθετα η «ηλικία» της επιχείρησης δείχνει μία αρνητική αλλά όχι σημαντική επίδραση στο καθαρό περιθώριο κέρδους. Μια επιχείρηση εντάσεως κεφαλαίου, όταν δηλαδή κατά την παραγωγική διαδικασία πρωταρχικό ρόλο παίζουν τα επενδυμένα κεφάλαια κυρίως σε μηχανήματα και δευτερευόντως η εργασία, έχει μεγαλύτερες πιθανότητες να εμφανίσει μεγαλύτερη κερδοφορία, που σημαίνει ότι μία αύξηση του κεφαλαίου της οδηγεί σε αύξηση του κέρδους μέχρι ενός ορισμένου σημείου. Αυτό μπορεί κανείς να το συναντήσει σε μεγάλες οινοποιητικές εταιρείες, οι οποίες όπως έχει προαναφερθεί είναι περιορισμένες στην Ελλάδα. Επιπλέον, κάθε απλή αύξηση κεφαλαίου οδηγεί σε μείωση των κερδών για τις οινοβιομηχανίες. Γενικά, ο βαθμός συγκέντρωσης στην αγορά εμφιαλωμένων κρασιών, δεν είναι μεγάλος, καθώς τέσσερις από τις μεγαλύτερες επιχειρήσεις στην χώρα, εκτιμάται ότι συγκεντρώνουν από κοινού το 22% του μεριδίου της αγοράς.

Όσο αφορά τις οικονομικές συνθήκες, κατά τη διάρκεια των τελευταίων δεκαετιών, η αγορά του οίνου έχει επηρεαστεί από μια βαθιά διαρθρωτική μεταμόρφωση λόγω της παγκοσμιοποίησης και την τοποθέτηση του διεθνούς ανταγωνισμού. Από τη μία πλευρά, η είσοδος νέων χωρών παραγωγής οίνου στην παγκόσμια αγορά, ο ρόλος των οποίων συνεχώς ισχυροποιείται, βρίσκονται δίπλα στις παραδοσιακές χώρες της «Γηραιάς Ηπείρου» παραγωγής κρασιού, όπως είναι η Γαλλία, η Ιταλία και η Ισπανία, έχει οδηγήσει σε συνολική γεωγραφική αναδιάταξη του παγκόσμιου χάρτη παραγωγής κρασιού.

Από την άλλη πλευρά, η ζήτηση για το κρασί έχει καταγράψει σημαντικές γεωγραφικές αλλαγές που σημειώνονται μέσω της πτώσης της στις παραδοσιακές αγορές. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με τις κοινωνικές αλλαγές που σημειώθηκαν μέσα στο χρόνο, είχαν ως αποτέλεσμα την αύξηση της ζήτησης του κρασιού στις νέες αγορές των καταναλωτών

Συμπερασματικά, οι προτιμήσεις κατανάλωσης και τα έθιμα που σχετίζονται με το κρασί έχουν αλλάξει με μια γενική μείωση στην ποσότητα των οίνων που πωλούνται και ταυτόχρονα με αυξανόμενο τον προσανατολισμό των καταναλωτών προς ποιοτικά κρασιά ικανά να ικανοποιήσουν πέρα από την απλή γαστρονομική ανάγκη.



Από το 2007, που ξεκίνησε η παγκόσμια οικονομική και χρηματοπιστωτική κρίση, οι ευμετάβλητες και δύσκολες οικονομικές συγκυρίες, έχουν επηρεάσει σε μεγάλο βαθμό όλους τους τομείς συμπεριλαμβανομένων και αυτών της γεωργίας και των τροφίμων. Παρουσιάστηκαν δραματικές επιπτώσεις σε κάθε διαρθρωτικό κομμάτι της εγχώριας οικονομίας με τον πληθωρισμό και την ανεργία να ανεβαίνουν συνεχώς και την προσφορά χρήματος, το εισόδημα και τις πραγματοποιηθείσες επενδύσεις να μειώνονται ραγδαία. Γενικότερα επικρατεί ένα κλίμα οικονομικής αστάθειας και καλλιεργείται από κάποιους κύκλους μια αίσθηση αβεβαιότητας για την παραμονή της Ελλάδας στο κοινό Ευρωπαϊκό νόμισμα, παρά το γεγονός ότι το τελευταίο διάστημα ο κίνδυνος αυτός φαίνεται να έχει ξεπεραστεί.

Η κατανάλωση κρασιού είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη στην Ελλάδα και ταυτισμένη απόλυτα με την ελληνική διατροφή. Οι Έλληνες καταναλωτές προμηθεύονται το κρασί κυρίως σε «χύμα» μορφή απευθείας από τους παραγωγούς, όμως πολύ σημαντικά βήματα και αύξηση της κατανάλωσης κρασιών ετικέτας, έχουν συντελεστεί τα τελευταία χρόνια. Όπως έχει προαναφερθεί, σημαντική αύξηση των εξαγωγών ελληνικού οίνου καταγράφηκε την τελευταία δεκαετία, τόσο σε όγκο (περίπου 15%) όσο και σε αξία (περίπου 5%). Εντυπωσιακή είναι η αύξηση των εξαγωγών οίνου προς τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ενώ παράλληλα, παρατηρείται μείωση της μέσης τιμής εξαγωγής ανά λίτρο, γεγονός που καθιστά πιο ανταγωνιστικό το ελληνικό κρασί στο εξωτερικό, με αποτέλεσμα παγκοσμίως η κατανάλωση του ελληνικού κρασιού να αυξάνεται συνεχώς.

Στην Ελλάδα τα οινοποιεία αποφεύγουν να κοινοποιήσουν τις «Πράσινες» τακτικές τους και σε αυτό τον τομέα η αντίδραση των καταναλωτών είναι μηδενική. Από τη μία πλευρά, τα οινοποιεία δεν επικοινωνούν την πράσινη φιλοσοφία τους, επειδή πιστεύουν ότι οι καταναλωτές δεν θα το εκτιμήσουν. Από την πλευρά οι καταναλωτές δεν γνωρίζουν ποια είναι ή όχι «πράσινα» κρασιά και έτσι δεν είναι δυνατό να δείξουν την προτίμησή τους σε αυτά.

Επιπλέον, λόγω των αυξημένων προδιαγραφών και της διαδικασίας παραγωγής, τα βιολογικά κρασιά είναι πολύ πιο ακριβά από τα συμβατικά και ως αποτέλεσμα οι καταναλωτές δεν μπορούν να τα αγοράσουν. Ωστόσο, είναι γεγονός ότι καταναλωτές σε όλο τον κόσμο και ιδιαίτερα στις Ηνωμένες Πολιτείες, εκτιμούν το βιολογικό κρασί και παίζει μεγάλο ρόλο για αυτούς ο τρόπος με τον οποίο παράγεται κάποιο κρασί.



Στην Ελλάδα, η βιωσιμότητα σημαίνει ομαδοποίηση για ορισμένα οινοποιεία που διαθέτουν πλήρες σύστημα διαχείρισης, το οποίο είναι πιστοποιημένο και εποπτεύεται από το πρόγραμμα «Agrocert». Σε γενικές γραμμές, μολονότι η βιωσιμότητα στην Ελλάδα έχει αναπτυχθεί σε μεγάλο βαθμό τα τελευταία χρόνια, σε σχέση με τις προηγούμενες πρακτικές, έχει ακόμα πολύ δρόμο να διανύσει για την πλήρη εφαρμογή της.

8. Στρατηγικός σχεδιασμός, branding και marketing για το ελληνικό κρασί

Ο στρατηγικός σχεδιασμός για να είναι ολοκληρωμένος, θα πρέπει να παρέχει την απαραίτητη συνολική κατεύθυνση στον Ελληνικό κλάδο, να καθορίζει υψηλούς και μετρήσιμους ποσοτικούς και ποιοτικούς στόχους, να θέτει προτεραιότητες και προδιαγράφει τακτικές για την υλοποίησή τους, να αποτελεί όχημα για την επίτευξη συνοχής, διαχέοντας την αίσθηση του κοινού οράματος και εμπνέοντας τους επαγγελματίες και τις επιχειρήσεις του κλάδου προκειμένου να συσπειρώσουν τις δυνάμεις τους στην κατεύθυνση του συλλογικού οφέλους.

Προκύπτει ότι η στρατηγική διαφοροποίησης είναι η μόνη βιώσιμη επιλογή για το Ελληνικό κρασί, η επίτευξη ανταγωνιστικότητας στη βάση του κόστους είναι μη εφικτή.

Πεδία διαφοροποίησης μπορούν να είναι η αυθεντικότητα, η καινοτομία και ο οινοτουρισμός. Η αυθεντικότητα στηρίζεται στα ιδιαίτερα, μοναδικά αμπελοτόπια και τις αξιόλογες γηγενείς ποικιλίες. Η καινοτομία αφορά βιώσιμες, οργανικές και υπεύθυνες πρακτικές, λειτουργικά προϊόντα με θετικές επιδράσεις στην υγεία, πολυτέλεια, ευκολία στη χρήση.

Αναλυτικότερα, όσον αφορά τον κλάδο της οινοποιίας στην Ελλάδα, παρουσιάζονται τόσο Δυνατά, όσο και Αδύνατα σημεία, καθώς και Ευκαιρίες και Απειλές από το περιβάλλον που δραστηριοποιείται. Συγκεκριμένα, τα δυνατά σημεία του Ελληνικού αμπελοοινικού τομέα συνοψίζονται στα εξής:

A. Η εξαιρετική ποιότητα του προϊόντος

Το κρασί που επιλέγεται και τυποποιείται, προέρχεται από παραδοσιακές αμπελοκαλλιέργειες και παράγεται σε οινοποιία που χρησιμοποιούν σύγχρονες μεθόδους και φέρουν πιστοποιήσεις για την διαδικασία που ακολουθούν, εξασφαλίζοντας έτσι την άριστη ποιότητά του. Επίσης, επενδύουν στην έρευνα, ώστε να προσθέσουν νέες ποικιλίες



στην γκάμα των προϊόντων τους. Οι απαραίτητοι εργαστηριακοί έλεγχοι επιβεβαιώνουν την εξαιρετική ποιότητα και τα άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, ενώ το προϊόν θα φέρει τις αντίστοιχες πιστοποιήσεις που θα διασφαλίζουν τον καταναλωτή.

Β. Παράδοση οινοποίησης στην Ελλάδα

Στην Ελληνική κληρονομιά το κρασί κατέχει περίοπτη θέση και αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι αυτής. Μπορεί η παραγωγή κρασιού να μην γεννήθηκε στην Ελλάδα, όμως οι αρχαίοι Έλληνες ήταν αυτοί που ανέπτυξαν την τέχνη της οινοποίησης, την καλλιέργεια της αμπέλου και την εμπορία του κρασιού σε υψηλό επίπεδο. Υπάρχει μακρά παράδοση οινοποίησης στην Ελλάδα, και η κατανάλωση κρασιού είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τον τρόπο ζωής και διατροφής. Η τάση που επικρατεί στους καταναλωτές για τον υγιεινό τρόπο διατροφής και η διάδοση των ευεργετικών ιδιοτήτων του κρασιού για τον ανθρώπινο οργανισμό, συντελούν θετικά στην κατανάλωσή του.

Γ. Κλίμα και εδάφη

Ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά του ελληνικού αμπελώνα είναι ο μεγάλος αριθμός μικροπεριοχών με ιδιαίτερο οικοσύστημα (έδαφος - κλίμα - ποικιλία αμπέλου), όπου παράγονται κρασιά με ποιοτικό χαρακτήρα. Σε κάθε μία από αυτές τις περιοχές οι εδαφοκλιματικές συνθήκες είναι εξαιρετικά ευνοϊκές για το αμπέλι. Το μεσογειακό κλίμα της Ελλάδας με τους μαλακούς χειμώνες και τα ηλιόλουστα καλοκαίρια διαφοροποιείται από την επίδραση των διπλανών βουνών ή της κοντινής θάλασσας, και αποκτά χαρακτήρα μοναδικού μικροκλίματος. Οι αμπελώνες είναι τοποθετημένοι σε προνομιούχες θέσεις, σε παραθαλάσσιες περιοχές, σε νησιά, σε πλαγιές βουνών φτάνοντας σε υψόμετρο μέχρι και 1000 μ. Οι πεδινοί αμπελώνες είναι ελάχιστοι.

Όσο αφορά τα Αδύνατα Σημεία αυτά συνοψίζονται στα εξής:

Α. Εύρεση Χρηματοδότησης

Η πραγματικότητα που ισχύει στην παρούσα φάση στην Ελλάδα, με την οικονομία να βρίσκεται σε μια άκρως δυσμενή και ασταθή φάση, καθιστά ιδιαίτερα δύσκολη την εξεύρεση του απαραίτητου κεφαλαίου για την έναρξη οποιασδήποτε επιχειρηματικής δραστηριότητας. Οι ιδιώτες επενδυτές είναι ιδιαίτερα επιφυλακτικοί στην τοποθέτηση των κεφαλαίων τους και τα χρηματοπιστωτικά ιδρύματα παρέχουν δανεισμό θέτοντας πολύ αυστηρά κριτήρια και όρους επιβαρυντικούς για τις επιχειρήσεις.



Β. Έλλειψη εμπειρίας

Σε πολλές οινοποιητικές επιχειρήσεις παρατηρείται πολλές φορές η έλλειψη ελέγχου όλων των παραγόντων και των δυνητικών κινδύνων που είναι πιθανό να προκύψουν κατά την υλοποίηση των σχεδίων τους. Η σωστή προετοιμασία θα αμβλύνει την ένταση των επιπτώσεων από ένα τέτοιο ενδεχόμενο.

Γ. Οικονομίες Κλίμακας

Δεδομένου ότι πολλές οινοποιητικές επιχειρήσεις βρίσκονται στην έναρξη της δραστηριότητάς τους, η παραγόμενη ποσότητα προβλέπεται να διατηρηθεί σε χαμηλά επίπεδα. Αυτό όμως δεν επιτρέπει στην επιχείρηση να εκμεταλλευτεί πλήρως της οικονομίες κλίμακας κατά την συνολική παραγωγική διαδικασία.

Δ. Υψηλή τιμολόγηση

Ο καθορισμός της τιμής του τυποποιημένου κρασιού εξαρτάται από ποικίλους παράγοντες και παρουσιάζει διακυμάνσεις. Αυτό είναι πιθανό να δημιουργήσει δυσκολίες στην επιχείρηση, τουλάχιστον μέχρι να μπορέσει να ισχυροποιήσει σε κάποιο βαθμό τη θέση της μέσα στο δίκτυο προμηθευτών και τα κανάλια διανομής. Η υψηλή τιμολόγηση των εμφιαλωμένων κρασιών στους χώρους εστίασης, δρα αποτρεπτικά στην κατανάλωση και μειώνει σε μεγάλο βαθμό το κέρδος των παραγωγών.

Ε. Απαιτείται Δυναμική Προώθηση

Όπως κάθε νέο προϊόν έτσι και το τυποποιημένο κρασί χρειάζεται μια δυναμική είσοδο στην αγορά. Απαιτούνται δυναμικές και καλά συντονισμένες ενέργειες μάρκετινγκ, ώστε να κερδίσει την προσοχή των καταναλωτών και να πεισθούν να το δοκιμάσουν, τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό.

Όσο αφορά τις Ευκαιρίες αυτές συνοψίζονται στα εξής:

Α. Επένδυση και Προώθηση

Έχει αναδειχθεί σε στρατηγική επιλογή η ανάδειξη και προώθηση των ελληνικών οίνων, που έχουν ταυτότητα και ποιότητα άμεσα συνδεδεμένη με τον τόπο παραγωγής τους. Από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, υλοποιούνται στοχευμένες δράσεις ανά χώρα-στόχο, ώστε τα ποιοτικά ελληνικά κρασιά να κατακτήσουν τις αγορές του εξωτερικού. Σύμφωνα και με το Εθνικό Πρόγραμμα Στήριξης που υποβλήθηκε στην ΕΕ, υπάρχει



απόφαση που αφορά τη συνέχιση της εφαρμογής του ειδικού μέτρου στήριξης «Πρώθηση οίνων σε αγορές τρίτων χωρών» για τα επόμενα χρόνια.

Β. Αναγνώριση της αξίας του ελληνικού κρασιού και αύξηση της παγκόσμιας ζήτησης

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται στροφή των καταναλωτών στο κρασί λόγω της ευαισθητοποίησής τους σε θέματα διατροφής και γενικότερης υγείας και ευεξίας. Το ελληνικό κρασί έχει αρχίσει να κατακτά αγορές που δεν αποτελούσαν παραδοσιακούς στόχους. Ειδικότερα για το ελληνικό κρασί έχει αναγνωριστεί η ποιοτική υπεροχή του έναντι σε ανταγωνιστικά προϊόντα από άλλες χώρες.

Γ. Περιθώρια ανάπτυξης σε ξένες αγορές

Αφενός υπάρχουν παραδοσιακές αγορές κρασιού κυρίως στην Ευρώπη και την Β. Αμερική, με εδραιωμένα δίκτυα διανομής, που όμως με κατάλληλες στρατηγικές είναι δυνατή η διείσδυση σε αυτά. Αφετέρου στην αγορά κρασιού εισέρχονται δυναμικά νέες χώρες που δείχνουν ενδιαφέρον για την κατανάλωση του προϊόντος και μάλιστα σε πολλές περιπτώσεις ως gourmet προϊόν, γεγονός που προσθέτει υπεραξία, όπως είναι η Κίνα, η Ρωσία και η Ινδία.

Δ. Εναλλακτικές μορφές τουρισμού (αγροτουρισμός – οινοτουρισμός)

Η Ελλάδα αποτελεί έναν δημοφιλή παραδοσιακό προορισμό με πλήθος τουριστών. Αυτό δίνει τη δυνατότητα για συντονισμένες δράσεις σε συνεργασία με την ανάπτυξη εναλλακτικών μορφών τουρισμού π.χ. αγροτουρισμού και οινοτουρισμού. ώστε να γνωρίσουν το ελληνικό κρασί, καταναλωτές από κάθε μεριά του πλανήτη. Επιπλέον το στοιχείο της ελληνικής διασποράς βρίσκεται έντονο σε διάφορα σημεία του κόσμου και αποτελεί ένα σίγουρο κανάλι επικοινωνίας για το ελληνικό αυτό προϊόν.

Ε. Συμμετοχή σε εκθέσεις

Δεκάδες εκθέσεις τροφίμων διοργανώνονται κάθε χρόνο σε πολλές χώρες, δίνοντας τη δυνατότητα στις επιχειρήσεις να προβάλλουν τα προϊόντα τους και να έρθουν σε επαφή με πιθανούς αγοραστές. Αυτές πρέπει να αποτελέσουν βασικό εργαλείο της επιχείρησης στην προσπάθεια για σύναψη στρατηγικών συνεργασιών.

Όσο αφορά τις Απειλές αυτές συνοψίζονται στα εξής:

Α. Ισχυροί Ανταγωνιστές



Στον τομέα του τυποποιημένου κρασιού δραστηριοποιούνται πολλές επιχειρήσεις με μακρόχρονη παρουσία και εδραιωμένη θέση στην αγορά. Όλοι αυτοί οι εγχώριοι αλλά και διεθνείς ανταγωνιστές θα κάνουν ιδιαίτερα δύσκολο το θέμα της εισόδου της επιχείρησης σε κάποιες αγορές του κλάδου.

Β. Ταχεία αύξηση της παγκόσμιας προσφοράς

Η παγκόσμια παραγωγή κρασιού παρουσιάζει αύξηση, αφενός λόγω των βελτιωμένων καλλιεργητικών τεχνικών που εφαρμόζονται, όπως για παράδειγμα συμβαίνει στην Ισπανία, και αφετέρου λόγω της προσπάθειας χωρών όπως το Μαρόκο και η Τυνησία να μπουν στο παιχνίδι του κρασιού πιο δυναμικά. Παρά τη χαμηλότερη ποιότητα του κρασιού που προέρχεται από αυτές τις χώρες, το γεγονός της αύξησης της προσφερόμενης ποσότητας δημιουργεί πιέσεις στην τιμή του προϊόντος.

Γ. Υψηλή τιμή ελληνικού τυποποιημένου κρασιού

Το ελληνικό κρασί εμφανίζει υψηλότερο κόστος παραγωγής συγκριτικά με αυτό των άλλων οινοποιητικών χωρών. Αυτό σε συνδυασμό με την προσπάθεια εκμετάλλευσης της ποιοτικής του ανωτερότητας, έχει ως αποτέλεσμα να καταλήγει στο ράφι σε υψηλότερη τιμή συγκριτικά με τα ανταγωνιστικά προϊόντα άλλων χωρών. Επίσης, είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι η ανεξέλεγκτη διακίνηση χύμα κρασιού και το παραεμπόριο, διαφοροποιούν σε μεγάλο βαθμό τους όρους του ανταγωνισμού και της τιμής.

Δ. Μεγάλη ελαστικότητα ζήτησης ως προς την τιμή και το εισόδημα στις μη – παραδοσιακές αγορές

Εξαιτίας του φαινομένου ότι το τυποποιημένο ελληνικό κρασί έχει εισέλθει στις μη παραδοσιακές αγορές ως προϊόν πολυτελείας, εμφανίζει μεγαλύτερη ελαστικότητα ζήτησης ως προς την τιμή του και ως προς το εισόδημα των καταναλωτών. Χρειάζεται λοιπόν προσοχή ώστε το προϊόν να φτάνει στον τελικό καταναλωτή των χωρών αυτών σε μια τιμή που να εξισορροπεί τις παραμέτρους.

Ζ. Αδύναμες εθνικές στρατηγικές προώθησης

Παρά τις προσπάθειες της Ελλάδας μέσω των αρμόδιων φορέων να προωθηθεί το ελληνικό τυποποιημένο κρασί στην παγκόσμια αγορά, αυτές μοιάζει να υστερούν σε σχέση με τις αντίστοιχες ενέργειες άλλων οινοποιητικών χωρών. Ακόμα πιο συντονισμένες και δυναμικές δράσεις μάρκετινγκ σε εθνικό επίπεδο είναι απαραίτητες και ευνοούν συνολικά



τον διευρυμένο κλάδο του κρασιού, από την παραγωγή έως την εμπορία. Έτσι οι επιχειρήσεις παραγωγής και τυποποίησης ελαφρύνονται σε σημαντικό βαθμό από το ιδιαίτερα μεγάλο κόστος της ατομικής προώθησης, η προσπάθεια γίνεται πιο αποτελεσματική και προσφέρονται ευκαιρίες ανάπτυξης σε έναν τομέα της εγχώριας οικονομίας ιδιαίτερα σημαντικό.

Για την αύξηση της αντιλαμβανόμενης αξίας που προσφέρει η ελληνική οινική προέλευση στα επώνυμα, τυποποιημένα κρασιά που παράγονται στην ελληνική επικράτεια, προτείνεται ένας σωστός σχεδιασμός μιας Εθνικής Αρχιτεκτονικής, ο οποίος θα περιλαμβάνει γεωγραφικές ενδείξεις, ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα και παραδοσιακούς οίνους. Επίσης, θα πρέπει να περιλαμβάνονται οίνοι εναλλακτικών πρακτικών, ανάπτυξη της οινικής έρευνας και καινοτομίας, συνεργασία μεταξύ οινοποιείων και παραγωγών, και τέλος ανάπτυξη του οινοτουρισμού.

Στις Διεθνείς αγορές συμμετέχει το σύνολο της ελληνικής οινικής προσφοράς αρκεί να πληροί τα ποιοτικά κριτήρια, εξαιρούνται το ανώνυμο, αγνώστου προελεύσεως, μη τυποποιημένο κρασί, προϊόντα μη ενδεδειγμένων οινοποιήσεων, ημίγλυκος. Η Εθνική οινική υπογραφή (Brand name) είναι NEW WINES OF GREECE, και περιλαμβάνει όλες τις υπο-οντότητες της Εθνικής οινικής αρχιτεκτονικής, ανεξάρτητες τοπο-ποικιλίες πρεσβευτές, άλλες αξιόλογες διακριτές οινικές υπο-οντότητες. Πιο συγκεκριμένα περιλαμβάνονται: Ασύρτικο – Σαντορίνη, Μοσχοφίλερο Μαντινεία, Αγιωργίτικο – Νεμέα, Ξινόμαυρο – Νάουσα & Αμύνταιο, Διακεκριμένα κρασιά, Κρασιά εναλλακτικών πρακτικών, ανερχόμενες τοπο-ποικιλίες, και επιδόρπιους οίνους. Στη δεύτερη φάση εντάσσονται νέες τοπο-ποικιλίες πρεσβευτές, Ελληνικές εκφράσεις διεθνών ποικιλιών, καθημερινά κρασιά, καθώς και η σύγχρονη ρετσίνα.

Από τις στρατηγικές και τις τακτικές εφαρμογής, μας αφορούν για τον σχεδιασμό της Ελληνικής αμπελουργίας οι παρακάτω άξονες:

A4 : Επένδυση στην ανταγωνιστικότητα του προϊόντος με τους δύο άξονες που αναφέρθηκαν προηγούμενα, προστασία και ενίσχυση της αυθεντικότητας του προϊόντος και δημιουργία προιοντικής καινοτομίας. Προτείνονται :

A.4.1. Δράσεις δημιουργίας και ενίσχυσης θεμελιωδών αμπελοοινικών υποδομών

A.4.3. Υποστήριξη δημιουργίας κρασιών με βιώσιμες οργανικές και υπεύθυνες πρακτικές



A.4.4. Δημιουργία premium / exclusive κρασιών

A 5 : Επικοινωνία και συνοχή μεταξύ των μελών (internal marketing), θεωρείται άμεσης προτεραιότητας για να γίνει ο κλάδος ανταγωνιστικός μέσω της ανάπτυξης κλαδικής κουλτούρας συνεργασίας, ευθυγράμμισης με την εθνική στρατηγική και της διαρκούς ενημέρωσης για τις σύγχρονες εξελίξεις. Προτείνονται :

A.5.1 Πρόσβαση σε έρευνες αγοράς και μελέτες

A.5.2 Δημιουργία υποστηρικτικού ενημερωτικού υλικού

A.5.3 Προγράμματα εκπαίδευσης και κατάρτισης του οινικού κλάδου

Επίσης, στους Κρίσιμους Παράγοντες Επιτυχίας συγκαταλέγονται:

Οι ΚΠΕ 1 & 4 αποτελούν μία ενότητα και πρέπει να εξετασθούν συνολικά τουλάχιστον στην αρχή, εξειδικεύοντας στην συνέχεια ανάλογα με τους επιμέρους στόχους.

Ο ΚΠΕ 1 : «η θεσμοθέτηση κλαδικών δομών και οργάνωσης που θα εξυπηρετούν το όραμα και την στρατηγική για το Ελληνικό κρασί και θα εξασφαλίζουν ταχύτητα στις αποφάσεις, πληρότητα και αποτελεσματικότητα στην εφαρμογή προγραμμάτων και λειτουργιών, κλίμακα και διαπραγματευτική ισχύ, πρόσβαση σε υψηλού επιπέδου υπηρεσίες προστιθέμενης αξίας, αποτελεσματική στρατηγική συνεργασία και διάλογο μεταξύ των παικτών» και

Ο ΚΠΕ 4 : «ευθυγράμμιση και εξασφάλιση συντεταγμένης λειτουργίας κυβέρνησης, κράτους, κλαδικών οργανώσεων, οινοπαραγωγών και αμπελουργών, καθώς και παρόχων και συντελεστών οινικής εκπαίδευσης, έρευνας & ανάπτυξης, marketing, design και άλλων υπηρεσιών προστιθέμενης αξίας»

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ, ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Οι ΚΠΕ 5&6 είναι συναφείς και καλύτερα να τους εξετάσουμε μαζί.

Ο ΚΠΕ 5 «δημιουργία και άμεση εφαρμογή συστημάτων αποτύπωσης παραγωγής και πωλήσεων και πιστοποίησης ποιότητας τελικού προϊόντος (μητρώο, έλεγχοι, ιχνηλασιμότητα, μόνιτορ παραγωγής και πωλήσεων σε Ελλάδα και εξωτερικό κτλ), τουλάχιστον για τις τοπο-ποικιλίες πρεσβευτές» και



Ο ΚΠΕ 6 «εξέλιξη και ολοκλήρωση κανονιστικού πλαισίου, νόμων και κανόνων αυτοδέσμευσης που θα διασφαλίζουν συνθήκες ασφαλούς ανταγωνισμού (νόθευση, ‘ελληνοποίηση’ και ‘σπάσιμο’ τιμών, χρήση σταφυλιών διπλής και τριπλής χρήσης στην οινοποίηση, διάθεση ακατάλληλου προϊόντος σε εξωτερική και εσωτερική αγορά) και επομένως

ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗ, ΕΡΕΥΝΑ & ΑΝΑΠΤΥΞΗ, ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Οι ΚΠΕ 9&10 &14 έχουν συνάφεια και στο στάδιο που βρίσκεται ο κλάδος και η ιεράρχηση των προτεραιοτήτων μας οδηγεί να τους εξετάσουμε μαζί :

Ο ΚΠΕ 9 «διαρκής παρακολούθηση εξελίξεων σε όλες τις περιοχές του οινικού αντικείμενου διεθνώς και εξασφάλιση άμεσης πρόσβασης στις πληροφορίες από το σύνολο των stakeholders του κλάδου, αναλόγως με την περιοχή ενδιαφέροντός τους», Ο ΚΠΕ 10 «εμπέδωση κουλτούρας καινοτομίας και συνεχούς εξέλιξης, και επένδυση σε εξειδικευμένο στελεχιακό δυναμικό, καινοτομία και ανταγωνιστικότητα κυρίως με βάση τις γηγενείς ποικιλίες, καθώς και συνεχής επιστημονική καθοδήγηση αμπελουργών και οινοποιών, με στόχο την ολοκληρωτική αναβάθμιση, καινοτομία και ανταγωνιστικότητα, κυρίως με βάση τις γηγενείς ποικιλίες», και τέλος, Ο ΚΠΕ 14, παρόλο που δεν κατανέμεται στην μέριμνα του κλάδου, αφορά την εκπαίδευση και τον θεωρούμε συναφή «εκπαίδευση και εμπέδωση της οινικής κουλτούρας στους Έλληνες καταναλωτές και επαγγελματίες των κλάδων εστίασης, τουρισμού και φιλοξενίας, και συνολική αναβάθμιση της on-trade οινικής εμπειρίας στην Ελλάδα».

Με τον ΚΠΕ 11 «δημιουργία πλαισίου προδιαγραφών και εφαρμογή πρακτικών για την προστασία και θωράκιση του αμπελώνα, και για βιώσιμη, οργανική και υπεύθυνη αμπελοκαλλιέργεια και οινοποίηση», θίγεται το ζήτημα της κατεύθυνσης και της υποστήριξης της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής ώστε να παράγονται τα προϊόντα που χρειαζόμαστε σύμφωνα με τον στρατηγικό σχεδιασμό.

ΑΥΤΟΔΕΣΜΕΥΣΗ, ΚΕΦΑΛΑΙΑ – ΠΟΡΟΙ

Οι ΚΠΕ 19 & 20 αφορούν την ενεργοποίηση του κλάδου για την επιτυχημένη υλοποίηση του στρατηγικού σχεδιασμού.

Ο ΚΠΕ 19 « αυτοδέσμευση ικανού αριθμού επιχειρήσεων για συνεργασία στις περιοχές που αφορούν τους παραπάνω κρίσιμους παράγοντες επιτυχίας» και



Ο ΚΠΕ 20 «εξασφάλιση επάρκειας κεφαλαίων για επενδύσεις σε περιοχές που αφορούν τους παραπάνω κρίσιμους παράγοντες επιτυχίας».

Οι παραδοχές κατά την άποψή μου στις οποίες πρέπει να βασιστεί η συζήτηση για τον σχεδιασμό της αμπελουργίας μας είναι : Η αμπελουργία μας είναι βασικός πυλώνας του κλάδου, δηλαδή δεν μπορεί η οινοπαραγωγή μας να προχωρήσει χωρίς σύγχρονη, βιώσιμη και ανταγωνιστική

Αμπελουργία, επίσης, πρέπει να συντάσσεται με τον στρατηγικό σχεδιασμό marketing του κλάδου όπου τον οδηγητικό ρόλο έχει η αγορά και ο καταναλωτής. Η αμπελουργία πρέπει είναι σε θέση να παρακολουθεί μέσω του στρατηγικού σχεδιασμού την αγορά του τελικού προϊόντος για να μπορεί να προσφέρει σε όλα τα τμήματά της πρώτη ύλη συγκεκριμένων προδιαγραφών οι οποίες λαμβάνουν υπόψη και τις απαιτήσεις του τελικού αποδέκτη δηλαδή του καταναλωτή. Ο απώτερος στόχος της είναι ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των τελικών προϊόντων στις αγορές. Η οινοποιία πρέπει να είναι σε θέση να αξιοποιεί την προσφερόμενη πρώτη ύλη και να παράγει τα επιθυμητά προϊόντα, διασφαλίζοντας συγχρόνως την δική της βιωσιμότητα και ανταγωνιστικότητα. Η χάραξη κατευθύνσεων και δράσεων θα πρέπει να έχει συλλογικό χαρακτήρα. Τα επόμενα βήματα για την ανάπτυξη των γηγενών παραδοσιακών ποικιλιών αμπέλου θα πρέπει να περιλαμβάνουν τη μελέτη και ανάλυση της υφιστάμενης κατάστασης, την ιεράρχηση των πιο σημαντικών διαρθρωτικών και λειτουργικών προβλημάτων της αμπελουργικής παραγωγής και της οινοποιίας, τη διαμόρφωση των βασικών αξόνων του στρατηγικού σχεδιασμού για την ανάπτυξη της ελληνικής αμπελουργίας κατά την επόμενη εικοσαετία ώστε να καταστεί βιώσιμη και ανταγωνιστική, καθώς και την εξεύρεση πόρων.

Η αμπελουργία και η οινοποιία πρέπει να είναι σε θέση να υποστηρίξουν τις ανάγκες που επιβάλλουν οι κατευθύνσεις αυτού του στρατηγικού πλάνου και για να γίνει αυτό είναι απαραίτητη η κατάρτιση αντίστοιχου στρατηγικού πλαισίου κατευθύνσεων και στον αμπελουργικό τομέα.



Βιβλιογραφία

ΙΟΒΕ, (2013), «Ο κλάδος των αλκοολούχων ποτών στην Ελλάδα», Αθήνα

ICAP, (2010), «Κλαδική Μελέτη: Οινοποιία», Αθήνα

Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Γεωργίας, 2004

Ευρωπαϊκή Ένωση, «Η Ευρωπαϊκή Ένωση με απλά λόγια: Γεωργία», 2016 διαθέσιμο στο https://europa.eu/european-union/topics/agriculture_gr

Γεωργακόπουλος, Α., Θ., Τσακαλώτος, Ε., (1996), «Οικονομικές Πολιτικές της Ευρωπαϊκής Ένωσης», Αθήνα, Εκδόσεις Σταμούλης

OIV, (2016), “State of the Vitiviniculture World Market”, <http://www.oiv.int/>

Johnson, H., (1998), “Hugh Johnson's Modern Encyclopedia Of Wine”, 4th Edition, Jenson Books Inc

Rouzet, E., Sequin, g., (2011), «Μάρκετινγκ Οίνου και Αποσταγμάτων», Αθήνα, Εκδ. Προπομπός

Βλάχος Μ. (1986). Αμπελογραφία.

Λογοθέτης Β. & Βλάχος Μ. (1963). Ελληνική Αμπελογραφία.

Μιχαηλίδης Χ. (2010). Μελέτη των οινοποιήσιμων ποικιλιών της Θράκης Παμίδι και Μαυρούδι. Μεταπτυχιακή Διατριβή.

Παπαδοπούλου Α. (2010). Μελέτη τοπικών οινοποιήσιμων ποικιλιών Θράκης για παραγωγή οίνων ποιότητας. Μεταπτυχιακή Διατριβή.

Σπινθηροπούλου Χ. (2000). Οινοποιήσιμες ποικιλίες του Ελληνικού αμπελώνα.

6.Τσέτουρας Π. (2009). Η τέχνη της Αμπελουργίας.

The Programme is co-funded
by the European Union (ERDF)
and National Funds of Greece and Bulgaria



**ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΑΜΠΕΛΟΥ ΖΟΥΜΙΑΤΙΚΟ ΩΣ ΠΡΟΪΟΝ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ**

The Programme is co-funded
by the European Union (ERDF)
and National Funds of Greece and Bulgaria



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1308/2013).



1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Ονομασία προς καταχώρηση: Ζουμιάτικο
Ισοδύναμος όρος: Δαμιάτ, Διμιάνης, Δαμιάτης, Dimiat, Dimyat Smederevka,
Ζουμιάτης

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

2.1 Κατηγορία

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Ζουμιάτικο ανήκουν στην κατηγορία 3 και στην κατηγορία 15 των αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

2.2 Τύποι οίνων

Οίνος Λευκός

2.3 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Λευκού Οίνου

2.3.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστη αρχική περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα (ρ/ι): 238
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 9,99 % νοι.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 8,0-22,0 % νοι.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (ρ/ι) : Ελάχιστη 2,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε χιλιοστό-ισοδύναμα ανά λίτρο (ηθς/ι) : Μέσος όρος 8,67
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 ηρ/ι

2.3.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Χρυσοκίτρινο και φωτεινό χρώμα.
2. Οσμή : Άρωμα σταφυλιού με δόσεις υπερώριμων φρούτων.
3. Γεύση: Ισορροπημένο στο στόμα, με ελαφρύ άρωμα

3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Ο λευκός οίνος Π.Ο.Π. Ζουμιάτικο παράγεται με τη μέθοδο της λευκής οινοποίησης. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία που βρίσκονται στον Έβρο και στην Ανατολική Μακεδονία, τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η γλεukoποίηση των σταφυλιών δεν επιτρέπεται να γίνεται με συνεχή πιεστήρια. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20° C.

4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Λευκοί οίνοι



Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένους» ή «Reserve» για τους λευκούς οίνους Π.Ο.Π. Ζουμιάτικο πρέπει:

- οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος , εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.

Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένους» ή «Grande Reserve» για τους λευκούς οίνους Π.Ο.Π. Ζουμιάτικο πρέπει:

- οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο (2) έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.

5. ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Το Ζουμιάτικο είναι μια ποικιλία πολύ ζωηρή και παραγωγική με αντοχή στις ασθένειες. Μορφώνεται σε κύπελλο ή αμφίπλευρο γραμμικό σχήμα και δέχεται κλάδεμα βραχύ. Προσαρμόζεται σε αμμώδη και ελαφρά εδάφη στα οποία παράγει ποιοτικά προϊόντα. Σε πλούσια και δροσερά εδάφη δίνει μεγάλη, αλλά και κατώτερης ποιότητας παραγωγή. Ο τρύγος πραγματοποιείται τέλη Σεπτεμβρίου.

6. ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ) ΑΝΑ ΣΤΡΕΜΜΑ

Τα κυπελλοειδή σχήματα αποδίδουν κατά μέσο όρο 1250-1750 kg/στρέμμα, ενώ τα μονόπλευρα Royat 2000-3000 kg/στρέμμα.

7. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Το Ζουμιάτικο συμμετέχει μαζί με άλλες ποικιλίες, όπως το Λημνιό και το Μαυρούδι, στην παραγωγή τοπικών ερυθρωπών και ερυθρών οίνων (π.χ. Αβδύρων, Μεσημβρικήτικος, Σερρών, Ισμαρικός), καθώς επίσης και για την παραγωγή κοινών επιτραπέζιων οίνων.

8. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

8.1 ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ

A. Ποιότητα

Η ποικιλία Ζουμιάτικο, φαίνεται να αποτελεί μια καλή ποικιλία για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Επίσης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για συνοינוποίηση με άλλες ποικιλίες για την παραγωγή οίνων μαζικής κατανάλωσης.

B. Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

Η Θράκη είναι μια περιοχή με μεγάλη παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια και στην παρασκευή οίνων. Την εποχή του χαλκού, κατέφτασαν στην παραλία του Ισμάρου οι Κίκονες, ο πιο πολιτισμένος απ' όλους τους Θρακιώτικους λαούς, που με αρχηγό τον Εύφημο, έτρεξαν σε βοήθεια του Πριάμου, στον Τρωικό πόλεμο. Γι' αυτό, όπως μας λέει ο Όμηρος, όταν έφτασε στη χώρα τους ο Οδυσσέας, για να τους εκδικηθεί, κυριεύσε την πόλη τους. Και μετά πήρε τον δρόμο για την πατρίδα του, έχοντας μαζί του τον οίνο που του πρόσφερε ο Μάρωνας, ο ιερέας του Απόλλωνα που



κατοικούσε εκεί. Πρόκειται για το φλογάτο, γλυκό σαν μέλι κι ευωδιαστό Μαρώνειο οίνο με τον οποίο ο Ομηρικός ήρωας, μέθυσε αργότερα τον Πολύφημο κι έσωσε τους συντρόφους του από τη σπηλιά του Κύκλωπα.

Στην αρχαιότητα ο Ισμαρικός, ο Θάσιος, ο Βίβλινος και ο Μαρώνειος οίνος ήταν ξακουστοί σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο και η Θράκη ήταν η πατρίδα του θεού Διόνυσου, του θεού του οίνου. Ο «Ισμαρικός Οίνος» από την Αρχαία Μαρώνεια είναι γνωστός στον Αρχίλοχο (Πάρος - Θάσος - μισθοφόρος πολεμιστής, ποιητής) 680-629 π.Χ. αλλά και στον Αθήναιο (170-230 μ.Χ. Αλεξάνδρεια - Ρώμη σοφιστής - ρήτορας). Σε Αιγυπτιακό πάπυρο η άμπελος της Μαρώνειας χαρακτηρίζεται με το επίθετο «Κάπνειος» επίθετο που δείχνει πως τα σταφύλια της ήταν μαύρα.

Η παράδοση του οίνου συνεχίστηκε και στα βυζαντινά χρόνια αλλά και στα χρόνια της Τουρκοκρατίας. Υπάρχουν ιστορικές αναφορές που περιγράφουν με λεπτομέρειες την αμπελουργική πρακτική και την οινοποίηση των Θρακικών οίνων από τους πρόσφυγες μετά την μικρασιατική καταστροφή στη Θρακική γη. «Πλούσια η ποικιλία των σταφυλιών στις Σαράντα Εκκλησιές : παμίτια, τσαούσια, αλπεχλιβάνια, μορλούκια, ραζακιά, στυφά, μοσχάτα, κρισάγια, ροδίτες, τσουμπιανιές, αλλά κυρίως το φημισμένο παππάς -καρασί ,το μαύρο σταφύλι με πολλή ταννίνη που έφτιαχνε μαύρο κρασί με οινόπνευμα 12 βαθμών».

Στη σύγχρονη εποχή, οι λιγοστοί αμπελώνες που υπήρχαν στην περιοχή, στα μέσα περίπου του περασμένου αιώνα, ξεριζώθηκαν καθώς δεν παρουσίαζαν κανένα εμπορικό ενδιαφέρον. Στις αρχές της δεκαετίας του '90, εγκαταλείφθηκε σταδιακά η καλλιέργεια του καπνού και υπήρξε μια στροφή στην εγκατάσταση νέων αμπελώνων. Οι γηγενείς ποικιλίες της Θράκης είναι ο Καρναχαλάς Σουφλίου, το Μαυρούδι Θράκης, ο Μπουγιαλαμάς, το Ζουμιάτικο, το Ψιλόμαυρο, η Παπαδιά ή Γέρος, το Παμίτι, η Κερατσούδα, το Μυρωδάτο, το Κορίφι, το Βουλγαρούδι, η Αλπονούρα, οι Τσουγιάννηδες, οι Νεροπρωϊμίς, ο Σασλάς, ο Παππά-καρας και άλλες.

Σύμφωνα με πρόσφατα στοιχεία στη περιοχή της Θράκης και της ανατολικής Μακεδονίας από τις 4092 εκμεταλλεύσεις με αμπέλια οι 2276 παράγουν οινοποιήσιμα σταφύλια. Η έκταση σε στρέμματα των οινοποιήσιμων αμπελώνων στη Θράκη αποτελούν περίπου το 5% της συνολικής έκτασης των ελληνικών αμπελώνων.

Σήμερα, η πλειοψηφία των τοπικών αμπελώνων και το κύριο ενδιαφέρον των οινοπαραγωγών στην Περιφερειακή Ενότητα Έβρου συγκεντρώνεται στις περιοχές του Σουφλίου και του Τριγώνου, καθώς επίσης, στην Αλεξανδρούπολη και στους Μεταξάδες. Από το 2010, η ένδειξη ΠΓΕ Έβρος (Τοπικός Οίνος Έβρου) μπορεί να χαρακτηρίζει κρασιά από όλη την περιοχή του Έβρου. Στην Περιφερειακή Ενότητα Έβρου, καθώς και στην Ανατολική Μακεδονία εδρεύουν πολλά αποστακτήρα τσίπουρου και οινοποιεία. Ωστόσο, αξίζει να σημειωθεί, ότι παρόλο που έχει καλλιεργηθεί σημαντικός αριθμός ποικιλιών σταφυλιών στην περιοχή, δεν έχουν αξιοποιηθεί και προωθηθεί έτσι ώστε οι περιοχές να δημιουργήσουν μια τοπική ταυτότητα κρασιού διαφορετική από την υπόλοιπη Ελλάδα και την Ευρώπη. Η Θράκη είναι μία από τις αμπελουργικές περιοχές που δεν έχει προστατευμένη ονομασία προέλευσης οίνων.



Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η περιοχή της Θράκης γειτονεύει βόρεια με τη Βουλγαρία, ανατολικά με την Τουρκία, δυτικά με τη Μακεδονία και νότια βρέχεται από το Αιγαίο πέλαγος. Ο ποταμός Έβρος αποτελεί ένα φυσικό σύνορο στα βορειανατολικά με τη Βουλγαρία και στα ανατολικά με την Τουρκία. Έχει γόνιμα εδάφη, επίσης η οροσειρά της Ροδόπης προστατεύει το εσωτερικό της από τους βόρειους ψυχρούς ανέμους, ενώ το Αιγαίο πέλαγος δημιουργεί ένα μικροκλίμα με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια.

Ο νομός Έβρου βρίσκεται στη ζώνη γεωγραφικού πλάτους βόρειου 40°-42° και γεωγραφικού μήκους ανατολικά 25°-27°. Οι ανατολικές περιοχές έχουν υψόμετρα χαμηλότερα των 100 Μ. Στα δυτικά του Έβρου υπάρχουν περιοχές με υψόμετρο υψηλότερο των 1200Μ. Το κλίμα της περιοχής είναι συνδυασμός μεσογειακού κλίματος και αυτού της Κεντρικής Ευρώπης.

Η θερμοκρασία του αέρα στον Έβρο τον χειμώνα, από Δεκέμβριο μέχρι Φεβρουάριο, κυμαίνεται από -1 °C έως 7°C. Οι χαμηλότερες θερμοκρασίες εντοπίζονται στα βουνά και οι υψηλότερες στις πεδιάδες του νομού και σε περιοχές κοντά στη θάλασσα. Την άνοιξη, από Μάρτιο μέχρι Μάιο, οι θερμοκρασίες κυμαίνονται από 9°C έως 18°C. Το καλοκαίρι, από Ιούνιο μέχρι Αύγουστο, οι θερμοκρασίες παίρνουν τιμές από 18°C έως 24°C, ενώ το φθινόπωρο, από Σεπτέμβριο μέχρι Νοέμβριο, οι μέσες θερμοκρασίες κυμαίνονται μεταξύ 9° C και 11°C.

Οι τιμές της σχετικής υγρασίας στον Έβρο κυμαίνονται: τον χειμώνα μεταξύ 75% και 80% (οι υψηλότερες τιμές του έτους), την άνοιξη μεταξύ 60% και 70%, το καλοκαίρι μεταξύ 50% και 60%, το φθινόπωρο μεταξύ 65% και 75%.

Όσο αφορά την ηλιοφάνεια, το χειμώνα η διάρκεια της ηλιοφάνειας ανέρχεται στο 35% με 60%, με τις υψηλότερες τιμές να σημειώνονται στα παράκτια του νομού, στα βόρεια και στις περιοχές με υψηλό υψόμετρο. Την άνοιξη οι τιμές κυμαίνονται μεταξύ 55% και 75%, το καλοκαίρι μεταξύ 70% και 85% και το φθινόπωρο μεταξύ 30% και 60%. Το φθινόπωρο και το χειμώνα η νέφωση έχει τις μεγαλύτερες τιμές.

Όσο αφορά την βροχόπτωση, το χειμώνα, οι τιμές κυμαίνονται από 520 mm και μπορεί να ξεπεράσουν τα 800 mm, ενώ το καλοκαίρι οι βροχές είναι κάτω των 30 mm.

Το έδαφος, είναι ως επί το πλείστον αμμώδες, με επάρκεια Φωσφόρου, Καλίου και Μαγνησίου.

9. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Για την παραγωγή του οίνου Π.Ο.Π. Ζουμιάτικο θα πρέπει να εφαρμόζονται οι γενικές και ειδικές διατάξεις της ισχύουσας Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, όπως:

9.1 Εθνική Νομοθεσία

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 5042/116548/26.10.2015 «Καθορισμός των ειδικών όρων εμφιαλώσεως των οίνων» (ΦΕΚ 2323/Β/27.10.2015)



- Υπουργική Απόφαση αριθ. 6141/148160/30.12.2015 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης» (ΦΕΚ 2904/Β/31.12.2015)
- Β. Διάταγμα υπ'αριθ. 539/4-8-1971 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/Α/14-8-1971).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 213850/1572/11.2.1972 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 169/Β/24.2.1972).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 « Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανση τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)
- 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. 326182/6268/27-7-1988 «Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης» 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. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 2323/Β/27.10.2015) όπως τροποποιήθηκε



με την Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5852/139338/14.12.2015 (ΦΕΚ 2708/Β/2015).

Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5833/155045/12.12.2013 «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (ΦΕΚ 3324/Β/27.12.2013) όπως τροποποιήθηκε με την Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5066/117288/27.10.2015 (ΦΕΚ 2322/Β/27.10.2015).

-Νόμος υπ' αριθ. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (ΦΕΚ 32/Α/11.2.2014)

9.2 Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

9.2.1 Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Κοινοτική Νομοθεσία

Άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και ειδικότερα το Παράρτημα XVI 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».



- Από το κοινοτικό λογότυπο

- την ένδειξη «Γεωργία ΕΕ ή και Γεωργία Ελλάδα»

Στη με 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 818/Β/15-6-2005) στο άρθρο 1 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 «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

9.2.2 Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Εθνική Νομοθεσία

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των λευκών και ερυθρών 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).

9.2.3 Αναγραφή στην επισήμανση του έτους εμφιάλωσης

Σύμφωνα με την αριθ. 206989/22-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης» στην παράγραφο 8 αναφέρεται: : «Η αναγραφή του έτους εμφιάλωσης στην ετικέτα είναι υποχρεωτική».

9.3 Κοινοτική νομοθεσία

Καν. (ΕΕ) 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013 για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθμ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθμ. 234/79, (ΕΚ) αριθμ. 1037/2001 και 1234/2007 του Συμβουλίου.

Καν.(ΕΚ) 1234/2007 του Συμβουλίου της 22ας Οκτωβρίου 2007 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος Κανονισμός ΚΟΑ»).

Καν. (ΕΚ) 555/2008 για την θέσπιση λεπτομερών καν. εφαρμογής του καν. (ΕΚ)αριθ.479/08 του Συμβουλίου για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς όσον αφορά τα προγράμματα στήριξης, τις συναλλαγές με τρίτες χώρες, το δυναμικό παραγωγής & τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα.

Καν. (ΕΚ) 607/2009 για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του καν.479/08 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης & προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις , τις παραδοσιακές ενδείξεις , την επισήμανση & παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα.

Καν. (ΕΚ) 606/2009 για καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.479/2008 όσον αφορά τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων τις οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται.

Καν. (ΕΚ) 436/2009 της Επιτροπής της 26ης Μαΐου 2009 για τις λεπτομ. εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) αριθ. 479/08 του Συμβουλίου, όσον αφορά το αμπελοοιν. μητρώο, τις υποχρεωτικές δηλώσεις & τη συγκέντρωση στοιχείων για την παρακολούθηση της αγοράς, τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των προϊόντων & τα βιβλία που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα.

Καν. (ΕΚ) 203/2012 της Επιτροπής της 8ης Μαρτίου 2012 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 889/2008 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 834/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά λεπτομερείς κανόνες για τους βιολογικούς οίνους.

Καν. (ΕΚ) 314/2012 της Επιτροπής της 12ης Απριλίου 2012 σχετικά με την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 555/2008 και (ΕΚ) αριθ. 436/2009 όσον αφορά τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων, καθώς και τα βιβλία που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα.



Καν. (ΕΚ) 702/2009 για τροποποίηση & διόρθωση του κανον. (ΕΚ) αριθ.555/08 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν. (ΕΚ)αριθ.479/08 του Συμβουλίου για την κοινή οργάνωση της αμπελοοικονομικής αγοράς όσον αφορά τα προγράμματα στήριξης, τις συναλλαγές με τρίτες χώρες, το δυναμικό παραγωγής & τους ελέγχους στον αμπελοοικονομικό τομέα.

10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1 Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισης ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)
- 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 αμπελοοικονομικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
- 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 αμπελοοικονομικό 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 αμπελοοικονομικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοικονομικό 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. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 5042/116548/26.10.2015 «Καθορισμός των ειδικών όρων εμφιαλώσεως των οίνων» (ΦΕΚ 2323/Β/27.10.2015)
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 6141/148160/30.12.2015 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης» (ΦΕΚ 2904/Β/31.12.2015)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5833/155045/12.12.2013 «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοικονομικού τομέα» (ΦΕΚ 3324/Β/27.12.2013) όπως τροποποιήθηκε με την Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5066/117288/27.10.2015 (ΦΕΚ 2322/Β/27.10.2015).
- Νόμος υπ' αριθ. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις



αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (ΦΕΚ 32/Α/11.2.2014)

10.2 Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ πρέπει να υποβληθεί σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις κατά το στάδιο της παραγωγής και πριν την διαδικασία κατάταξής του. Για την πραγματοποίηση των αναλυτικών εξετάσεων λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα και αποστέλλεται σε ένα από τα εργαστήρια που είναι επιφορτισμένα με τη διεξαγωγή των επίσημων αναλύσεων στο τομέα του οίνου. Λαμβάνεται επίσης αντιπροσωπευτικό δείγμα για την πραγματοποίηση των οργανοληπτικών εξετάσεων και ο παραγωγός υποβάλλει έγγραφο αίτημα στην Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής προκειμένου να γίνει οργανοληπτική εξέταση και να πιστοποιηθεί αν ο εν λόγω οίνος έχει τα ενδεδειγμένα χαρακτηριστικά (χρώμα - διαύγεια - οσμή - γεύση) που επιτρέπουν την κατάταξή του ως ΠΟΠ.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής συγκαλεί την επιτροπή οργανοληπτικών εξετάσεων προκειμένου να εξετάσει το δείγμα και να γνωμοδοτήσει για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου.

Ο παραγωγός του οίνου υποβάλλει στη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής επίσημα αντίγραφα της δήλωσης παραγωγής ή συγκομιδής των σταφυλιών, τα συνοδευτικά έγγραφα που αποδεικνύουν ότι ο οίνος έχει τις προϋποθέσεις που αφορούν το συγκεκριμένο οίνο ΠΟΠ ο οποίος προορίζεται να καταταχθεί καθώς και τα αποτελέσματα των αναλυτικών και οργανοληπτικών εξετάσεων του οίνου.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής αξιολογεί τα στοιχεία που υποβάλλει ο παραγωγός και αποφασίζει αν ο οίνος θα καταταχθεί.

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής χορηγεί ανάλογο αριθμό ταινιών ελέγχου. Οι ταινίες ελέγχου είναι ερυθρού χρώματος και φέρουν ένα κωδικό αριθμό.

10.3 Αρχές ελέγχου.

Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής.

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. ΘΕ-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

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Ποιοτικού Ελέγχου