



**ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

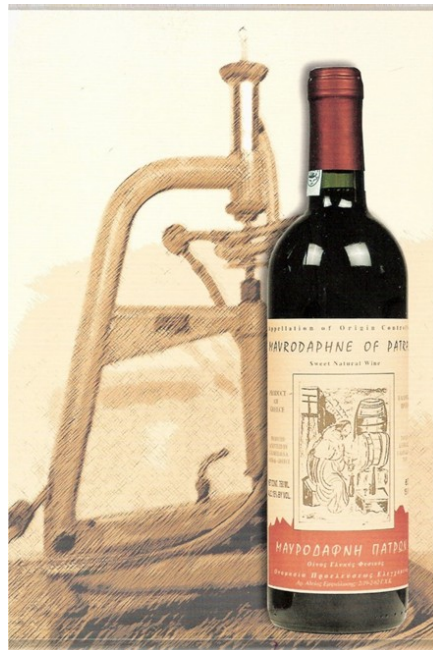
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΕΜΠΟΡΙΑΣ & ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ

**Η Μαυροδάφνη Πατρών ως παραδοσιακό προϊόν και η διάθεση της
στην αγορά.**



Εκπόνηση: Παπαδούλης Άγγελος Α.Μ. : 130/09

Τράκας Παναγιώτης Α.Μ. : 239/10

Επιβλέπων καθηγητής : Κοκκίνης Γεώργιος Ph.D

Θεσσαλονίκη 2018

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Αρχικά θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε τον επιβλέποντα της πτυχιακής μας εργασίας, τον Καθηγητή κ. Κοκκίνη Γεώργιο, για όλα όσα μάθαμε, την εμπιστοσύνη του στην ανάθεση αυτής της εργασίας και την πολύ καλή συνεργασία για την ολοκλήρωση αυτής. Επίσης, θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε και τα μέλη της εξεταστικής επιτροπής για την προσεκτική ανάγνωση της εργασίας μας και τις παρατηρήσεις τους.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία κάναμε προσπάθεια να προσεγγίσουμε το θέμα της Μαυροδάφνης ως ένα παραδοσιακό Ελληνικό προϊόν και πιο συγκεκριμένα προϊόν Π.Ο.Π. .

Στο πρώτο κεφάλαιο της εργασίας γίνεται εκτενή αναφορά στα παραδοσιακά προϊόντα γενικά, πως ορίζεται ένα παραδοσιακό προϊόν με βάση την ισχύουσα νομοθεσία, πως επηρεάζουν τον τρόπο ζωής των ανθρώπων και τις διατροφικές τους συνήθειες, πως γίνεται η πιστοποίηση ενός προϊόντος προκειμένου να θεωρηθεί παραδοσιακό, ποια είναι τα οφέλη της καταχώρησης ενός προϊόντος στην κατηγορία των παραδοσιακών προϊόντων και ποιες είναι οι προδιαγραφές που πρέπει να πληρεί.

Στο δεύτερο κεφάλαιο γίνεται μια προσέγγιση στον τομέα του κρασιού, στους τύπους και στις κατηγορίες των κρασιών, στον γεωγραφικό προσδιορισμό των αμπελουργικών οиноποιήσιμων ποικιλιών στον Ελλαδικό χώρο. Γίνεται μια αναφορά στο νομοθετικό πλαίσιο που διέπει τον τομέα της οινολογίας στην Ελλάδα, στην πολιτική του εμπορίου, στην ευρωπαϊκή νομοθεσία περί παραγωγής, διακίνησης και εμπορίας του κρασιού καθώς επίσης και μια παρουσίαση επίσημων στοιχείων τόσο του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης όσο και της Ευρωπαϊκής ένωσης σχετικά με την διακίνηση και εμπορία του κρασιού στην Ελλάδα στην Ευρώπη και σε παγκόσμια κλίμακα.

Στο τρίτο κεφάλαιο της παρούσας εργασίας γίνεται εξειδικευμένη αναφορά στην Μαυροδάφνη Πατρών. Αρχικά παρέχονται κάποια ιστορικά στοιχεία που συνδέονται με το κρασί και δίνεται ο ορισμός και η οριοθέτηση της περιοχής όπου γίνεται η παραγωγή και η εμφιάλωση του κρασιού. Έπειτα γίνεται αναφορά στα βασικά στάδια παραγωγής – οινοποίησης, στις νομοθετικές διατάξεις, και παρέχονται στοιχεία για τις πωλήσεις στην αγορά εσωτερικού και εξωτερικού. Τέλος γίνεται μια εκτενή αναφορά στις βραβεύσεις του κρασιού σε παγκόσμιο επίπεδο και παρέχεται και ο τεχνικός φάκελος του κρασιού.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Κεφάλαια	Σελίδες
ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ	2
ΠΕΡΙΛΗΨΗ	3
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	5
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	6
1.1 Εισαγωγή	6
1.2 Ορισμός παραδοσιακού προϊόντος	6
1.3 Ορισμός κατά το πρόγραμμα EuroFIR	7
1.4 Ορισμός σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση	9
1.5 Ορισμός σύμφωνα με το πρόγραμμα TRUEFOOD	9
1.6 Η έννοια της τυπικότητας	10
1.7 Παραδοσιακά Τρόφιμα και Σύγχρονη Διατροφή	12
1.8 Παραδοσιακά τρόφιμα και Μεσογειακή διατροφή	13
1.9 Παραδοσιακά Μεσογειακά Τρόφιμα	15
1.10 Θεσμικό πλαίσιο	17
1.10.1 Αναγκαιότητα για πιστοποίηση	17
1.10.2 Ιστορικό προστασίας των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης	19
1.10.3 Στόχοι Πιστοποίησης.	21
1.10.4 Ωφέλειες από την καταχώριση προϊόντων.	23
1.10.5 Προδιαγραφές προϊόντων για ΠΟΠ ή ΠΓΕ	24
1.10.6 Προϊόντα ΕΠΙΠ	27
1.11 Καταχώριση προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ στην ΕΕ	29
1.13 Περιορισμοί στη χρήση καταχωρισμένων ονομασιών.	
1.12 Καταχώριση προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ στην Ελλάδα	30
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 Ο ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑΣ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	32
Εισαγωγή	32
2.1 Περιγραφή του οίνου	35
2.1.1 Τύποι κρασιών	35
2.1.2 Κατηγορίες κρασιών	36
2.1.3 Γεωγραφικός προσδιορισμός και εκτάσεις των αμπελοοινικών περιοχών στην Ελλάδα.	38
2.2 Θεσμικό πλαίσιο	41
2.2.1 Πολιτική εμπορίου	41
2.2.2 Η νέα Κοινή Οργάνωση Αμπελοοινικής Αγοράς (ΚΟΑ)	42
2.3 Διεθνή αγορά οίνου	45
2.4 Ευρωπαϊκή Ένωση	52
2.5 Ο κλάδος της αμπελουργίας στην Ελλάδα.	53
2.6 Εισαγωγές Οίνου	55

2.7 Εξαγωγές ελληνικού οίνου	55
2.8 Εκτάσεις και δικαιώματα φύτευσης Αμπέλων	58
2.9 Δίκτυο διανομής - Πιστωτική πολιτική	59
2.10 Εγχώρια αγορά οίνου.	60
2.10.1 Μέγεθος εγχώριας αγοράς οίνου	60
2.10.2 Ανάλυση της Εγχώριας Αγοράς - Μερίδια Αγοράς.	63
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ	65
3.1 Ιστορικά στοιχεία που αφορούν την "Μαυροδάφνη Πατρών".	69
3.2 Ορισμός.	66
3.3 Οριοθετημένη περιοχή Μαυροδάφνης Πατρών	66
3.4 Δεσμός με την γεωγραφική περιοχή (Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον).	67
3.5 Μαυροδάφνη και υγεία	70
3.6 Χαρακτηριστικά της οινοποίησης ποικιλίας Μαυροδάφνης Πατρών.	70
3.7 Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα της πρώτης ύλης	75
3.8 Στάδια οινοποίησης της Μαυροδάφνης Πατρών	75
3.9 Η Παλαίωση Της «Μαυροδάφνης Πατρών»	77
3.10 Εμφιάλωση	79
3.11. Μεταφορά	81
3.12 Νομοθετικές διατάξεις	82
3.13 Αποθήκευση και συντήρηση	82
3.14 Οινοποιεία –συσκευαστήρια	84
3.15 Στοιχεία αποθεματοποίησης	85
3.16 Βραβεύσεις	86
3.17 Ετικέτες Μαυροδάφνης	95
3.18 Τεχνικός φάκελος της Μαυροδάφνης Πατρών	99
4 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ.	102
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	103

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1.1 Εισαγωγή .

Τα παραδοσιακά διατροφικά προϊόντα είναι προϊόντα που συνδέονται με τις διατροφικές συνήθειες μιας περιοχής καθώς και με την ιστορία της, τα ήθη και τα έθιμά της. Πρόκειται κυρίως για προϊόντα μεταποίησης που χαρακτηρίζονται από συγκεκριμένη σύσταση ή τρόπο παρασκευής, ο οποίος έχει ιστορία πολλών δεκαετιών ή ακόμη και αιώνων.

Τα παραδοσιακά τρόφιμα έχουν σημαντικό ρόλο στις παραδόσεις και τη διαφοροποίηση πολιτισμών ανά περιοχές στην Ελλάδα για χιλιάδες χρόνια. Τα παραδοσιακά τρόφιμα περιλαμβάνουν τα τρόφιμα που παράγονται και καταναλώνονται σε τοπικό και περιφερειακό επίπεδο για μεγάλο χρονικό διάστημα. Οι μέθοδοι παρασκευής των παραδοσιακών τροφίμων είναι μέρος της λαογραφίας μιας χώρας ή μιας περιοχής. Δυστυχώς, σε όλη την Ελλάδα, αλλά και την Ευρώπη, ορισμένα παραδοσιακά τρόφιμα βρίσκονται στα πρόθυρα της εξαφάνισης, λόγω της αλλαγής του τρόπου ζωής. Πάντως, τα τελευταία χρόνια έχει αναγνωρισθεί η πολύπλευρη διατροφική τους αξία.

1.2 Ορισμός παραδοσιακού προϊόντος .

Με την έννοια «προϊόν» συνήθως χαρακτηρίζουμε το αντικείμενο ή την ουσία που παράγεται με φυσική ή βιομηχανική διαδικασία. Τα προϊόντα αγοράζονται από τον καταναλωτή και είναι γενικά αποδεκτό ότι τα προϊόντα καταναλώνονται για την

υποκειμενική τους αξία. Η λέξη «παραδοσιακός» ορίζεται ως ο σύμφωνος με τα πρότυπα που καθιερώθηκαν από την παράδοση, δηλαδή καθετί που μεταδίδεται προφορικά από γενιά σε γενιά.

Είναι γενικά αποδεκτό ότι η με τον όρο «παραδοσιακά τρόφιμα» (traditional foods) αναφερόμαστε στα προϊόντα που παράγονται από συγκεκριμένες πρώτες ύλες ή/και με συνταγή που είναι γνωστή για μεγάλο χρονικό διάστημα ή/και με μια συγκεκριμένη διαδικασία (Cayot, 2007). Όταν αναφερόμαστε στα τρόφιμα ως «παραδοσιακά προϊόντα», η «παράδοση» είναι ένα μεγάλο ζήτημα, αφού μπορεί να περιγραφεί σε διαφορετικά επίπεδα: σε διάφορες κοινωνικές ομάδες, μικρές ως μία οικογένεια, ή σε συνάρτηση με το χρόνο. Τα παραδοσιακά τρόφιμα μεταφέρονται από γενιά σε γενιά, παρασκευάζονται με συγκεκριμένο τρόπο σύμφωνα με τη γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής και διακρίνονται λόγω των ξεχωριστών οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών.

Τα παραδοσιακά τρόφιμα μπορεί να συσχετίζονται επίσης με ειδικές περιπτώσεις-εκδηλώσεις, π.χ. σε ένα γάμο (χαρακτηριστικά η λαδόπιτα στη Λευκάδα και τα σαλιάρια στη Δυτική Μακεδονία) ή σε μια συγκεκριμένη γιορτή ή εποχή. Η θρησκεία παίζει και αυτή σημαντικό ρόλο στα παραδοσιακά τρόφιμα καθώς οι νηστήσιμες τροφές είναι πολυάριθμες, ενώ υπάρχουν ειδικά «πιάτα» σε συγκεκριμένες θρησκευτικές γιορτές (λ.χ. ψάρι την Κυριακή των Βαΐων).

Τα παραδοσιακά τρόφιμα συχνά σχετίζονται με τοπικά και χειροποίητα τρόφιμα που αναφέρονται σε συγκεκριμένα συστατικά, στον τόπο παραγωγής και την τεχνογνωσία. Θα μπορούσαν να είναι τρόφιμα φτιαγμένα από τις γιαγιάδες ή από τους ντόπιους κατοίκους μιας χώρας (Cayot, 2007).

Παρά το γεγονός ότι ο όρος «παραδοσιακά τρόφιμα» χρησιμοποιείται ευρέως και ο καθένας μπορεί να έχει μια γενική ιδέα για το τι σημαίνει αυτός, δεν υπάρχουν γενικά αποδεκτοί ορισμοί που να καθορίζουν με σαφήνεια τα παραδοσιακά τρόφιμα.

1.3 Ορισμός κατά το πρόγραμμα EuroFIR.

Οι Trichoroulou et al. (2007) ορίζουν ως παραδοσιακό τρόφιμο, αυτό το οποίο έχει αποδεδειγμένα ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που το κάνουν να ξεχωρίζει από άλλα παρόμοια προϊόντα της ίδιας κατηγορίας. Αυτά είναι η χρήση των παραδοσιακών συστατικών , ή η παραδοσιακή τους σύσταση, ή ο παραδοσιακός τρόπος παραγωγής και μεταποίησης τους και θα οριστούν παρακάτω :

- Παραδοσιακό συστατικό

Πρώτη ύλη (είδος ή/και ποικιλία) ή πρωτογενές προϊόν, ανεξάρτητα ή ως συστατικό, το οποίο έχει χρησιμοποιηθεί στο παρελθόν με αναγνωρίσιμη γεωγραφική προέλευση και χρησιμοποιείται έως σήμερα (συμπεριλαμβανομένων των περιπτώσεων όπου η χρήση είχε εγκαταλειφθεί αλλά επανήλθε) και τα χαρακτηριστικά της είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες προδιαγραφές της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας.

- Παραδοσιακός τρόπος παραγωγής ή/και μεταποίησης

Η παραγωγή ή/και μεταποίηση ενός τροφίμου η οποία έχει μεταδοθεί από γενιά σε γενιά μέσω προφορικής παράδοσης ή άλλων μέσων και έχει εφαρμοστεί πριν από τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο και εφαρμόζεται έως σήμερα (ακόμη και αν εγκαταλείφθηκε για μία χρονική περίοδο αλλά επανήλθε σε εφαρμογή) παρά την προσαρμογή της σε δεσμευτικούς όρους που απορρέουν από εθνικές ή κοινοτικές διατάξεις υγιεινής των τροφίμων ή στην ενσωμάτωση της τεχνολογικής προόδου με την προϋπόθεση ότι η παραγωγή ή/και μεταποίηση παραμένει σε συμφωνία με τις μεθόδους του παρελθόντος και ότι διατηρούνται τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τροφίμου όπως τα φυσικά, τα χημικά, καθώς και τα μικρόβια.

- Παραδοσιακή σύσταση

Η μοναδικά αναγνωρίσιμη, ως προς τα συστατικά της, σύσταση η οποία έχει καθιερωθεί αρχικά πριν από το Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο και έχει μεταδοθεί από γενιά σε γενιά. Είναι πιθανό η σύσταση αυτή να διαφοροποιείται από την οριζόμενη

σύσταση και από τα γενικότερα αποδεκτά χαρακτηριστικά της ευρύτερης κατηγορίας στην οποία εντάσσεται το τρόφιμο.

Τέλος, σύμφωνα με τους Vasiloroulou & Trichoroulou (2009) ως παραδοσιακά τρόφιμα ορίζονται τα τρόφιμα που έχουν συγκεκριμένα χαρακτηριστικά, τα οποία τα διακρίνουν σαφώς από άλλα παρόμοια προϊόντα της ίδιας κατηγορίας, όσον αφορά στη χρήση «παραδοσιακών συστατικών» (πρώτες ύλες ή πρωτογενή προϊόντα), λογικά ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1.4 Ορισμός σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση

Στον κανονισμό της ΕΚ 509/2006 για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα δίνονται οι ακόλουθοι ορισμοί:

- «ιδιοτυπία» (specific character): το χαρακτηριστικό ή το σύνολο χαρακτηριστικών βάσει των οποίων ένα γεωργικό προϊόν ή ένα τρόφιμο διακρίνεται σαφώς από άλλα παρεμφερή προϊόντα ή τρόφιμα της ίδιας κατηγορίας,
- «παραδοσιακό» (traditional): αυτό το οποίο αποδεδειγμένα χρησιμοποιήθηκε στην κοινοτική αγορά για περίοδο που καταδεικνύει μετάδοση μεταξύ γενεών. Η περίοδος αυτή θα πρέπει να είναι εκείνη η οποία αποδίδεται γενικώς σε μια ανθρώπινη γενεά, δηλαδή τουλάχιστον 25 έτη.
- «εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν» (traditional speciality guaranteed): παραδοσιακό γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο του οποίου η ιδιοτυπία αναγνωρίζεται από την κοινότητα μέσω της καταχώρησής του δυνάμει του παρόντος κανονισμού.
- «ομάδα» (group): ανεξάρτητα από τη νομική της μορφή ή σύνθεση, κάθε ένωση παραγωγών ή μεταποιητών οι οποίοι ασχολούνται με το ίδιο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο.

1.5 Ορισμός σύμφωνα με το πρόγραμμα TRUEFOOD.

Ένας άλλος ορισμός για τα παραδοσιακά διατροφικά προϊόντα έχει δοθεί στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού προγράμματος TRUEFOOD το 2007. Ο ορισμός αυτός σχετίζεται με έρευνα καταναλωτών όσον αφορά την ποιότητά τους και πραγματοποιήθηκε σε έξι ευρωπαϊκές χώρες, στο Βέλγιο, την Ιταλία, τη Γαλλία, την Ισπανία, την Πολωνία και τη Νορβηγία. Ο ορισμός (Vanhonacker et al. 2008) έχει ως εξής : «Ένα παραδοσιακό διατροφικό προϊόν είναι ... ένα προϊόν που καταναλώνεται συχνά ή συνδέεται με συγκεκριμένες γιορτές ή περιόδους και εποχές, μεταφέρεται από γενιά σε γενιά, είναι φτιαγμένο με μεράκι με συγκεκριμένο τρόπο, σύμφωνα με τη γαστρονομική κληρονομιά, με ελάχιστη ή καμία επεξεργασία, το οποίο διακρίνεται και είναι γνωστό λόγω των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του και συνδέεται με μια συγκεκριμένη περιοχή ή χώρα.

1.6 Η έννοια της τυπικότητας.

Κατά τα τελευταία χρόνια υπήρξε αυξημένο ενδιαφέρον για τα τρόφιμα που συνδέονται με έναν τόπο ή με μια περιοχή προέλευσης (Verbeke & Roosen, 2009). Οι καταναλωτές απαιτούν ολοένα και περισσότερο τοπικά φαγητά και τρόφιμα με παραδοσιακό χαρακτήρα, τα οποία συχνά θεωρούνται ότι έχουν καλύτερη ποιότητα (Chambers et al., 2007), παράγονται με διαφορετικό τρόπο (Asebo et al. 2007) και ικανοποιούν την ανάγκη των καταναλωτών να βρουν την πολιτιστική τους ταυτότητα (Chambers et al, 2007, Chryssochoidis et al, 2007). Εκτός από την αύξηση της ζήτησης παραδοσιακών διατροφικών προϊόντων από τους καταναλωτές, σημαντική είναι και η ενίσχυση της υποστήριξης της προώθησής τους, ιδίως από Ευρωπαϊκή Ένωση.

Τα παραδοσιακά προϊόντα σχετίζονται έμμεσα με τις έννοιες «τυπικό προϊόν» και «τοπικό προϊόν». Και οι δύο έννοιες συνδέονται με τον τόπο παραγωγής και επιπλέον με τα στοιχεία περιβάλλοντος, όπως το μικροκλίμα, και με άυλα στοιχεία όπως η ιστορία των προϊόντων και οι καταναλωτικές συνήθειες. Η έννοια τυπικό προϊόν και παραδοσιακό προϊόν είναι οι ίδιες και έχουνε την ίδια σημασία. Άλλωστε στην αγγλική ορολογία το τυπικό προϊόν εστιάζει στα παραδοσιακά του

χαρακτηριστικά. Το τυπικό προϊόν συνδυάζει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος με τον τοπικό χαρακτήρα του και πάνω από όλα την προέλευση του (γεωγραφική και ιστορική). Οι καταναλωτές της Νότιας Ευρώπης (Γαλλία, Ιταλία, Πορτογαλία, Ισπανία, Ελλάδα) δίνουν όλο και μεγαλύτερη σημασία στην τυπικότητα γι' αυτό το λόγο η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει συνθέσει νόμους που προσδιορίζουν τέτοιου είδους προϊόντα και τους παράγοντες που ορίζουν την τυπικότητα τους. Με τον τρόπο αυτό οι καταναλωτές εξασφαλίζουν ότι κάθε προϊόν παράγεται σύμφωνα με οριοθετημένους κανόνες παραγωγής. Η προσέγγιση των νότιων χωρών βασίζεται σε προϋπάρχοντες και αγρονομικές και γαστρονομικές παραδόσεις και μπορεί να ερμηνευθεί ως μία αντίδραση σε αντιλαμβανόμενες απειλές της παγκοσμιοποίησης και Ευρωπαϊκής ολοκλήρωσης. Επομένως οι διατάξεις των Νότιων Ευρωπαϊκών χωρών τοποθετούνται σχετικά με τις ευδιάκριτες τοπικές παραδόσεις. Αυτές οι παραδόσεις είναι κατά πολύ λιγότερο διακριτές στις βόρειες χώρες όπου είναι περισσότερο λειτουργικές και οι χωρικές προσεγγίσεις γύρω από το θέμα της ποιότητας τροφίμων που κυριαρχούν (Parrot et al., 2002).

Τοπικά προϊόντα θεωρούνται τα φυσικά αγαθά ή οι υπηρεσίες που παράγονται ή παρέχονται από διαφορετικές επιχειρήσεις υπαίθριων περιοχών και έχουν μια αναγνωρισμένη κοινωνικοοικονομική ταυτότητα (Ilbery and Kneafsy, 1999). Η έννοια του τοπικού δεν έχει όμως μία καθολική και γενικά αποδεκτή σημασία και μπορεί να έχει συχνά πολλά και αντικρουόμενα νοήματα (Goodman, 2003): μπορεί να αναφέρεται σε μία σαφώς προσδιορισμένη γεωγραφικά περιοχή ή στα ιδιαίτερα εγγενή χαρακτηριστικά των προϊόντων της περιοχής αυτής. Μπορεί να αναφέρεται ως μια διαμετρικά αντίθετη περίπτωση από τα μαζικά παγκόσμια προϊόντα.

Παράλληλα υπάρχει η έννοια της ιδιοτυπίας που αναφέρεται σε χαρακτηριστικά των προϊόντων που τα διαφοροποιούν από άλλα παρόμοια προϊόντα. Η κατασκευή και η πιστοποίηση της ιδιοτυπίας συνήθως σχετίζεται με τη χρήση συγκεκριμένων ή παραδοσιακών πρώτων υλών, συγκεκριμένων παραγωγικών μεθόδων ή συνδέονται με αναγνωρίσιμη γεωγραφική προέλευση (Barham, 2003). Έτσι ορισμένη η ιδιοτυπία, έχει μεγάλη σχέση με τη συμβολική ποιότητα όπως ορίστηκε παραπάνω, καθώς οι καταναλωτές «ενδιαφέρονται όλο και περισσότερο για τον τόπο και τη διαδικασία παραγωγής των τροφίμων όχι μόνο για λόγους υγείας και ασφάλειας

αλλά επίσης στα πλαίσια ικανοποίησης μιας τάσης νοσταλγίας για μία περασμένη περίοδο «πραγματικών τροφίμων» (Ilbery and Kneafsey, 2000).

Οι κυριότερες διαφορές των προϊόντων με πιστοποιημένη ιδιοτυπία σε σχέση με τις διασφαλίσεις ή/και πιστοποιήσεις της παραγωγικής διαδικασίας, συνίσταται στο ότι η ιδιοτυπία όπως ορίζεται από την ΕΕ αναγνωρίζει την ανάγκη ορισμού της ανιχνευσιμότητας της προέλευσης του προϊόντος, ενώ οι άλλες πιστοποιήσεις δεν προσφέρουν αυτή την ανιχνευσιμότητα (Ilbery and Kneafsey, 2000).

1.7 Παραδοσιακά Τρόφιμα και Σύγχρονη Διατροφή.

Υπάρχει πληθώρα εθνικών και τοπικών παραδοσιακών τροφίμων, που είναι φτιαγμένα από διαφορετικά «παραδοσιακά» υλικά. Επειδή υπάρχουν μεγάλες διαφορές στις κουζίνες των ευρωπαϊκών χωρών και των διάφορων περιφερειών, δεν θα ήταν εύκολο να γίνει μια άμεση συσχέτιση μεταξύ των παραδοσιακών τροφίμων και της διατροφικής τους αξίας ή/και της επίδρασή τους στην υγεία των καταναλωτών. Το γεγονός ότι τα τρόφιμα είναι παραδοσιακά δεν σημαίνει αυτομάτως ότι προσφέρουν κάποια ιδιαίτερα οφέλη στην υγεία των καταναλωτών.

Η επίδραση των παραδοσιακών τροφίμων στην υγεία μας εξαρτάται κυρίως από την διατροφική τους σύνθεση. Μια «κουζίνα» που περιλαμβάνει υψηλές ποσότητες αμυλούχων τροφίμων, φρούτα και λαχανικά και μέτριες ποσότητες ψαριών και κρέατος θα παρέχει περισσότερα οφέλη στην υγεία από ότι ένα διατροφικό πρότυπο με υψηλή περιεκτικότητα σε κρέας και λίπος και χαμηλή σε φρούτα και λαχανικά.

Σήμερα, οι θρεπτικές απαιτήσεις έχουν μεταβληθεί. Ειδικότερα, οι μέσες ενεργειακές απαιτήσεις είναι σημαντικά χαμηλότερες από ότι ήταν στους προηγούμενους αιώνες. Για να μεγιστοποιηθούν τα διατροφικά οφέλη για την υγεία, θα πρέπει να προσαρμοστούν στις διατροφικές ανάγκες του πληθυσμού. Τα παραδοσιακά τρόφιμα έχουν αναπτυχθεί εδώ και δεκάδες χρόνια και πολλά από αυτά εξακολουθούν να έχουν τη θέση τους σε μια υγιεινή διατροφή σήμερα, ενώ άλλα δεν μπορούν να ανταποκριθούν στις μέρες μας διατροφικά, επειδή έχουν πάρα πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε ενέργεια ή λίπος. Ως εκ τούτου, μπορεί να έχει νόημα

να τροποποιηθεί η θρεπτική σύσταση ορισμένων παραδοσιακών τροφίμων για να γίνουν πιο κατάλληλα για τον 21ο αιώνα. Αυτό βέβαια θα μπορούσε να σημαίνει ότι αυτά τα τρόφιμα δεν μπορεί να θεωρηθούν πια ως «παραδοσιακά».

Τα παραδοσιακά τρόφιμα θα πρέπει να ερευνηθούν συστηματικότερα και οι πληροφορίες για τη διατροφική σύστασή τους πρέπει να περιλαμβάνονται στους εθνικούς πίνακες των συστατικών των τροφίμων. Στις περισσότερες βάσεις δεδομένων λείπουν στοιχεία σχετικά με τα παραδοσιακά φαγητά σε συγκεκριμένες χώρες και οι πληροφορίες αυτές είναι αναγκαίες για να εκτιμηθούν με ακρίβεια οι διατροφικές προσλήψεις του πληθυσμού (Harrison, 2004).

1.8 Παραδοσιακά τρόφιμα και Μεσογειακή διατροφή.

Τις τελευταίες δεκαετίες έχουν πραγματοποιηθεί αρκετές ερευνητικές προσπάθειες για την κατανόηση της συσχέτισης της διατροφής του ανθρώπου με την υγεία. Τα αποτελέσματα των μελετών αυτών έχουν δείξει ότι υπάρχουν σημαντικά οφέλη από παραδοσιακή διατροφή για την υγεία των πληθυσμών της Μεσογείου. Οι έρευνες αυτές, έχουν οδηγήσει στην αποδοχή της Μεσογειακής δίαιτας ως ενός υγιεινού διατροφικού προτύπου. Αυτό εν μέρει θα μπορούσε να αποδοθεί στα μεσογειακά παραδοσιακά τρόφιμα που ενσωματώνει αυτή η δίαιτα (Trichoroulou et al., 2006).

Η παραδοσιακή διατροφή αποτελούσε το πρότυπο διατροφής των ελαιοπαραγωγών περιοχών της Μεσογείου μέχρι περίπου και τη δεκαετία του 1960. Παρά το γεγονός ότι οι διάφορες περιοχές της Μεσογείου έχουν τις δικές τους ιδιαίτερες τοπικές διατροφικές συνήθειες, υπάρχουν πολλά κοινά χαρακτηριστικά στις μεσογειακές δίαιτες, τα περισσότερα από τα οποία προέρχονται από το γεγονός ότι το ελαιόλαδο κατέχει προεξάρχουσα θέση στη διατροφή όλων αυτών περιοχών. Είναι λοιπόν εύλογο να θεωρηθούν τα διατροφικά αυτά πρότυπα ως παραλλαγές μιας ενιαίας διατροφικής προσέγγισης. Το ελαιόλαδο είναι σημαντικό, όχι μόνο λόγω των πολλών ευεργετικών του ιδιοτήτων (π.χ. περιέχει πολλές φυσικές αντιοξειδωτικές ουσίες), αλλά και επειδή συντελεί στην κατανάλωση μεγάλων

ποσοτήτων λαχανικών και οσπρίων, τόσο σε σαλάτες όσο και σε μαγειρεμένα φαγητά «λαδερά».

Η παραδοσιακή Μεσογειακή διατροφή χαρακτηρίζεται από:

- υψηλή κατανάλωση ελαιολάδου, λαχανικών, οσπρίων, φρούτων και ανεπεξέργαστων δημητριακών,
- μέτρια ως υψηλή κατανάλωση ψαριών,
- μικρή κατανάλωση κρέατος και κρεατοσκευασμάτων και
- χαμηλή ως μέτρια κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων.

Χαρακτηριστικό της επίσης είναι η μέτρια κατανάλωση κόκκινου κρασιού, κυρίως κατά τη διάρκεια των γευμάτων, εφόσον αυτό είναι αποδεκτό από θρησκευτικούς και κοινωνικούς κανόνες (Τrichorouli, 2010).

Σύμφωνα με τους Trichorouli et al. (2006) η μεσογειακή διατροφή διερευνήθηκε για πρώτη φορά από Keys το 1980 και χαρακτηρίστηκε ως μια διατροφή χαμηλή σε κορεσμένα λιπίδια, η οποία προσφέρει προστασία κατά της στεφανιαίας νόσου, μειώνοντας τα επίπεδα της χοληστερόλης στο πλάσμα.

Διάφορες επιδημιολογικές μελέτες μας έχουν βοηθήσει να σταθμίσουμε την προσήλωση στην παραδοσιακή Μεσογειακή διατροφή χρησιμοποιώντας παραλλαγές μιας απλής διατροφικής βαθμονόμησης, η οποία ενσωματώνει εννέα κύρια χαρακτηριστικά του Μεσογειακού προτύπου διατροφής. Τα χαρακτηριστικά αυτά παρουσιάζονται στον Πίνακα 1.1 (Τριχοπούλου, 2010).

Πίνακας 1.1. Χαρακτηριστικά της παραδοσιακής Μεσογειακής διατροφής.

<ul style="list-style-type: none"> • Υψηλή κατανάλωση ελαιολάδου (καταχρηστικά ακόρεστων λιπιδίων) συγκριτικά με κορεσμένα λιπίδια
<ul style="list-style-type: none"> • Υψηλή κατανάλωση οσπρίων
<ul style="list-style-type: none"> • Υψηλή κατανάλωση κυρίως ανεπεξέργαστων δημητριακών
<ul style="list-style-type: none"> • Υψηλή κατανάλωση φρούτων
<ul style="list-style-type: none"> • Υψηλή κατανάλωση λαχανικών
<ul style="list-style-type: none"> • Χαμηλή κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων
<ul style="list-style-type: none"> • Μέτρια προς υψηλή κατανάλωση ψαριού
<ul style="list-style-type: none"> • Χαμηλή κατανάλωση κρέατος και προϊόντων κρέατος
<ul style="list-style-type: none"> • Μέτρια κατανάλωση κρασιού, εφόσον επιτρέπεται από θρησκευτικούς και κοινωνικούς κανόνες

Η Τριχοπούλου (2010) θεωρεί ότι θα ήταν σκόπιμη η θέσπιση ενός ευρύτερα αποδεκτού ορισμού για τη Μεσογειακή διατροφή, αφού ο λογότυπος «Μεσογειακή διατροφή» χρησιμοποιείται συχνά και χωρίς ιδιαίτερη προσοχή. Ο ορισμός αυτός θα πρέπει να αναφέρεται στην παραδοσιακή Μεσογειακή διατροφή και να σέβεται την πολιτισμική κληρονομιά. Η Μεσογειακή διατροφή, αλλά και τα συνδεδεμένα με αυτή παραδοσιακά τρόφιμα, επωφελούνται αλλά και τίθενται σε κίνδυνο από το αυξημένο εμπορικό ενδιαφέρον για την προστιθέμενη αξία την οποία συνεπάγεται η Μεσογειακή διασύνδεση. Πολλά προϊόντα τροφίμων που εμφανίζονται για πρώτη φορά στην αγορά παρουσιάζονται ως «Μεσογειακά», παραπλανώντας ενδεχομένως τους καταναλωτές και διακυβεύοντας την υπόσταση της Μεσογειακής διατροφής.

Οι μελέτες έχουν δείξει ότι τα ευεργετικά αποτελέσματα της παραδοσιακής Μεσογειακής διατροφής προκύπτουν από το σύνολό της και όχι από τα μεμονωμένα τρόφιμα και τις θρεπτικές ουσίες που αυτά μπορεί να περιέχουν Τριχοπούλου (2010). Είναι μάλλον προφανές ότι τα σημαντικά οφέλη για την υγεία προέρχονται από τον συνδυασμό των τροφίμων και τις αλληλεπιδράσεις των διαφορετικών συστατικών της Μεσογειακής διατροφής. Τα ευεργετικά αποτελέσματα μπορούν επίσης να αποδοθούν στα παραδοσιακά τρόφιμα τα οποία αποτελούν τον κορμό της παραδοσιακής Μεσογειακής διατροφής και περικλείουν τη γνώση και τη σοφία των γενεών του παρελθόντος.

1.9 Παραδοσιακά Μεσογειακά Τρόφιμα.

Τα παραδοσιακά τρόφιμα είναι μια έκφραση του πολιτισμού, της ιστορίας και του τρόπου ζωής. Παρά το γεγονός ότι ζούμε σε έναν κόσμο της παγκοσμιοποίησης, υπάρχουν σημαντικά διαφορετικές διατροφικές συνήθειες μεταξύ των χωρών, όπως έχει αναφερθεί από τους Slimani et al. (2002). Η μελέτη των παραδοσιακών τροφίμων προσφέρει μια καλή εικόνα για τις διατροφικές συνήθειες και το πώς αυτές έχουν διαμορφωθεί μέσα στο χρόνο.

Τα παραδοσιακά Μεσογειακά τρόφιμα αποτελούν μια διαχρονική έκφραση της πολιτισμικής μας κληρονομιάς και πολλά από αυτά ανάγονται στην εποχή του Ομήρου. Παρά το γεγονός ότι ζούμε στην εποχή της παγκοσμιοποίησης, πολλά παραδοσιακά Μεσογειακά τρόφιμα έχουν ιστορία αιώνων και έχουν αφήσει το στίγμα τους στο σημερινό Μεσογειακό τρόπο διατροφής. Τα παραδοσιακά Μεσογειακά τρόφιμα όχι μόνο αποτελούν αντανάκλαση του πολιτισμού μας, αλλά συνήθως έχουν χαρακτηριστικά υγιεινής διατροφής, αφού η παράδοση σπάνια χρησιμοποιεί τρόφιμα τα οποία δεν είναι νόστιμα και υγιεινά. Στις χώρες της Μεσογείου, τα παραδοσιακά τρόφιμα έχουν γίνει συνώνυμα της παραδοσιακής Μεσογειακής διατροφής (Τριχοπούλου, 2010).

Για την παραγωγή των παραδοσιακών τροφίμων γενικά χρησιμοποιούνται προϊόντα τοπικής παραγωγής. Η καλλιέργεια των τοπικών προϊόντων συμβάλλει στην απασχόληση του τοπικού ανθρώπινου δυναμικού άνδρες και γυναίκες, ενισχύει περιοχές στην ορεινή ζώνη και την περιφέρεια και στη δημιουργία αειφορικής ανάπτυξης. Ο συνδυασμός νόστιμο – υγιεινό - τοπικό είναι πολύ ελκυστικός στη βιομηχανία τροφίμων και τα παραδοσιακά τρόφιμα θα μπορούσαν ενδεχομένως να περάσουν στη διαδικασία της μαζικής παραγωγής. Σε περίπτωση όμως που η παραγωγή τους δεν διέπεται από κανόνες και δεν υπάρχει επαρκής έλεγχος, ελλοχεύει ο κίνδυνος να κυκλοφορούν απομιμήσεις των παραδοσιακών τροφίμων, με αποτέλεσμα την υποβάθμιση τους και σταδιακή εμπορική τους απαξίωσή. Για το λόγο αυτό, είναι ανάγκη να νομοθετηθεί και τυποποιηθεί η παραγωγή των παραδοσιακών τροφίμων, έτσι ώστε να προστατευθούν τα προϊόντα, οι παραγωγοί, αλλά κυρίως οι καταναλωτές. Η κατοχύρωση των παραδοσιακών τροφίμων θα

μπορούσε να ενθαρρύνει τη μικρής κλίμακας παραγωγή τους από μικρομεσαίες επιχειρήσεις και να επεκτείνει την προοπτική εξαγωγής τους σε χώρες εκτός αυτών από τις οποίες προέρχονται.

Δυστυχώς, σε πολλές χώρες αλλά και στη δική μας πολλά παραδοσιακά τρόφιμα απειλούνται με εξαφάνιση λόγω της αλλαγής του τρόπου ζωής (έλλειψη χρόνου, «γρήγορο φαγητό», επιρροή από άλλα διατροφικά πρότυπα κτλ.). Η αστυφιλία καθώς και η εγκατάλειψη παραδοσιακών καλλιεργειών για χάρη άλλων περισσότερο προσοδοφόρων είναι ακόμα δυο σημαντικοί λόγοι της απειλής αυτής. Συνεπώς, δημιουργείται η ανάγκη για περαιτέρω μελέτη των παραδοσιακών τροφίμων, έτσι ώστε να διατηρηθούν τα σημαντικά αυτά στοιχεία της λαογραφίας και του πολιτισμού μας, αλλά και να εμπλουτίσουμε και να βελτιώσουμε τις διατροφικές συνήθειες της χώρα μας.

Επιπλέον, όλες οι Μεσογειακές χώρες θα μπορούσαν να ενώσουν τις δυνάμεις τους και να παρουσιάσουν μια κοινή προσέγγιση η οποία θα υπηρετούσε τη δημόσια υγεία και θα ωφελούσε την περιοχή μας. Εξάλλου, αφού η παγκοσμιοποίηση αποτελεί μια αδιάκοπη διαδικασία και ο τομέας μαζικής εστίασεως μπορεί να διευκολύνει την παραγωγή και προώθηση των παραδοσιακών τροφίμων, είναι αναγκαία η συνεργασία με τη βιομηχανία τροφίμων και ιδιαίτερα με τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις οι οποίες κατεξοχήν παράγουν παραδοσιακά τρόφιμα. Επιστήμονες και επαγγελματίες της βιομηχανίας τροφίμων πρέπει από κοινού να συμφωνήσουν για τα χαρακτηριστικά, τη σημασία και τις επιπτώσεις στην υγεία της παραδοσιακής Μεσογειακής διατροφής και των παραδοσιακών Μεσογειακών τροφίμων. Θα πρέπει να συμφωνήσουν για τη φύση των προβλημάτων, τον τρόπο αντιμετώπισής τους και τις προτεραιότητες. Η δημόσια υγεία και η βιομηχανία τροφίμων έχουν κοινούς αλλά και διακριτούς στόχους. Έχει επιτακτική σημασία να ισχυροποιηθούν οι κοινές επιδιώξεις και να αμβλυνθούν οι διαφορές.

1.10 Θεσμικό πλαίσιο

1.10.1 Αναγκαιότητα για πιστοποίηση.

Στον 20ο αιώνα σημειώθηκαν σημαντικές αλλαγές στον τομέα της διατροφής του ανθρώπου. Στις δυτικές κυρίως κοινωνίες, με τη συγκέντρωση των κατοίκων σε μεγάλα αστικά κέντρα, την ευθύνη της παραγωγής και διάθεσης των τροφίμων ανέλαβαν ουσιαστικά το ρόλο, οι μεγάλες επιχειρήσεις τροφίμων. Αρχικά, το κύριο πρόβλημα της διατροφής αφορούσε στην ποσότητα και την επάρκεια των τροφίμων. Με την πάροδο όμως των ετών και την άνοδο του βιοτικού επιπέδου πολλών κοινωνιών καθώς και την αύξηση των απαιτήσεων του καταναλωτή, ένα νέο πρόβλημα άρχισε να παρουσιάζεται, το πρόβλημα της ασφάλειας των τροφίμων (Rina Spa, 2013).

Σε αντίθεση με άλλους παραδοσιακούς βιομηχανικούς κλάδους, ο κλάδος των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων παρουσιάζει από τη φύση του αδυναμίες και ιδιαιτερότητες στους τομείς των προδιαγραφών και προτύπων. Αυτό έχει να κάνει με την πολυπλοκότητα και την ποικιλία των αγροτικών και διατροφικών προϊόντων, αλλά και με την πληθώρα εξωγενών παραγόντων που επηρεάζουν την ποιότητά τους. Εκτός από τις ειδικές προδιαγραφές ποιότητας που πρέπει να έχουν τα διατροφικά προϊόντα, θα πρέπει να εγγυώνται κυρίως την ασφάλεια της υγείας του καταναλωτή. Ύστερα μάλιστα από μια σειρά διατροφικών κρίσεων που παρουσιάστηκαν τα τελευταία χρόνια (π.χ. το κρέας αλόγου που περιέχει τη φαρμακευτική ουσία φαινυβουλαζόνη, το πρόβλημα με τις τρελές αγελάδες, επιμολυσμένα λάδια), γίνεται επιτακτικό να υπάρχουν διαδικασίες και προληπτικά μέτρα ελέγχου στα τρόφιμα, που να εγγυώνται την ασφάλεια και την υγιεινή σε όλα τα στάδια παραγωγής τους: από τον «αγρό μέχρι το πιάτο» του καταναλωτή. Ένα προϊόν, ακόμη και αν είναι αρχικά ασφαλές, μπορεί να γίνει επικίνδυνο αν κατά την διάρκεια της παραγωγής και διακίνησης, δεν τηρηθούν κανόνες ορθής υγιεινής και ασφαλούς βιομηχανικής πρακτικής. Αυτό δείχνει την αναγκαιότητα της ύπαρξης σημάτων ποιότητας, τα οποία αποδεικνύουν την συμμόρφωση του προϊόντος προς τους κανόνες αυτούς, αλλά και προς την νομοθεσία. Συγχρόνως, τα σήματα προσδίδουν φήμη και αναγνωρισιμότητα σε ένα προϊόν αλλά και στον παραγωγό, γεγονός το οποίο οδηγεί στην ανάπτυξη και εξωστρέφεια των επιχειρήσεων.

Συνοπτικά, τα συστήματα πιστοποίησης που αναφέρονται στα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα παρουσιάζονται στον Πίνακα 1.2. Ακολουθεί αναλυτικότερη παρουσίαση του θεσμικού πλαισίου για την γεωγραφική καταγωγή τους και την ιδιοτυπία τους .

Συστήματα διαχείρισης και ασφάλειας τροφίμων
ISO 15161: Εφαρμογή του ISO 9001 στην βιομηχανία τροφίμων και ποτών.
ISO 22000: Συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων.
UNI 10854: Οδηγίες για την σχεδίαση και εφαρμογή συστημάτων HACCP.
Συσκευασίες και υλικά ερχόμενα σε επαφή με τα τρόφιμα
ISO 15593: Σύστημα διαχείρισης της υγιεινής στην παραγωγή των συσκευασιών τροφίμων
Εθελοντικές πιστοποιήσεις για την βελτίωση προϊόντων
ISO 22005: Ιχθυλασιμότητα στη διατροφική και στην αλυσίδα τροφίμων.
No GMO: Μη γενετικά τροποποιημένοι οργανισμοί.
ΠΟΠ: Προστασία Γεωγραφικής Προέλευσης Προϊόντων
ΠΓΕ: Προστασία Γεωγραφικών Χαρακτηριστικών Προϊόντων.
ΕΠΠΕ: Προστασία Ειδικών Παραδοσιακών Προϊόντων Εγγυημένα.
FOS: Friend of the Sea (Φίλος της θάλασσας).

Πίνακας 1.2. Συστήματα πιστοποίησης γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

1.10.2 Ιστορικό προστασίας των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης.

Το 1992 με τον κανονισμό 2081/92 η Ευρωπαϊκή Ένωση θέσπισε για πρώτη φορά το καθεστώς, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων και με τον κανονισμό 2082/92 το καθεστώς, για τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων. Το 2006 με στόχο τη βελτίωση του συστήματος, οι παραπάνω κανονισμοί αντικαταστάθηκαν από τους 510/06 και 509/06 αντίστοιχα, χωρίς ωστόσο να μεταβληθεί το πεδίο εφαρμογής τους και η σκοπιμότητά τους.

Με τον Κανονισμό της ΕΕ 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου 2012 «για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων» έχουν συγχωνευτεί σε ένα ενιαίο νομοθετικό πλαίσιο οι ανωτέρω κανονισμοί (Καν(ΕΚ) 509/2006 και 510/2006). Παράλληλα στον εν λόγω

κανονισμό έχουν προστεθεί και άλλα σχήματα ποιότητας όπως οι προαιρετικές ενδείξεις «Προϊόν ορεινής παραγωγής», «Προϊόν νησιωτικής γεωργίας» κτλ.

Σύμφωνα με τους παραπάνω κανονισμούς και στο πλαίσιο του αναπροσανατολισμού της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ), οι αγρότες έχουν τη δυνατότητα να στραφούν σε μορφές ολοκληρωμένης ανάπτυξης της υπαίθρου, μέσω της διαφοροποίησης της γεωργικής παραγωγής.

Επιπλέον παρέχεται η δυνατότητα αφενός στους παραγωγούς (ιδίως των μειονεκτικών και απομακρυσμένων περιοχών) να προωθήσουν ευκολότερα προϊόντα τους που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά, πετυχαίνοντας καλύτερες τιμές στην αγορά και βελτιώνοντας έτσι το εισόδημά τους και αφ' ετέρου στους καταναλωτές να αγοράζουν προϊόντα ποιοτικά, με εγγυήσεις για τη παραγωγή, την επεξεργασία και τη γεωγραφική καταγωγή τους.

Από 1.6.2006 για τη χώρα μας ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ» (πρώην Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων-ΟΠΕΓΕΠ, που φέρει το διακριτικό τίτλο AGROCERT, ιστοσελίδα: www.agrocert.gr), είναι αρμόδιος για την έγκριση των υποβαλλόμενων από τις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις αιτημάτων ένταξης στο σύστημα ελέγχου, την πραγματοποίηση ελέγχων σε συνεργασία με τις Δ/σεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των Π.Ε., τη διασφάλιση της τήρησης των προδιαγραφών, την πιστοποίηση των εν λόγω προϊόντων και την τήρηση Μητρώου Εγκεκριμένων επιχειρήσεων και Μητρώου δικαιούχων χρήσης των ενδείξεων ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Οι λόγοι καθιέρωσης των σημάτων ποιότητας της ΕΕ είναι η ενθάρρυνση της ποικίλης αγροτικής παραγωγής, η προστασία ονομασιών από κακή χρήση και μίμηση και η καλύτερη κατανόηση του ειδικού χαρακτήρα των προϊόντων από τους καταναλωτές.

Τα προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π. - protected designation of origin, PDO) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.- protected geographical indication, PGI) διέπονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου

2012 για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ο οποίος αντικατέστησε τον Κανονισμό (ΕΚ) 510/2006 του Συμβουλίου της 20ης Μαρτίου 2006.

Το σύστημα αυτό είναι παρόμοιο με τα συστήματα ονομασίας (appellation) που χρησιμοποιούνται σε όλο τον κόσμο, όπως το «appellation d'origine contrôlée (AOC)» που χρησιμοποιείται στη Γαλλία, και οι ρίζες του οποίου ανάγονται στον 15ο αιώνα, το «denominazione di origine controllata (DOC)» που χρησιμοποιείται στην Ιταλία και το «denominación de origen (DO)» που χρησιμοποιείται στην Ισπανία. Σε πολλές περιπτώσεις, το σύστημα ΕΕ ΠΟΠ/ΠΓΕ λειτουργεί παράλληλα με το σύστημα κάθε χώρας.

Γενικά, οι παραγωγοί δηλώνουν ότι θα ήθελαν να ενταχθούν στο σύστημα ΠΟΠ/ΠΓΕ βασικά για οικονομικούς λόγους (καλύτερη προώθηση των προϊόντων τους στην αγορά), καθώς έτσι τους δίνεται η δυνατότητα να αποκτήσουν ή να διασφαλίσουν μεγαλύτερο μερίδιο αγοράς μέσω της προστασίας της χρήσης των ονομασιών και της παροχής εγγυήσεων στους καταναλωτές αναφορικά με την ποιότητα των προϊόντων τους. Το κόστος παραγωγής προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ είναι γενικά μεγαλύτερο σε σχέση με προϊόντα χωρίς σήμα, αλλά και η τιμή πώλησης τους είναι μεγαλύτερη.

1.10.3 Στόχοι Πιστοποίησης.

Οι σημαντικότεροι λόγοι που ένα προϊόν θα πρέπει να πιστοποιηθεί, είναι (καν. 1151/2012):

1. Να βοηθηθούν οι παραγωγοί γεωργικών προϊόντων και τροφίμων να γνωστοποιούν τα χαρακτηριστικά προϊόντος και τα στοιχεία της γεωργικής παραγωγής των εν λόγω προϊόντων και τροφίμων σε αγοραστές και καταναλωτές, εξασφαλίζοντας με αυτόν τον τρόπο:

➤ α) τον ισότιμο ανταγωνισμό για τους γεωργούς και τους παραγωγούς γεωργικών προϊόντων και τροφίμων τα οποία διαθέτουν χαρακτηριστικά και στοιχεία τα οποία προσδίδουν αξία

➤ β) τη διάθεση αξιόπιστων πληροφοριών στους καταναλωτές σχετικά με τα εν λόγω προϊόντα

- γ) τον σεβασμό των δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας και
- δ) τη συνοχή της εσωτερικής αγοράς.

Τα μέτρα που θεσπίζονται έχουν στόχο να στηρίζουν τις γεωργικές και μεταποιητικές δραστηριότητες και τα συστήματα γεωργίας που συνδέονται με προϊόντα υψηλής ποιότητας, συμβάλλοντας με τον τρόπο αυτό στην επίτευξη των στόχων της πολιτικής για την αγροτική ανάπτυξη.

2. Ο κανονισμός προβλέπει συστήματα ποιότητας τα οποία παρέχουν τη βάση για την ταυτοποίηση και, κατά περίπτωση, την προστασία ονομασιών και ενδείξεων που δηλώνουν ή περιγράφουν ιδίως τα γεωργικά προϊόντα με:

- α) χαρακτηριστικά που προσδίδουν αξία
- β) στοιχεία που προσδίδουν αξία λόγω των μεθόδων γεωργικής παραγωγής ή μεταποίησης που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή τους ή του τόπου παραγωγής ή εμπορίας τους.

✓ **Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ).**

Σύμφωνα με τον προαναφερθέντα κανονισμό, ως «ονομασία προέλευσης» νοείται η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν:

- α) το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, χώρα·
- β) του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες· και
- γ) του οποίου όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

✓ **Προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ)**

Σύμφωνα με τον κανονισμό αυτόν, ως «γεωγραφική ένδειξη» νοείται η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν:

- α) το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα
- β) του οποίου ένα συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορεί να αποδοθεί κυρίως στη γεωγραφική του προέλευση
- γ) του οποίου ένα τουλάχιστον από τα στάδια της παραγωγής εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.



Εικόνα 1.1 Σήμα πιστοποίησης προϊόντων Π.Ο.Π.



Εικόνα 1.2 Σήμα πιστοποίησης προϊόντων PDO – πιστοποίησης από τον οργανισμό πιστοποιήσεων Agrocert .

1.10.4 Ωφέλειες από την καταχώριση προϊόντων.

1.Οι καταχωρημένες ονομασίες προστατεύονται από:

- ✓ α) κάθε άμεση ή έμμεση εμπορική χρήση καταχωρισμένης ονομασίας για προϊόντα που δεν καλύπτονται από την καταχώριση, εφόσον τα προϊόντα αυτά είναι συγκρίσιμα με τα προϊόντα που έχουν καταχωρηθεί με την ονομασία αυτή ή εφόσον η χρήση αυτή αποτελεί εκμετάλλευση της φήμης της προστατευόμενης ονομασίας, συμπεριλαμβανομένων των περιπτώσεων στις οποίες τα προϊόντα αυτά χρησιμοποιούνται ως συστατικό·
- ✓ β) κάθε κατάχρηση, απομίμηση ή επίκληση, έστω και αν αναφέρεται η πραγματική προέλευση των προϊόντων ή υπηρεσιών ή εάν η προστατευόμενη ονομασία μεταφράζεται ή συνοδεύεται από εκφράσεις όπως «συλλ», «τύπος», «μέθοδος», «απομίμηση» ή άλλες ανάλογες, συμπεριλαμβανομένων των περιπτώσεων στις οποίες τα προϊόντα αυτά χρησιμοποιούνται ως συστατικό.
- ✓ γ) οποιαδήποτε άλλη ψευδή ή παραπλανητική ένδειξη, όσον αφορά την καταγωγή, την προέλευση, τη φύση ή τις βασικές ιδιότητες του προϊόντος, αναγραφόμενη στη συσκευασία ή στο περιτύλιγμα, στο διαφημιστικό υλικό ή σε έγγραφα που αφορούν το συγκεκριμένο προϊόν, καθώς και η χρησιμοποίηση συσκευασίας που θα μπορούσε να δημιουργήσει εσφαλμένη εντύπωση ως προς την προέλευση του προϊόντος·
- ✓ δ) οποιαδήποτε άλλη πρακτική ικανή να παραπλανήσει τους καταναλωτές όσον αφορά την πραγματική προέλευση του προϊόντος.

Όταν η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη περιέχει ονομασία προϊόντος που θεωρείται γενικής φύσεως, η χρήση αυτής της γενικής ονομασίας δεν θεωρείται αντιβαίνουσα στα στοιχεία α) ή β) του πρώτου εδαφίου.

2.Οι προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις δεν καθίστανται γενικές.

3. Τα κράτη μέλη λαμβάνουν τα κατάλληλα διοικητικά και δικαστικά μέτρα ώστε να προλαμβάνεται ή να παύει η κατά την παράγραφο 1 αθέμιτη χρήση προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και γεωγραφικών ενδείξεων προϊόντων που παράγονται ή διατίθενται στην αγορά στο οικείο κράτος μέλος.

Για τον σκοπό αυτό τα κράτη μέλη ορίζουν τις αρχές που είναι αρμόδιες για τη λήψη των εν λόγω μέτρων σύμφωνα με διαδικασίες που καθορίζονται από κάθε κράτος μέλος χωριστά. (ΕΛ 14.12.2012, Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης L 343/11).

1.10.5 Προδιαγραφές προϊόντων για ΠΟΠ ή ΠΓΕ

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη είναι σύμφωνη με προδιαγραφές οι οποίες περιλαμβάνουν τουλάχιστον:

- α) την ονομασία που πρέπει να προστατεύεται ως ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, όπως χρησιμοποιείται, είτε στο εμπόριο είτε στην καθομιλουμένη γλώσσα, και μόνο στις γλώσσες οι οποίες κατά παράδοση χρησιμοποιούνται ή χρησιμοποιήθηκαν για την περιγραφή του συγκεκριμένου προϊόντος στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.
- β) περιγραφή του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων των πρώτων υλών, κατά περίπτωση, καθώς και των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του.
- γ) τον καθορισμό της γεωγραφικής περιοχής που οριοθετείται σε σχέση με τον δεσμό που αναφέρεται στο σημείο i) ή ii) του στοιχείου της παρούσας παραγράφου και, κατά περίπτωση, λεπτομέρειες από τις οποίες προκύπτει η συμμόρφωση προς τις απαιτήσεις του άρθρου 5 παράγραφος 3.
- δ) στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 ή 2.
- ε) περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος και, κατά περίπτωση, των γνήσιων και πάγιων τοπικών μεθόδων, καθώς και πληροφορίες σχετικά με τη συσκευασία, εφόσον το αποφασίσει η αιτούσα ομάδα και αιτιολογήσει επαρκώς γιατί το συγκεκριμένο προϊόν πρέπει να συσκευάζεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, προκειμένου να διασφαλισθεί η ποιότητα, η καταγωγή ή ο έλεγχος, λαμβανομένου υπόψη του δικαίου της Ένωσης, ιδίως όσον αφορά την ελεύθερη κυκλοφορία των αγαθών και την ελεύθερη παροχή των υπηρεσιών.
- στ) λεπτομέρειες που αποδεικνύουν τα εξής:
 - ✓ τον δεσμό μεταξύ της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος που αναφέρεται στο άρθρο 5 παράγραφος 1, ή
 - ✓ αναλόγως των περιπτώσεων, τον δεσμό μεταξύ δεδομένης ποιότητας, της φήμης ή άλλου χαρακτηριστικού του προϊόντος και της γεωγραφικής προέλευσης κατά την έννοια του άρθρου 5 παράγραφος 2.

➤ ζ) το όνομα και τη διεύθυνση των αρχών ή, κατά περίπτωση, των οργανισμών που ελέγχουν την τήρηση των διατάξεων των προδιαγραφών προϊόντος δυνάμει του άρθρου 37, καθώς και τα συγκεκριμένα καθήκοντά τους· (ΕΛ 14.12.2012 Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης L 343/).

➤ η) τυχόν ειδικούς κανόνες επισήμανσης σχετικά με το συγκεκριμένο προϊόν. Προκειμένου να διασφαλισθεί ότι οι προδιαγραφές του προϊόντος παρέχουν ουσιαστικές και ευσύνοπτες πληροφορίες, ανατίθεται στην Επιτροπή η εξουσία να εκδίδει κατ' εξουσιοδότηση πράξεις, σύμφωνα με το άρθρο 56, για τη θέσπιση κανόνων σχετικά με τον περιορισμό των πληροφοριών που περιέχονται στις προδιαγραφές της παραγράφου 1 του παρόντος άρθρου, εφόσον ο περιορισμός αυτός είναι αναγκαίος για να αποφεύγονται οι υπέρ το δέον ογκώδεις αιτήσεις καταχώρισης.

Η Επιτροπή μπορεί να εκδίδει εκτελεστικές πράξεις που θεσπίζουν κανόνες σχετικά με τη μορφή των προδιαγραφών. Οι εν λόγω εκτελεστικές πράξεις εκδίδονται σύμφωνα με τη διαδικασία εξέτασης του άρθρου 57 παράγραφος 2.

Αναλυτικότερα πρέπει να περιλαμβάνεται:

- Όνομα του προϊόντος
 - Περιλαμβάνει την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη
- Περιγραφή του προϊόντος
 - Φυσικές ιδιότητες: σχήμα, χρώμα, βάρος κλπ
 - Χημικά χαρακτηριστικά: ελάχιστη περιεκτικότητα λιπαρών, μέγιστη περιεκτικότητα ύδατος κλπ
 - Μικροβιολογικές πληροφορίες: π.χ. παρουσία βακτηρίων
 - Βιολογικές λεπτομέρειες: φυλή, ποικιλία κλπ
 - Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: γεύση, υφή, χρώμα, άρωμα κ.α.
- Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής
 - Ακριβής καθορισμός των ορίων της περιοχής.

- Η περιοχή μπορεί να οριοθετείται από φυσικούς ή ανθρώπινους παράγοντες και μερικές φορές από διοικητικά όρια
- Αποδεικτικά στοιχεία για την καταγωγή του προϊόντος από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
 - Καθορίζεται σαφώς η διαδρομή του προϊόντος από την περιοχή παραγωγής μέχρι την τοποθέτησή του στην αγορά
 - Προσδιορίζονται οι διαδικασίες με τις οποίες εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητά του
- Περιγραφή των μεθόδων παραγωγής
 - Επαρκώς κατατοπιστική, ώστε να επιτρέπει σε κάθε παραγωγό μέσα στην οριοθετημένη περιοχή να παράγει το εν λόγω προϊόν εφόσον το επιθυμεί
 - Περιλαμβάνει:
 - Μέθοδο παραγωγής του προϊόντος
 - Την αυθεντική τοπική μέθοδο παρασκευής
 - Στοιχεία σχετικά με τη συσκευασία, όταν η αιτούσα ομάδα αιτιολογεί ότι η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται στην οριοθετημένη περιοχή (για λόγους ποιότητας, διασφάλισης της καταγωγής ή ελέγχου)
- Στοιχεία που τεκμηριώνουν το δεσμό του προϊόντος με τη γεωγραφική περιοχή
 - Αποτελεί το πιο σημαντικό και ουσιαστικό σημείο των προδιαγραφών
 - Αιτιολογεί γιατί το προϊόν πρέπει να παράγεται σε μια περιοχή και όχι σε άλλη
 - Πως τα χαρακτηριστικά του προϊόντος επηρεάζονται από τους περιβαλλοντικούς και ανθρώπινους παράγοντες της περιοχής
- Αρχές ή φορείς που ελέγχουν τη συμμόρφωση με τις προδιαγραφές και περιγραφή των καθηκόντων τους
 - Ειδικούς κανόνες επισήμανσης σχετικά με το προϊόν
 - Τυχόν απαιτήσεις από κοινοτικές ή εθνικές διατάξεις

1.10.6 Προϊόντα ΕΠΙΠ

Μία ονομασία μπορεί να καταχωρισθεί ως ονομασία «εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος» (ΕΠΙΠ - traditional speciality guaranteed, TSG) όταν περιγράφει ένα ιδιότυπο προϊόν ή τρόφιμο το οποίο:

- παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο ή
- παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Για να μπορεί να καταχωρηθεί μια ονομασία ως ονομασία εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος, πρέπει:

- ✓ να χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος η
- ✓ να προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.
- ✓ Αν κατά τη διαδικασία ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 51 διαπιστωθεί ότι η ονομασία χρησιμοποιείται και σε άλλο κράτος μέλος ή σε τρίτη χώρα, για να διακρίνονται παρεμφερή προϊόντα ή προϊόντα τα οποία έχουν ταυτόσημη ή παρόμοια ονομασία, η απόφαση περί καταχώρισης η οποία λαμβάνεται σύμφωνα με το άρθρο 52 παράγραφος 3 μπορεί να προβλέπει ότι η ονομασία του εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος πρέπει να συνοδεύεται από τον ισχυρισμό «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση τ...» και αμέσως μετά από το όνομα χώρας ή περιοχής της.
- ✓ Μια ονομασία δεν καταχωρείται εάν αφορά μόνον ισχυρισμούς γενικής φύσης που χρησιμοποιούνται για ένα σύνολο προϊόντων ή ισχυρισμούς που προβλέπονται σε ειδικές διατάξεις της νομοθεσίας της Ένωσης.
- ✓ 5. Προκειμένου να εξασφαλισθεί η ομαλή λειτουργία του συστήματος, ανατίθεται στην Επιτροπή η εξουσία να εκδίδει κατ' εξουσιοδότηση πράξεις, σύμφωνα με το άρθρο 56, όσον αφορά περαιτέρω λεπτομέρειες των κριτηρίων επιλεξιμότητας που ορίζονται στο παρόν άρθρο.



Εικόνα 1.3 Σήματα προϊόντων ΕΠΙΠ – TSG.

Το εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν είναι σύμφωνο με προδιαγραφές που περιλαμβάνουν:

- ✓ α) την προτεινόμενη για καταχώριση ονομασία, στις ανάλογες γλώσσες
- ✓ β) περιγραφή του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος
- ✓ γ) περιγραφή της μεθόδου παραγωγής την οποία πρέπει να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου με την οποία παρασκευάζεται το προϊόν· και
- ✓ δ) τα κύρια στοιχεία που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος.

Προκειμένου να διασφαλισθεί ότι οι προδιαγραφές του προϊόντος παρέχουν ουσιαστικές και ευσύνοπτες πληροφορίες, ανατίθεται στην Επιτροπή η εξουσία να εκδίδει κατ' εξουσιοδότηση πράξεις, σύμφωνα με το άρθρο 56, για τη θέσπιση κανόνων σχετικά με τον περιορισμό των πληροφοριών που περιέχονται στις προδιαγραφές της παραγράφου 1 του

παρόντος άρθρου, εφόσον ο περιορισμός αυτός είναι αναγκαίος για να αποφεύγονται οι υπέρ το δέον ογκώδεις αιτήσεις καταχώρισης.

Η Επιτροπή μπορεί να εκδίδει εκτελεστικές πράξεις που θεσπίζουν κανόνες σχετικά με τη μορφή των προδιαγραφών. Οι εν λόγω εκτελεστικές πράξεις εκδίδονται σύμφωνα με τη διαδικασία εξέτασης του άρθρου 57.

Ο χαρακτηρισμός ΕΠΙΠ, σε αντίθεση με τα προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) τα οποία συνδέονται με την προέλευση των προϊόντων (γεωγραφική περιοχή), δεν

αναφέρεται στην προέλευση, αλλά αποσκοπεί στην ανάδειξη της «παραδοσιακότητας» του προϊόντος. Πρόκειται δηλαδή για προϊόντα μεταποίησης, η σύσταση των οποίων ή και ο τρόπος παρασκευής τους έχουν ιστορία δεκαετιών ή και αιώνων. Δύο είναι οι βασικές προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα ως ΕΠΙΠ: α. να είναι ιδιότυπα και β. να είναι παραδοσιακά.

1.11 Καταχώριση προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ στην ΕΕ

Η βάση δεδομένων DOOR (<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/>) περιλαμβάνει τα ονόματα των προϊόντων που έχουν κατοχυρωθεί ως ΠΟΠ, ΠΓΕ ή ΕΠΙΠ, καθώς και τα ονόματα των προϊόντων για τα οποία ζητήθηκε η καταχώριση ή έχουν δημοσιευθεί αλλά δεν έχουν ακόμη καταχωρηθεί στη βάση δεδομένων.

Στις 27 χώρες της ΕΕ, έχουν κατοχυρωθεί 1143 ονομασίες (ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΙΠ) γεωργικών προϊόντων και τροφίμων. Από αυτά, τα 205 είναι τυριά, τα 132 μεταποιημένα προϊόντα με βάση το κρέας (μαγειρεμένα, καπνιστά κτλ.), τα 1135 φρέσκα κρέατα και εντόσθια, τα 32 αλιεύματα, μαλάκια ή προϊόντα από θαλασσινά, τα 32 προϊόντα προέλευσης (π.χ. μέλι, αυγά), τα 103 λίπη και έλαια, τα 314 φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, τα 51 αρτοσκευάσματα (ψωμί, ζύμη, κέικ, μπισκότα), τα 21 μπίρες και τα 23 φυσικά μεταλλικά νερά. Τα περισσότερα κατοχυρωμένα προϊόντα τα έχουν οι χώρες της Μεσογείου με πρώτη την Ιταλία, ενώ μικρή είναι η συμμετοχή των χωρών του Ευρωπαϊκού βορρά. Η χώρα μας βρίσκεται στην 5η θέση από τις χώρες της Ε.Ε. αναλογικά με τον αριθμό κατοχυρωμένων ονομασιών, όπως φαίνεται και στον Πίνακα 4.2, αν όμως γίνει αναγωγή ανά πληθυσμό τότε βρίσκεται στην δεύτερη θέση πίσω από την Πορτογαλία. Η κατανομή ανάμεσα στα κατοχυρωμένες ονομασίες στην ΕΕ παρουσιάζεται στο Πίνακα 1.3

	Χώρα	Αριθ. Προϊόντων
AT	Αυστρία	14
BE	Βέλγιο	13
BG	Βουλγαρία	1
CY	Κύπρος	2
CZ	Τσεχική Δημοκρατία	32
DE	Γερμανία	91
DK	Δανία	5
EE	Εσθονία	-
EL	Ελλάδα	99
ES	Ισπανία	164
FI	Φινλανδία	9
FR	Γαλλία	199
HU	Ουγγαρία	12
IE	Ιρλανδία	4
IT	Ιταλία	254
LT	Λιθουανία	2
LU	Λουξεμβούργο	4
LV	Λεττονία	-
MT	Μάλτα	-
NL	Κάτω Χώρες	-
PL	Πολωνία	35
PT	Πορτογαλία	118
RO	Ρουμανία	1
SE	Σουηδία	6
SI	Σλοβενία	16
SK	Σλοβακία	14
UK	Ηνωμένο Βασίλειο	48
EU	ΣΥΝΟΛΟ	1143

Πίνακας 1.3 Κατανομή των αναγνωρισμένων προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ/ΕΠΙΠ στις χώρες της ΕΕ.

1.12 Καταχώριση προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ στην Ελλάδα

Σύμφωνα με τη βάση δεδομένων DOOR (πρόσβαση 22 Ιουνίου 2013), στη χώρα μας έχουν καταχωριστεί στην βάση δεδομένων 99 ονομασίες, από τις οποίες οι 74 αφορούν σε προϊόντα ΠΟΠ και οι 27 σε προϊόντα ΠΓΕ. Δεν υπάρχει αναγνωρισμένο προϊόν ΕΠΙΠ. Αναλυτικά η κατανομή προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ στις διάφορες κατηγορίες προϊόντων παρουσιάζονται στον Πίνακα 4.3. Η κατοχύρωση τριών προϊόντων έχει δημοσιευτεί πρόσφατα (τοματάκι Σαντορίνης, ελαιόλαδο Μεσσαρά και ελαιόλαδο Καλαμάτας), ενώ εκκρεμεί η αίτηση για πέντε ακόμη προϊόντα: Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης (ΠΓΕ), Γαλανό Μεταγγιτσίου Χαλκιδικής (ΠΟΠ), Φασόλια γίγαντες-ελέφαντες Καστοριάς (ΠΓΕ), Κονσερβολιά Ροβίων (ΠΟΠ) και Ελαιόλαδο Σητείας Λασιθίου Κρήτης (ΠΟΠ).

1.13 Περιορισμοί στη χρήση καταχωρημένων ονομασιών.

1. Οι καταχωρημένες ονομασίες προστατεύονται από κάθε κατάχρηση, απομίμηση ή επίκληση ή κάθε άλλη πρακτική ικανή να παραπλανήσει τον καταναλωτή.

2. Τα κράτη μέλη διασφαλίζουν ότι δεν προκαλείται σύγχυση μεταξύ των ονομασιών πώλησης που χρησιμοποιούνται σε εθνικό επίπεδο και των καταχωρημένων ονομασιών.

3. Η Επιτροπή μπορεί να εκδίδει εκτελεστικές πράξεις για τη θέσπιση κανόνων προστασίας των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων. Οι εν λόγω εκτελεστικές πράξεις εκδίδονται σύμφωνα με τη διαδικασία εξέτασης του άρθρου 57 παράγραφος 2.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

Ο ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑΣ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Εισαγωγή.

Ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά του κλάδου των παραδοσιακών προϊόντων είναι η μακράιωνη παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας - οινοποίησης στην Ελλάδα. Ωστόσο, ο κλάδος άρχισε να εκσυγχρονίζεται και να αναπτύσσεται με τη σημερινή του μορφή από τη δεκαετία του '60, όπου μεγάλες εταιρείες πραγματοποίησαν σημαντικές επενδύσεις και προσανατολίστηκαν προς την παραγωγή εμφιαλωμένου κρασιού. Τη σύγχρονη εικόνα της εγχώριας οινοποίησης συνθέτουν ένας μικρός αριθμός μεγάλων οινοβιομηχανιών, πλήθος μικρομεσαίων οινοποιητικών επιχειρήσεων, αγροτικοί συνεταιρισμοί και εισαγωγικές εταιρείες. Οι μεγάλες εταιρείες ελέγχουν σημαντικά μερίδια της εγχώριας αγοράς εμφιαλωμένων κρασιών, καλύπτοντας μέσω εκτεταμένων δικτύων διανομής το σύνολο της χώρας. Όσον αφορά τις μικρότερου μεγέθους επιχειρήσεις, ορισμένες παράγουν τόσο χύμα όσο και εμφιαλωμένο κρασί το οποίο διατίθεται στην τοπική αγορά, ενώ άλλες παράγουν εμφιαλωμένο κρασί «περιορισμένης παραγωγής» με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, η διανομή του οποίου πραγματοποιείται συνήθως μέσω ειδικευμένων εταιρειών. Την δραστηριότητα διανομής συχνά αναλαμβάνουν και ορισμένες εισαγωγικές επιχειρήσεις, οι οποίες επίσης διαθέτουν ανεπτυγμένο δίκτυο διανομής. Εισάγουν κρασιά κυρίως από την Ε.Ε., ενώ παράλληλα ασχολούνται και με την εισαγωγή αλκοολούχων ποτών, σε αντίθεση με τις παραγωγικές εταιρείες όπου η παραγωγή και εμπορία κρασιού αποτελεί, για την πλειοψηφία, τη βασική (ή και αποκλειστική) τους δραστηριότητα. Τέλος, σημαντικό κομμάτι της εγχώριας παραγωγής αντιπροσωπεύουν οι αγροτικοί συνεταιρισμοί. Τα τελευταία χρόνια η ποιότητα και η φήμη των εμφιαλωμένων ελληνικών κρασιών έχει βελτιωθεί σε μεγάλο βαθμό. Πολλές επιχειρήσεις έχουν πραγματοποιήσει επενδύσεις εκσυγχρονισμού, οι οποίες ενίοτε εντάσσονται σε επιδοτούμενα προγράμματα. Ο εξαγωγικός προσανατολισμός των (μεγάλων ιδιαίτερα) επιχειρήσεων του κλάδου είναι έντονος. Ως κυριότερες αγορές των ελληνικών κρασιών αναδεικνύονται η Γερμανία, οι Η.Π.Α., ο Καναδάς, η Γαλλία και η Κύπρος, όπου στις 3 πρώτες βρίσκονται ισχυρές ομογενειακές κοινότητες που σύμφωνα με παράγοντες της αγοράς απορροφούν μεγάλο μέρος των εξαγωγών (ΙΟΑΡ, 2008). Στο κεφάλαιο αυτό παρουσιάζονται θέματα που αφορούν την κατάσταση που επικρατεί στον τομέα του οίνου στην ελληνική και την παγκόσμια αγορά. Τα θέματα αυτά αναφέρονται πρώτα στη γενική περιγραφή του οίνου, παραγωγή, κατανάλωση και εμπορία του οίνου στην εγχώρια ευρωπαϊκή και παγκόσμια αγορά, καθώς και στην εξέλιξη των εξαγωγών και εισαγωγών οίνου και στο θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας της αγοράς.

Ιστορική ανασκόπηση

Κουκούτσια αγριοστάφυλων έχουν βρεθεί ακόμη και σε σπηλιές που κατοικήθηκαν από νομαδικά προϊστορικά φύλα. Η τέχνη της αμπελοργίας εικάζεται ότι ξεκίνησε με την αγροτική επανάσταση και τη σταθερή εγκατάσταση πληθυσμών με σκοπό την καλλιέργεια, γύρω στο 5000 π.Χ.. Από τους πρώτους γνωστούς

αμπελοκαλλιεργητές θεωρούνται οι Αριοι (πρόγονοι των Ινδών που ζούσαν στην περιοχή Καυκάσου-Κασπίας), οι αρχαίοι Πέρσες, οι Σημιτικοί λαοί και οι Ασσύριοι.

Κατόπιν η τέχνη της αμπελουργίας και οινοποιίας πέρασε στους Αιγύπτιους, τους λαούς της Παλαιστίνης-Φοινίκης και τους -μη Έλληνες εκείνα τα χρόνια- κατοίκους της Μικρασίας και του Ελλαδικού χώρου. Την ίδια εποχή πάντως το κρασί αναφέρεται και στην αρχαία Κίνα!

Η Αίγυπτος είχε μακρότατη παράδοση οινοποιίας, με τις αρχές της να χάνονται πριν το 4000 π.Χ.: αναφέρονται βασιλικοί αμπελώνες, απεικονίζονται ποικιλίες σταφυλιού διαφόρων αποχρώσεων, σκηνές αμπελουργίας και οινοποίησης (ακόμη και μηχανικά πιεστήρια!), ενώ βρέθηκαν αμφορείς της Νέας Δυναστείας (1600-1100 π.Χ.) στους οποίους αναγράφονται η προέλευση, η σοδειά και ο οινοποιός! Στην Μεσοποταμία πάλι, ο Βαβυλώνιος βασιλιάς Χαμουραμπί το 1700 π.Χ. είχε νομοθετήσει για την τιμή του κρασιού καθώς και για την περίοδο που έπρεπε να καταναλώνεται: μόνο την εποχή μετά τον τρύγο -η παλαίωση προφανώς δεν είχε εκτιμηθεί όσο έπρεπε. Παρά τη μακρά παράδοσή τους, οι λαοί αυτοί γρήγορα έχασαν τη φήμη των σπουδαίων οινοποιών -στην κλασσική εποχή, τα αιγυπτιακά κρασιά δε θεωρούνταν άξια λόγου. Αυτό οφείλεται σε γεωγραφικούς-κλιματικούς παράγοντες (το αμπέλι έδινε καλύτερες ποικιλίες στα μεσογειακά κλίματα, όπως της Φοινίκης και της Ελλάδος).

Οι Σημιτικοί λαοί της ανατολικής Μεσογείου ήρθαν νωρίς σε επαφή με το κρασί. Στην Παλαιά Διαθήκη οι αναφορές αφθονούν: Με το που στράγγισαν τα νερά του κατακλυσμού «ήρξατο Νώε άνθρωπος γεωργός γης και εφύτευσεν αμπελώνα» (Γένεσις, θ' 20). Οι Φοίνικες ήταν ξακουστοί οινοποιοί αλλά και έμποροι: φοινικικοί κρασοαμφορείς έχουν βρεθεί σχεδόν σε κάθε περιοχή της ανατολικής και κεντρικής Μεσογείου. Η Τύρος ήταν από τα πρώτα μεγάλα κέντρα θαλάσσιου οινοεμπορίου.

Οι Έλληνες, οι οποίοι διέπρεψαν στην οινοποιία, μονοπωλώντας σχεδόν την αγορά για αιώνες, γνώρισαν το κρασί πιθανότατα από την αρχή της εγκατάστασής τους στο σημερινό τους τόπο, δηλαδή τουλάχιστον πριν το 1700 π.Χ. Δεν έχει διευκρινιστεί από πού διδάχθηκαν την οινοποιία: Σύμφωνα με μια θεωρία, έμαθαν το κρασί από τους ανατολικούς λαούς (Φοίνικες ή/και Αιγύπτιους), με τους οποίους τόσο οι Μυκηναίοι, όσο και οι προγενέστεροι -μη ελληνικής καταγωγής- Κυκλάδιοι και Μίνωες είχαν ανεπτυγμένες εμπορικές σχέσεις.

Η σχετική με το κρασί μυθολογία (διονυσιακοί, ορφικοί κ.α. μύθοι) είναι πλουσιότατη, δεν δίνει όμως συγκεκριμένες ενδείξεις. Αλλού το αμπέλι εμφανίζεται ξαφνικά από μόνο του ή το χαρίζει ο θεός Δίονυσος στους Ελλαδίτες (π.Χ. στην Αιτωλία), με τρόπο που δημιουργεί σκέψεις για την παρουσία της αμπέλου στον ελλαδικό χώρο πολύ πριν την έλευση των Ελλήνων. Αλλού το κρασί συνδέεται με

την Κρήτη και τη Νάξο (μύθος «Διόνυσος και Αριάδνη»), ενισχύοντας την εκδοχή περί φοινικικής ή αιγυπτιακής προέλευσης, αλλού πάλι το αμπέλι φέρεται ερχόμενο από τη Θράκη, που σύμφωνα με τον Όμηρο, ίσως ήταν ο βασικός προμηθευτής των Ελλήνων στους Μυκηναϊκούς χρόνους. Άλλωστε η λατρεία του Διονύσου θεωρείται θρακικής-μικρασιατικής καταγωγής. Η τελευταία αυτή εκδοχή είναι μπερδεμένη από μόνη της: Οι Σκύθες και κάποιες φυλές της βόρειας Θράκης εμφανίζουν μια έκδηλη έχθρα προς το κρασί, ριζωμένη στις θρησκευτικές τους πεποιθήσεις, αλλά στα ομηρικά έπη (Οδύσσεια όπου ο ιερέας Μάρων χαρίζει δυνατό κρασί στον Οδυσσέα) οι Θράκες, φέρονται ως δεινοί οινοπαραγωγοί. Η αντίσταση στη λατρεία του Διονύσου και οι δυσκολίες που συνάντησε αυτή μέχρι να καθιερωθεί στην Ελλάδα, αποτυπωμένες σε πολλούς μύθους, υποδηλώνουν μια αρχική καχυποψία απέναντι στο κρασί.

Όπως και αν έγιναν τα πράγματα, οι Έλληνες αγάπησαν τον Διόνυσο και το κρασί, εκτιμώντας το γεγονός ότι τους βοηθούσε ανάλογα με την περίπτωση να ξεχνούν τα βάσανα της ζωής, να έρχονται σε έκσταση ή να δημιουργούν ευχάριστη ατμόσφαιρα και κέφι στην συντροφιά. Το εκτιμούσαν λαός και άρχοντες, καθώς και οι φιλόσοφοι όλων των ρευμάτων, από τους Προσωκρατικούς και τους Ιδεαλιστές (Πλάτων, Σωκράτης κ.ο.κ.) μέχρι τους Επικούριους, ενώ και οι ποιητές δεν παρέλειψαν να το υμνήσουν. Πάντως δεν συνήθιζαν να μεθούν, ούτε είχαν εκτίμηση στους μεθύστακες. Το τελετουργικό του επίσημου συμποσίου, όπου ο «συμποσιάρχης», συχνά προϊστάμενος στρατιάς «κεραστών» και «οινοχόων», επέβλεπε τόσο το νέρωμα του κρασιού, όσο και την ποσότητα που θα έπινε ο κάθε συμπότης ανάλογα με την κατάστασή του, δηλώνει ότι η αποφυγή της μέθης και η διατήρηση πολιτισμένης ατμόσφαιρας ήταν σημαντική υπόθεση.

Οι πρόγονοί μας έπιναν το κρασί τους με διάφορους τρόπους. Γενικός κανόνας ήταν η ανάμειξη του κρασιού με νερό, σε αναλογία συνήθως 1:3 (ένα μέρος οίνου προς τρία μέρη νερού), 1:2 ή 2:3, είχαν δε ειδικά σκεύη τόσο για την ανάμειξη (κρατήρες και κύαθους, δηλ. μακριές, βαθιές κουτάλες) όσο και για την ψύξη του πριν την κατανάλωση (ψυκτήρες), αν και το έπιναν συχνά και ζεστό -η ψύξη του κρασιού με πάγο από τα βουνά ήταν μεγάλη πολυτέλεια. Η πόση ανέρωτου κρασιού («άκρατου οίνου») θεωρείτο βαρβαρότητα -αναφέρεται μάλιστα ότι κάποιος νομοθέτης την είχε απαγορεύσει επί ποινή θανάτου- και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό-δυναμωτικό, περιστάσεις στις οποίες (καθώς και στα γεύματα) ήταν επίσης διαδεδομένη η κατανάλωση κρασιού με μέλι.

Συχνά αρωμάτιζαν το κρασί τους με διάφορα μυρωδικά. Η προσθήκη αφίνθου στο κρασί (δηλ. η παρασκευή βερμούτ) ήταν γνωστή μέθοδος (αποδίδεται μάλιστα στον Ιπποκράτη και το βερμούτ της εποχής ονομαζόταν και «Ιπποκράτειος Οίνος»), καθώς και η προσθήκη ρητίνης (δηλ. η παρασκευή ρετσίνας) που γινόταν -αν και

μάλλον σπάνια- όχι μόνο χάριν της ιδιάζουσας γεύσεως, αλλά και της συντήρησης. Ενίοτε προσέθεταν και άλλα μπαχαρικά ή αρωματικά βότανα όπως θυμάρι , μέντα , γλυκάνισο, ή σμύrna.

2.1 Περιγραφή του οίνου.

2.1.1 Τύποι κρασιών

Οι τύποι κρασιών δεν αφορούν στυλ, αλλά ομαδοποιήσεις των κρασιών με βάση συγκεκριμένα κριτήρια. Πρώτο κριτήριο διαφοροποίησης των τύπων κρασιού αποτελεί το χρώμα. Πρόκειται για ένα χαρακτηριστικό που εξαρτάται κυρίως από την ποικιλία αμπέλου που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του κρασιού, αλλά και από το είδος της οινοποίησης («κυρίως», γιατί και δυνατή είναι και εφαρμόζεται η παραγωγή λευκών κρασιών από σκουρόχρωμες ποικιλίες). Έτσι τα κρασιά διακρίνονται σε:

- ✓ Λευκά,
- ✓ Ροζέ
- ✓ Ερυθρά

Οι τύποι κρασιών χρησιμοποιούν ως δεύτερο κριτήριο τη γλυκύτητα, την περιεκτικότητα δηλαδή των κρασιών σε σάκχαρα, με αποτέλεσμα αυτά να διακρίνονται σε:

- ✓ Ξηρά,
- ✓ Ημίξηρα,
- ✓ Ημίγλυκα
- ✓ Γλυκά

Η γλυκύτητά των κρασιών οφείλεται στα σάκχαρα που παραμένουν αζύμωτα εάν αποτραπεί ή διακοπεί η αλκοολική ζύμωση. Η ζύμωση δεν ξεκινά καν, όταν στο μούστο προστεθεί οινόπνευμα οινικής προέλευσης. Τότε έχουμε τα κρασιά του τύπου Vin de Liqueur. Η διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης μπορεί να είναι φυσική, όπως στην περίπτωση των Φυσικώς Γλυκών Οίνων (Vins Naturellement Doux). Υπάρχει όμως και ο Οίνος Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel), όπου η διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης είναι τεχνητή, πραγματοποιείται δηλαδή με την προσθήκη αλκοόλης. Τελευταίο κριτήριο για τους τύπους κρασιών είναι το διοξείδιο του άνθρακα (CO₂). Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε αυτό, τα κρασιά διακρίνονται σε:

- ✓ Ήσυχα
- ✓ Ημιαφρώδη
- ✓ Αφρώδη

2.1.2 Κατηγορίες κρασιών.

Ο χαρακτήρας του κρασιού εξαρτάται άμεσα από το σταφύλι από το οποίο προέρχεται, από την περιοχή που αυτό καλλιεργείται και από τον τρόπο που οينوποιείται και παλαιώνει. Ο νομοθέτης, θέλοντας να γνωστοποιήσει στον καταναλωτή αυτές τις ιδιαιτερότητες, αλλά και να διασφαλίσει τον υγιή ανταγωνισμό στην αγορά, θεσμοθέτησε τις κατηγορίες κρασιών. Σύμφωνα με την πιο πρόσφατη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ε.Ε.) {βασικός κανονισμός της ΚΟΑ Οίνου (ΕΚ) 479/08, κανονισμός (ΕΚ) 607/09}, αλλά και την εθνική νομοθεσία για την ελληνική οينوπαραγωγή, υπάρχουν οι εξής κατηγορίες κρασιών:

- οίνοι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ)
- οίνοι Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ)
- οίνοι χωρίς ένδειξη ΠΟΠ και ΠΓΕ

Οίνοι ΠΟΠ

Η ονομασία προέλευσης αποτελεί το τοπωνύμιο μιας περιοχής, όταν χρησιμοποιείται για να περιγράψει τα προϊόντα που παράγονται σε αυτή. Σύμφωνα με τη διεθνή νομολογία, κάθε τέτοιο προϊόν πρέπει να προέρχεται από την περιοχή της οποίας το όνομα φέρει, ενώ οι διάφοροι χαρακτήρες που το προσδιορίζουν πρέπει να οφείλονται σε φυσικούς και τεχνικούς παράγοντες της περιοχής αυτής. Οι φυσικοί παράγοντες αφορούν το οικοσύστημα της περιοχής παραγωγής ενός προϊόντος, ενώ οι τεχνικοί την τεχνολογία που εφαρμόζεται για την παραγωγή του. Έτσι, για την κατηγορία των Οίνων ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης), που έρχονται στην αγορά τυποποιημένοι, επώνυμοι και φέρουν το τοπωνύμιο μιας περιοχής ισχύουν τα εξής:

- Προέρχονται από αμπελουργική ζώνη νομοθετικά οροθετημένη, της οποίας το όνομα φέρουν στην ετικέτα τους. Μέσα στα όρια αυτής της ζώνης καλλιεργούνται οι ποικιλίες αμπέλου από τις οποίες παράγονται.
- Παράγονται από μία ή περισσότερες ποικιλίες αμπέλου, πάντοτε τις ίδιες, οι οποίες είναι απόλυτα προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής προέλευσης και με βάση την εμπειρία και την παράδοση έχει αποδειχθεί ότι μπορούν να δώσουν κρασιά υψηλής ποιότητας.
- Οι αμπελώνες, από τους οποίους προέρχονται τα σταφύλια, έχουν χαμηλές αποδόσεις και δίνουν πρώτη ύλη καλής ποιότητας.

- Παράγονται με βάση την παραδοσιακή οινολογική τεχνική της περιοχής, προσαρμοσμένη στις απαιτήσεις της σύγχρονης τεχνολογίας.
- Ωριμάζουν ή και παλαιώνουν κάτω από ειδικές συνθήκες, που αξιοποιούν και διαμορφώνουν τα χαρακτηριστικά τους.
- Έχουν ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, που εξαρτώνται από το οικοσύστημα της περιοχής.

Όταν μια ετικέτα κρασιού αναγράφει Οίνος ΠΟΠ, το περιεχόμενο υπόκειται σε σειρά υποχρεώσεων, η εκπλήρωση των οποίων ελέγχεται. Τα ελληνικά κρασιά με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Οίνοι ΠΟΠ) προέρχονται από αμπελουργικές ζώνες με υψηλό δυναμικό ποιότητας. Είναι οι οίνοι που χαρακτηρίζονται και έχουν τη δυνατότητα να συνεχίσουν να χαρακτηρίζονται, ΟΠΑΠ (Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας) και ΟΠΕ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης). Σύμφωνα δε με τη νομοθεσία της Ε.Ε., VQPRD, από τα αρχικά των γαλλικών λέξεων Vin de Qualité Produit de Région Déterminée (Οίνος Ποιότητας Παραγόμενος σε Καθορισμένη Περιοχή).

Οίνοι ΠΓΕ

Οι οίνοι ΠΓΕ (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης), ως κατηγορία κρασιών δηλώνουν τη γεωγραφική καταγωγή τους, σε επίπεδο περιφέρειας, περιφερειακής ενότητας (δηλαδή των πρώην νομών της Ελλάδας, τουλάχιστον στις περισσότερες περιπτώσεις) ή μικρότερης περιοχής (όπως επαρχία και χωριό).

Στους οίνους ΠΓΕ ανήκουν τα κρασιά των παλαιότερων και ακόμα σε ισχύ, κατηγοριών Τοπικοί Οίνοι και Οίνοι με Ονομασία κατά Παράδοση, που έχουν τη δυνατότητα να συνεχίσουν να αναγράφονται στις ετικέτες. Σύμφωνα με την κοινοτική και την εθνική νομοθεσία ανταποκρίνονται σε ορισμένους όρους παραγωγής, οι οποίοι αφορούν τις ποικιλίες αμπέλου από τις οποίες παράγονται, τις μεθόδους οινοποίησης των σταφυλιών, τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των κρασιών. Ειδικά οι οίνοι με Ονομασία Κατά Παράδοση παράγονται σύμφωνα με παραδοσιακές μεθόδους μιας συγκεκριμένης περιοχής ή χώρας. Είναι κρασιά, των οποίων το όνομα χρησιμοποιείται αποκλειστικά και παραδοσιακά για το χαρακτηρισμό προϊόντων που παράγονται σε μία και μόνο χώρα ή περιοχές της χώρας. Παράδειγμα κρασιού Ονομασίας Κατά Παράδοση αποτελεί η ρετσίνα, το αποκλειστικά ελληνικό αυτό κρασί, που η προέλευσή του βρίσκεται στην αρχαιότητα. Σήμερα, η ονομασία ρετσίνα χρησιμοποιείται αποκλειστικά για λευκά και ροζέ, ξηρά ελληνικά κρασιά, που παράγονται με την πατροπαράδοτη μέθοδο της προσθήκης

ρετσινιού από πεύκο στο γλεύκος. Στην κατηγορία Ονομασία κατά Παράδοση υπάγεται επίσης η βερντέα, ένα λευκό κρασί που παράγεται στη Ζάκυνθο.

2.1.3 Γεωγραφικός προσδιορισμός και εκτάσεις των αμπελοοινικών περιοχών στην Ελλάδα.

Το κρασί από πάντα τύχαινε μεγάλης εκτίμησης σε όλον τον Ελλαδικό χώρο. Το αμπέλι καλλιεργήθηκε παντού, όπου το κλίμα το επέτρεπε πλάι σε άλλες καλλιέργειες συμπληρώνοντας την οικιακή οικονομία, ενώ υπήρξαν και περιοχές όπου αποτελούσε το κύριο εισόδημα. Δεν θα ήταν υπερβολή να πούμε ότι κάθε οικογένεια είχε το αμπελάκι της.

Η άμπελος μπορεί να καλλιεργηθεί σε ξηρά και φτωχά εδάφη γι' αυτό και επεκτάθηκε σ' όλη την Ελλάδα. Η συρρίκνωση, όμως, τα τελευταία χρόνια της αγροτικής τάξης έφερε και την μείωση των καλλιεργούμενων με αμπέλι εκτάσεων. Αυτό παρατηρήθηκε κυρίως στα ορεινά και άγονα μέρη, τα πρώτα που εγκαταλείφθηκαν από τους κατοίκους τους .

Για να διευκολύνουμε το ταξίδι μας, θα χωρίσουμε την Ελλάδα σε μεγάλα διαμερίσματα, τα οποία έχουν περισσότερο διοικητική ομοιογένεια παρά αμπελουργική. Το κρασί που παράγεται διαφοροποιείται από τον τόπο (κλιματολογικές συνθήκες), την ποικιλία και το έδαφος. Έτσι, για παράδειγμα, η ποικιλία Ξινόμαυρο στο Αμύνταιο δίνει ερυθρωπά (ροζέ) κρασιά ενώ στην Νάουσα έχει διαφορετική συμπεριφορά, παρ' όλο που πρόκειται για την ίδια ποικιλία και παρά το γεγονός ότι οι δύο αμπελώνες ανήκουν γεωγραφικά στην Μακεδονία. Σύμφωνα με το μέγεθος της παραγωγής τα διαμερίσματα αυτά είναι:

- Πελοπόννησος

- Αμπελουργική έκταση: 60.419 ha (εκτάρια)
- Παραγωγή οίνων: 1.525.590 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες:

- Αγιωργίτικο
- Κορινθιακή (σταφίδα)
- Μοσχάτολευκό
- Μοσχοφίλερο
- Ρεφόσκο
- Ροδίτης
- Σουλτανίνα (σταφίδα).

- Κρήτη

- Αμπελουργική έκταση: 50.581. ha (εκτάρια)
- Παραγωγή οίνων: 959.480 N (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες:

- Βηλάννα
- Κοτσιφάλι
- Λιάτικο
- Μαντηλαριά
- Ρωμέϊκο.

- Στερεά Ελλάδα & Εύβοια

- Αμπελουργική έκταση: 28.849 ha (εκτάρια)
- Παραγωγή οίνων: 1.988.790N (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες:

- Σαββατιανό.

- Μακεδονία & Θράκη

- Αμπελουργική έκταση: 15.500 ha (εκτάρια)
- Παραγωγή οίνων: 514.760 N (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες:

- Ασύρτικο
- Αθήρι
- Ροδίτης
- Λημνιό
- Ξινόμαυρο
- Νεγκόσκα
- CabernetSauvignon
- CabernetFranc.

- Θεσσαλία

- Αμπελουργική έκταση: 8.696 ha (εκτάρια)
- Παραγωγή οίνων: 423.910 N (εκατόλιτρα) ο

Ποικιλίες:

- Κρασάτο
- ΜαύροΜεσενικόλα

- ΜοσχάτοΑμβούργου
- Μπατίκι
- Ξινόμαυρο
- Σταυρωτό

- Νησιά Ιονίου Πελάγους

- Αμπελουργική έκταση: 8.716 ha (εκτάρια)
- Παραγωγή οίνων: 215.840 N (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες:

- Βερτζαμί
- Μαυροδάφνη
- Μοσχάτολευκό
- Ρομπόλλα.

- Νησιά Αιγαίου Πελάγους

- Αμπελουργική έκταση: 9.131 ha (εκτάρια)
- Παραγωγή οίνων: 151.300 hl(εκατόλιτρα).

Ποικιλίες:

- Αϊδάνι
- Ασύρτικο
- Λιμνιό
- Μαντηλαριά
- Μονεμβασία
- ΜοσχάτοΑλεξανδρείας.

- Δωδεκάνησα

- Αμπελουργική έκταση: 3.438 ha (εκτάρια)
- Παραγωγή οίνων: 128.850 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες:

- Αθήρι
- Μαντηλαριά
- Μοσχάτολευκό.

- Ήπειρος

- Αμπελουργική έκταση: 1.022 ha (εκτάρια)

- Παραγωγή οίνων: 30.620 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες:

- Ντεμπίνα
- Cabernet Sauvignon

2.2 Θεσμικό πλαίσιο.

2.2.1 Πολιτική εμπορίου.

Η κατάσταση της παγκόσμιας αμπελουργίας έχει αλλάξει και "νέες" χώρες παραγωγής καταλαμβάνουν τώρα αξιοπρόσεκτη θέση. Ο εμπορικός ανταγωνισμός αυξάνεται, καθώς με την πτώση των εισαγωγικών δασμών υπάρχει αύξηση στην Ευρωπαϊκή Ένωση εισαγόμενων αμπελουργικών προϊόντων. Η μείωση των δασμών μετά από τις συμφωνίες του Γύρου της Ουρουγουάης το 1994 αποτέλεσε κίνητρο για μεγαλύτερες αλλαγές. Αξιοσημείωτο είναι το θετικό ισοζύγιο του εξωτερικού αμπελοοινικού εμπορίου της Ένωσης, που σε χρονιά κανονικής παραγωγής παρέμεινε γύρω στα 6 με 7 εκατ. εκατόλιτρα ετησίως, καθώς και το πλεόνασμα των εσόδων που αυξήθηκε από 1,7 δισεκατ. ευρώ το 1990 σε 2,2 δισεκατ. ευρώ το 1997. Από την πλευρά των καταναλωτών το ενδιαφέρον απέναντι στους μη κοινοτικούς οίνους εντείνεται και συνολικά η ζήτηση έπαψε να υποχωρεί και μάλιστα αυξάνεται ελαφρά σε ορισμένα κράτη-μέλη (European Commission, Wine Report 2004). Στο πλαίσιο των αλλαγών αυτών, ο προσανατολισμός του Προγράμματος Δράσης 2000 της Ευρωπαϊκής Ένωσης προς την καλύτερη εγγύηση της ποιότητας και τη διατήρηση αυστηρού ελέγχου της παραγωγής, παρέχει στην Ένωση τα μέσα να διατηρήσει την κυρίαρχη θέση της στις μελλοντικές αγορές, που αναμφισβήτητα θα είναι περισσότερο ανοικτές και περισσότερο ανταγωνιστικές. Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Επιτροπή-Γενική Διεύθυνση Γεωργίας (2004), βασική προϋπόθεση για το σκοπό αυτό θεωρείται η πολιτική "υψηλής ποιότητας", δηλαδή η προστασία της φήμης των ευρωπαϊκών προϊόντων με συνεχή έλεγχο όσον αφορά τις γεωγραφικές ενδείξεις, τις οινολογικές πρακτικές και τον προσανατολισμό της αμπελουργίας προς συγκεκριμένες ποικιλίες. Η σαφής προτίμηση της αγοράς για προϊόντα καθορισμένης προέλευσης επιβάλλει τη συνέχιση της πολιτικής προστασίας των γεωγραφικών ονομασιών και τη διατήρηση της απαγόρευσης ανάμειξης εισαγόμενων και ευρωπαϊκών οίνων ή της οينوποίησης εισαγόμενων γλευκών, από τα οποία υπάρχει κίνδυνος να διακυβευτούν οι ποιοτικές προσπάθειες του κλάδου. Τα θέματα αυτά έχουν ληφθεί υπόψη στις διμερείς συμφωνίες που η Ένωση έχει ή πρόκειται να συνάψει, καθώς το συνεχές άνοιγμα των αγορών πρέπει να θεωρηθεί ως πρόκληση παρά ως απειλή.

2.2.2 Η νέα Κοινή Οργάνωση Αμπελοοινικής Αγοράς (ΚΟΑ).

Η διαμόρφωση του θεσμικού πλαισίου του οίνου ξεκίνησε το 1962, έκτοτε αρκετές μεταβολές ακολούθησαν. Ο οίνος ελέγχεται από την Κοινή Οργάνωση της Αμπελοοινικής Αγοράς (ΚΟΑ) με βασικό κανονισμό τον 822/87 που είχε ως αποτέλεσμα τη σημαντική εξέλιξη της αγοράς οίνου. Τα κυριότερα σημεία της ΚΟΑ αναφέρονται στο σύστημα στήριξης της αγοράς, τις αμπελουργικές ζώνες, τους οίνους ποιότητας και τους κανόνες ελέγχου της παραγωγής και περιλαμβάνει δύο τύπους μέτρων:

- Την παρέμβαση στην αγορά για τη διασφάλιση της ισορροπίας της με υποστήριξη της ιδιωτικής αποθεματοποίησης, με διάφορους τύπους ενισχύσεων στην απόσταξη καθώς και στη χρησιμοποίηση των γλευκών και των σταφυλών που χρησιμοποιούνται γι' άλλους σκοπούς εκτός από την οينوποίηση.
- Τον έλεγχο του αμπελουργικού δυναμικού προκειμένου να προσανατολισθεί η προσφορά. Όχι μόνο μέσω της απαγόρευσης νέων φυτεύσεων και μέτρων εκρίζωσης με πριμοδότηση στην εγκατάλειψη αλλά και μέσω αδειών φύτευσης, έτσι ώστε να ευνοηθεί ο επαναπροσανατολισμός της παραγωγής (δηλαδή η αναζήτηση ποιοτικών προϊόντων που ανταποκρίνονται καλύτερα στις προτιμήσεις των καταναλωτών). Οι άδειες φύτευσης αφορούσαν περιορισμένους και καθορισμένους στόχους παραγωγής ορισμένων τύπων οίνου.

Τα μέτρα εκρίζωσης συνέβαλαν στον περιορισμό της αμπελουργικής έκτασης από 40 εκατ. στρέμματα περίπου το 1987, σε 34 εκατ. στρέμματα το 1997. Κατά συνέπεια, η μέση παραγωγή διαμορφώθηκε από τα 200 εκατ. εκατόλιτρα στα 160 εκατ. εκατόλιτρα και αφορούσε ως επί το πλείστον καλλιέργειες ποικιλιών με χαμηλότερες αποδόσεις και προϊόντα καλύτερης ποιότητας, ιδιαίτερα των οίνων ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές.

Η κοινοτική αγορά οίνου έπρεπε να αντιμετωπίσει την εμφάνιση νέων συνθηκών τόσο από τη διεύρυνση της παγκοσμιοποίησης όσο και από τον ολοένα και αυξανόμενο ανταγωνισμό. Από την πλευρά της η ΚΟΑ έπρεπε να ανταποκριθεί στις εξελίξεις που προέκυψαν από την έναρξη ισχύος του νομοθετικού πλαισίου που καθορίστηκε το 1987, καθώς τα μέτρα της υπάρχουσας - έως τότε - ΚΟΑ δεν ήταν το ίδιο αποτελεσματικά, έπειτα και από την εφαρμογή των συμφωνιών του Γύρου της Ουρουγουάης το 1995 που καθιστούσαν την κοινοτική αγορά ελαστικότερη και πιο ανοικτή.

Το γεγονός αυτό είχε ως αποτέλεσμα μεταξύ 1994 και 1996, οι ευρωπαϊκές εισαγωγές να υπερδιπλασιαστούν με τη Βουλγαρία, Ουγγαρία και Ρουμανία να

αποτελούν τον πρώτο προμηθευτή οίνου της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Επίσης άλλες χώρες όπως οι ΗΠΑ, η Αργεντινή, η Αυστραλία και η Νότιος Αφρική, ανέπτυξαν σημαντική εμπορική πολιτική με αξιοποίηση προϊόντων σε πολύ ανταγωνιστικές τιμές. Η Ευρωπαϊκή Ένωση τέλος, έπρεπε να λάβει υπ όψιν της τη γήρανση των αμπελώνων της και το γεγονός ότι με την εξέλιξη της παραγωγής, μετά τη μείωση των εκτάσεων, προήλθε μείωση των πλεονασμάτων κατά τη διάρκεια των τελευταίων περιόδων (Ευρωπαϊκή Επιτροπή - Γενική Διεύθυνση Γεωργίας, 2004). Μπροστά σε αυτές τις νέες συνθήκες και λόγω της πολυπλοκότητας της νομοθεσίας που αφορούσε την ΚΟΑ του οίνου, ήταν απαραίτητη μία αναμόρφωση.

Η νέα ΚΟΑ του οίνου [κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999], είχε ως βασικό στόχο τη διατήρηση καλύτερης ισορροπίας μεταξύ της προσφοράς και της ζήτησης στην κοινοτική αγορά, δίνοντας τη δυνατότητα στους παραγωγούς να προσαρμόσουν την παραγωγή τους στις εξελίξεις της αγοράς, καθώς και τη μακροχρόνια βελτίωση της ανταγωνιστικότητας του κλάδου. Η επίτευξη αυτού του στόχου πραγματοποιήθηκε με τη χρηματοδότηση της αναδιάρθρωσης ενός σημαντικού τμήματος των αμπελώνων που επιτρέπει την παραγωγή προϊόντων που ανταποκρίνονται στην εσωτερική και τη διεθνή ζήτηση.

Επιπρόσθετος στόχος ήταν ο προσανατολισμός της νέας ΚΟΑ σε μία σημαντική απλοποίηση της νομοθεσίας του αμπελοοινικού κλάδου, ενταγμένη στο γενικό πλαίσιο της απλουστεύσεως της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής που άρχισε το 1995, υπενθύμιση της οποίας γίνεται στο Πρόγραμμα Δράσης 2000. Μέσω του νέου κανονισμού θα έπρεπε:

- Να διατηρηθούν όλες οι παραδοσιακές αγορές πόσιμης αλκοόλης και προϊόντων της αμπέλου.
- Να ληφθεί υπ όψιν η περιφερειακή διαφοροποίηση.
- Να αναγνωριστεί ο ρόλος των ομάδων παραγωγών και των οργανώσεων του αμπελοοινικού κλάδου.
- Να καταργηθεί η παρέμβαση ως τεχνητό μέσο διάθεσης της παραγωγής μέσω της διαδικασίας αναδιάρθρωσης των αμπελώνων.

Έτσι, ο νέος κανονισμός, που εφαρμόστηκε από την 1η Αυγούστου 2000, ήταν περισσότερο απλουστευμένος αντικαθιστώντας τους 23 προηγούμενους κανονισμούς. Σύμφωνα με αυτόν, εγκαταλείφθηκε το ισχύον, μέχρι τότε, σύστημα των τιμών προσανατολισμού για τους διάφορους τύπους οίνου στους μηχανισμούς παρεμβάσεως. Καθιερώθηκε, τέλος, καθεστώς αναδιάρθρωσης και μετατροπής των αμπελώνων, αφού εξακολουθούσαν να υφίστανται τα μέτρα ελέγχου του δυναμικού παραγωγής (καλύτερα επικεντρωμένα), ούτως ώστε να διασφαλιστεί ο κατάλληλος προσανατολισμός της προσφοράς. Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση, το κόστος

εφαρμογής της νέας ΚΟΑ είχε αρνητικό αντίκτυπο στις μέσες δαπάνες, κάτι που δικαιολογείται από το γεγονός ότι στόχος της νέας πολιτικής ήταν η ανάπτυξη μίας ποιοτικής ευρωπαϊκής αμπελουργίας. Για την περίοδο 2001 -2005, το συνολικό κόστος της νέας ΚΟΑ ήταν περίπου στα 1,3 δισ. ευρώ ετησίως. Το ένα τρίτο του κόστους αφορούσε τη διατήρηση των ήδη υπαρχόντων μέτρων, ενώ τα δύο τρίτα τα νέα μέτρα της αναδιάρθρωσης / μετατροπής των εκτάσεων, της διατήρησης διαθέσεως της πόσιμης αλκοόλης και της ενδεχόμενης απόσταξης κρίσεως. Εντούτοις θετικό στοιχείο της μεταρρύθμισης, εξαιρουμένου του υψηλού κόστους, είναι η καλύτερη αποτελεσματικότητα των μέτρων, κάτι που επιτρέπει στον κλάδο να αποκτήσει δυναμισμό και να συνδεθεί με τη γενική εξέλιξη των αγορών, τις προσδοκίες των καταναλωτών και τις διεθνείς υποχρεώσεις της Ένωσης.

Καθώς όμως τα παραπάνω μέτρα δεν αποδείχτηκαν επαρκή για τη μείωση των πλεονασμάτων οίνου, και χρειάστηκε να διατεθούν σημαντικά κονδύλια για την καταστροφή τους, κρίθηκε απαραίτητη μία νέα μεταρρύθμιση της ΚΟΑ.

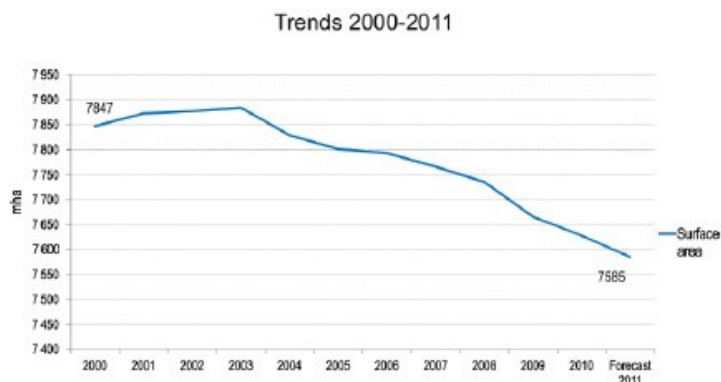
Η μεταρρύθμιση που ενέκρινε το Συμβούλιο το 2008 επιδιώκει τα εξής:

- αύξηση της ανταγωνιστικότητας των οινοπαραγωγών στην ΕΕ, ενίσχυση της φήμης των ευρωπαϊκών κρασιών, ανάκτηση των απολεσθέντων μεριδίων αγοράς στην Ευρωπαϊκή Ένωση και παγκοσμίως·
- θέσπιση ενός κοινοτικού καθεστώτος με απλούς, σαφείς και αποτελεσματικούς κανόνες που να εξασφαλίζουν την ισορροπία προσφοράς και ζήτησης·
- διατήρηση των παραδόσεων της ευρωπαϊκής οινοπαραγωγής και ενίσχυση του κοινωνικού και περιβαλλοντικού της ρόλου στις αγροτικές περιοχές. Μετά το 2015, θα αρθούν οι σημερινοί περιορισμοί για τους κοινοτικούς αμπελώνες, ώστε να δοθεί στους ανταγωνιστικούς παραγωγούς η δυνατότητα αύξησης της παραγωγής τους.

2.3 Διεθνή αγορά οίνου.

Τα στοιχεία που παρουσιάζονται παρακάτω προέρχονται από τον Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου (ΟΙΝ) 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. Οι εκτάσεις των

αμπελώνων σε παγκόσμια κλίμακα εκτιμώνται στα 7.600 χιλιάδες εκτάρια. Η Ευρώπη εκτιμάται ότι έχει μερίδιο περίπου 59% του παγκόσμιου αμπελώνα. Παρουσιάζεται πτωτική τάση στην παγκόσμια έκταση, εξαιτίας της αναδόμησης που επιδιώχθηκε στους κοινοτικούς αμπελώνες τα τελευταία χρόνια και ιδιαίτερα στην Ευρώπη.



(mha: χιλιάδες εκτάρια)

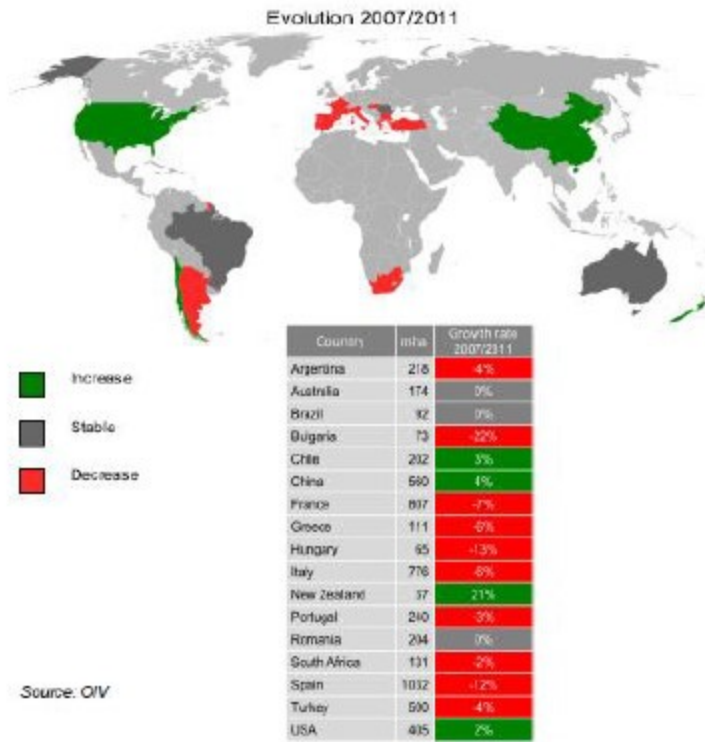
Πίνακας 8. Παγκόσμια έκταση αμπελώνων 2000-2011

Year	mha
2011*	7585
2010	7628
2009	7666
2008	7735
2007	7766
2006	7793
2005	7801
2004	7829
2003	7884
2002	7877
2001	7873
2000	7847

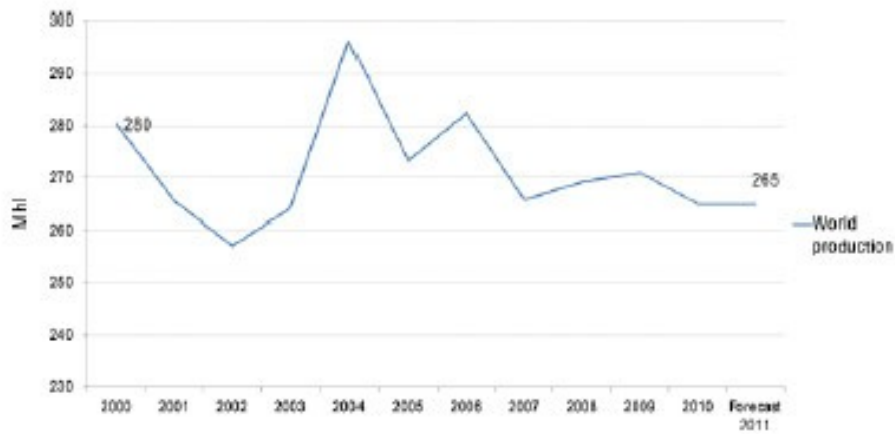
Source: OIV

* Forecast

Σχήμα 2.1 Παγκόσμια έκταση αμπελώνων την περίοδο 2007-2011.



Σχήμα 2.2 Μεταβολή στην παγκόσμια έκταση αμπελών 2007-2011.



(Mhl: εκατομμύρια εκατόλιτρα)

Σχήμ

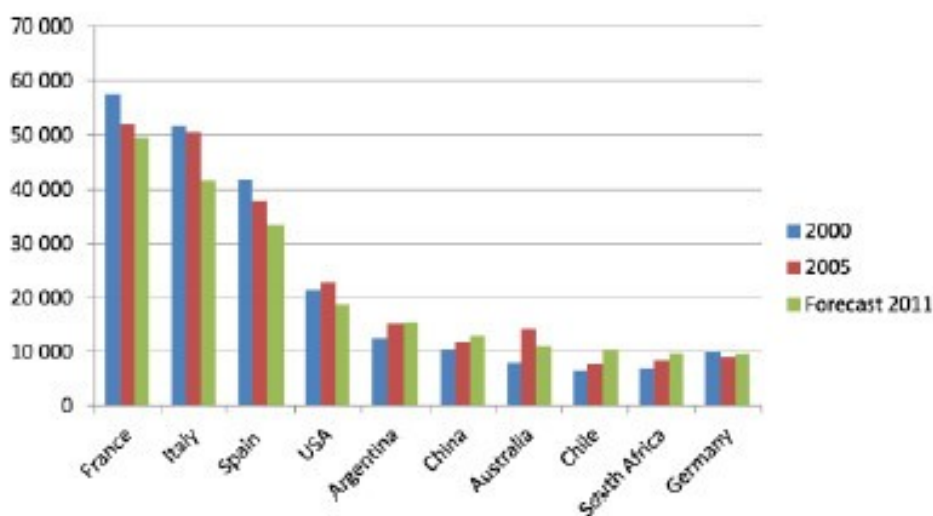
α 2.3 Παγκόσμια παραγωγή οίνου 2000-2011

Year	Mhl
2011 *	265
2010	265
2009	271
2008	269
2 007	266
2 006	282
2 005	273
2 004	296
2 003	264
2 002	257
2 001	266
2 000	280

Source: OIV

* Forecast

Σύμφωνα με εκτιμήσεις του διεθνούς οργανισμού ΟΙV η παγκόσμια παραγωγή οίνου το 2011 ανήλθε σε 265εκατ. χιλιόλιτρα, μειωμένη κατά 2.9% σε σχέση με το 2005. Η Ευρώπη εξακολουθεί να κυριαρχεί στην παγκόσμια παραγωγή με μερίδιο περίπου 69%. Ακολουθεί η αμερικανική ήπειρος με μερίδιο περίπου 17% της παγκόσμιας παραγωγής.



(mhl: χιλιάδες εκατόλιτρα)

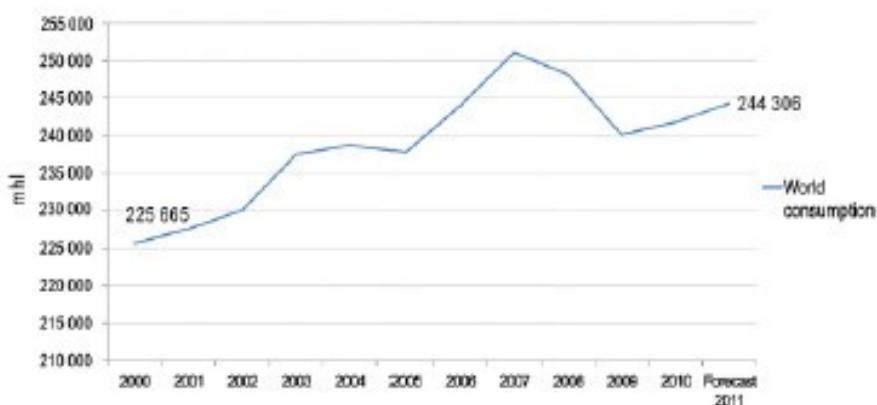
Σχήμα 2.4 Οι 10 μεγαλύτερες οινοπαραγωγικές χώρες τη χρονική περίοδο 2000-2011.

mhl	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011*
Argentina	12 537	15 835	12 695	13 225	15 464	15 222	15 396	15 046	14 676	12 135	16 250	15 473
Australia	8 064	10 731	12 168	10 835	14 679	14 301	14 263	9 620	12 448	11 710	11 339	11 090
Chile	6 674	5 452	5 623	6 682	6 301	7 885	8 448	8 227	8 683	10 002	8 844	10 463
China	10 500	10 600	11 200	11 600	11 700	11 800	11 900	12 500	12 600	12 800	13 000	13 000
France	57 541	53 389	50 353	48 360	57 386	52 105	52 127	45 672	42 654	46 269	45 704	49 633
Germany	9 852	8 891	9 885	8 191	10 007	9 153	8 916	10 261	9 991	9 228	6 906	9 611
Italy	51 620	49 865	42 507	41 807	49 935	50 566	52 036	45 981	46 970	47 314	48 525	41 580
South Africa	6 949	6 471	7 189	8 853	9 279	8 406	9 398	9 783	10 165	9 986	9 336	9 666
Spain	41 692	30 500	33 478	41 843	42 988	37 808	36 137	34 755	36 240	35 166	35 235	33 397
USA	21 500	19 200	20 300	19 500	20 109	22 888	19 440	19 870	19 340	21 965	20 887	18 740

* Forecast

Source: OIV

Στο σχεδιάγραμμα βλέπουμε ότι υπάρχει μία μείωση της παραγωγής στις παραδοσιακές οινοπαραγωγικές χώρες και αναφερόμαστε στην Γαλλία, την Ιταλία και την Ισπανία και μία μικρή ανάπτυξη στις Τρίτες χώρες δηλαδή την Κίνα, την Αφρική και την Αργεντινή. Παρ όλα αυτά η Ευρώπη κρατάει τα ηνία με πόσοστό 63%. Παρατηρούμε ακόμα μία παγκόσμια μείωση της παραγωγής από την αρχή της χιλιετίας της τάξεως του 6%.



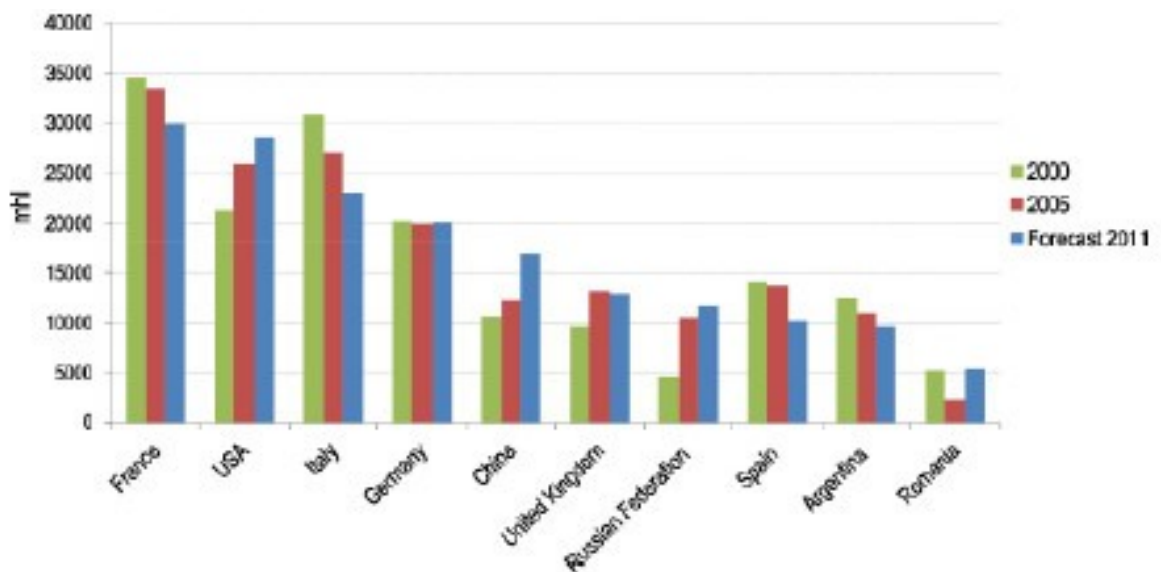
Σχήμα 2.5 Η παγκόσμια κατανάλωση του οίνου 2000-2011

Η παγκόσμια κατανάλωση παρουσιάζει μία ανοδική πορεία από το 2000 έως και το 2007. Από τα μέσα του 2007 έως και το 2009 έχουμε μια σταδιακή πτώση της με την κατανάλωση να πέφτει στα 240.000 mhl και από το 2010 και ύστερα συνεχίζει την ανοδική της πορεία.

mhl	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011*
Argentina	12491	12036	11966	12338	11113	10972	11103	11166	10677	10342	9753	9725
China	10695	10952	11364	11993	12120	12306	13012	13884	14046	14514	15846	17000
France	34500	33919	34820	34081	33218	33530	33003	32169	30800	30215	28917	29636
Germany	20150	20044	20272	19735	19645	19848	20210	20782	20747	20224	20200	20000
Italy	30800	30150	27709	29343	28300	27016	27332	26700	26166	24100	24624	23052
Romania	5215	4705	4964	5049,7	5800	2379	5546	5529	5404	4035	3853	5350
Russian Federation	4699	6067	6404	8882	10159	10500	10751	11690	11330	10138	11633	11633
Spain	14046	14238	13960	13798	13898	13686	13514	13100	12168	11271	10359	10150
United Kingdom	9696	10336	11222	11584	12742	13143	12672	13702	13483	12680	13200	12800
Usa	21200	21250	22538	23801	24750	25850	26700	27850	27700	27250	27600	28500

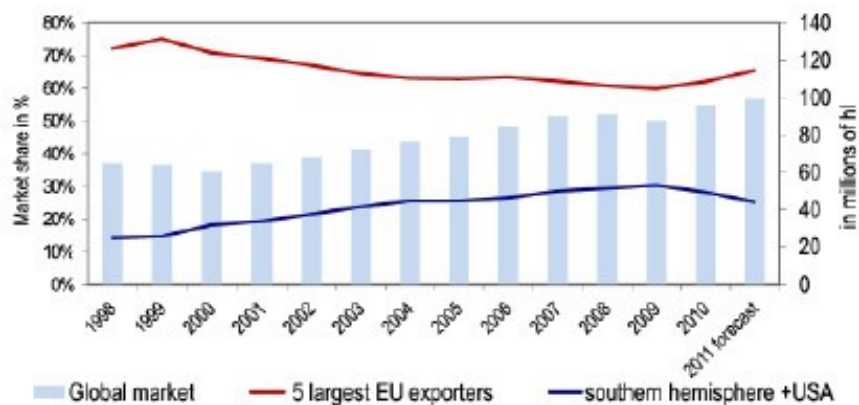
* Forecast

Σχήμα 2.6 Οι 10 μεγαλύτερες χώρες σε κατανάλωση οίνου τη χρονική περίοδο 2000-2011.



(mhl: χιλιάδες εκατόλιτρα)

Όπως φαίνεται στο παραπάνω σχήμα οι ευρωπαϊκές χώρες και κυρίως οι μεγάλες δυνάμεις στο χώρο του οίνου και αναφερόμαστε στις Ισπανία, Ιταλία και Γαλλία έχουν μια πτωτική πορεία, παραμένοντας βέβαια σε υψηλά ποσοστά κατανάλωσης, σε αντίθεση με την Κίνα και την Ρωσία που έχουν να δείξουν μία σημαντική αύξηση την κατανάλωσης της τάξεως του 5% και 3% ετησίως την τελευταία δεκαετία.

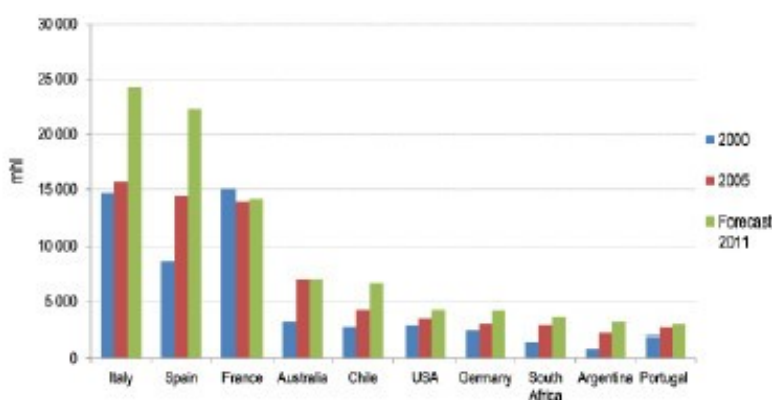


Σχή

μα 2.7 Τάσεις της παγκόσμιας αγοράς οίνου - Παγκόσμιες εξαγωγές οίνου.

Στο παραπάνω σχήμα βλέπουμε την παγκοσμία αγορά οίνου. Διακρίνουμε ότι οι 5 μεγαλύτερες ευρωπαϊκές χώρες εξακολουθούν να κινούν την παγκόσμια αγορά οίνου με ποσοστό 65% και το νότιο ημισφαίριο μαζί με τις ΗΠΑ το 25%. Να

σημειώσουμε ακόμα ότι η αύξηση της παγκόσμιας αγοράς σε Mhl (εκατομμύρια εκατόλιτρα) αυξήθηκε κατά μέσο όρο 6,5% ετησίως για τα έτη 1998-2011.



Σχή

μα 2.8 Οι 10 μεγαλύτερες εξαγωγικές χώρες οίνου την χρονική περίοδο 2000-2011.

mhl	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011*
Argentina	843	882	1 234	1 852	1 553	2 148	2 934	3 598	4 141	2 831	2 744	3 112
Australia	3 109	3 750	4 715	5 365	6 426	7 019	7 598	7 862	6 985	7 716	7 811	7 012
Chile	2 647	3 089	3 553	4 029	4 740	4 209	4 740	6 100	5 885	6 935	7 333	6 623
France	16 039	16 126	15 541	16 148	14 210	13 834	14 720	16 249	13 703	12 556	13 504	14 110
Germany	2 414	2 372	2 375	2 773	2 709	2 970	3 197	3 543	3 580	3 557	3 929	4 128
Italy	14 675	15 856	15 794	13 283	14 123	15 721	16 390	16 507	16 067	19 519	21 841	24 287
Portugal	1 941	1 673	2 141	3 162	3 229	2 627	2 900	3 411	2 866	2 309	2 557	2 960
South Africa	1 410	1 773	2 174	2 385	2 677	2 811	2 717	3 126	4 117	3 856	3 786	3 578
Spain	8 651	9 946	9 594	12 359	14 042	14 439	14 340	15 079	16 914	14 607	17 685	22 309
USA	2 768	2 844	2 662	3 293	3 874	3 459	3 761	4 231	4 638	3 983	3 955	4 210

* Forecast

Source: OIV

(mhl:χιλιάδες εκατόλιτρα)

Στο Σχήμα 2.8, βλέπουμε την εξέλιξη της εξαγωγικής δραστηριότητας των 10 μεγαλύτερων χωρών παγκοσμίως. Διακρίνουμε ότι η Ισπανία ,η Ιταλία και η Γαλλία να πραγματοποιούν το μεγαλύτερο όγκο εξαγωγών (70%) και .Ακόμα είναι σημαντικό να αναφέρουμε ότι ο όγκος των εξαγωγών συνεχώς αυξάνεται και στις 10 χώρες , με ετήσιο ρυθμό αύξησης περίπου 3%.

2.4 Ευρωπαϊκή Ένωση

Ο κλάδος της αμπελουργίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση αποτελεί έναν τομέα διαφοροποιημένο και σε πλήρη εξέλιξη: Με ετήσια παραγωγή 175 εκατομμυρίων εκατολίτρων κατέχει την πρώτη θέση στην παγκόσμια αγορά οίνου με 45% των αμπελουργικών εκτάσεων, το 60% της παραγωγής, το 57% της κατανάλωσης και το 70% των παγκόσμιων εξαγωγών (Ευρωπαϊκή Επιτροπή - Γενική Διεύθυνση Γεωργίας, 2004). Βάσει αυτών των στοιχείων, η Ευρωπαϊκή Ένωση ξεπερνά με φθίνουσα σειρά παραγωγής τις Ηνωμένες Πολιτείες, την Αργεντινή, τις χώρες της κεντρικής και ανατολικής Ευρώπης (Βουλγαρία, Ουγγαρία, Ρουμανία, πρώην Γιουγκοσλαβία, Τσεχική Δημοκρατία, Σλοβακία), τη Νότιο Αφρική, την πρώην Σοβιετική Ένωση και την Αυστραλία. Η παγκόσμια παραγωγή βρίσκεται περίπου στα 265 εκατ. εκατόλιτρα και η κατανάλωση περίπου στα 220 εκατ. εκατόλιτρα. Το παγκόσμιο πλεόνασμα είναι συνεπώς της τάξης των 45 εκατ. εκατολίτρων, εκ των οποίων το 35% προέρχεται από την Ευρωπαϊκή Ένωση.

Από την πλευρά της ζήτησης, η συνολική κατανάλωση οίνου στην ΕΕ μειώθηκε κατά την εικοσαετία έως το 2009. Αυτό οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στη σημαντική πτώση της κατανάλωσης στα κύρια κράτη μέλη παραγωγής.

Ενώ σε ορισμένα κράτη μέλη αυξήθηκε η κατανάλωση οίνου, η αυξημένη αυτή ζήτηση καλύφθηκε σε μεγάλο βαθμό με εισαγωγές, των οποίων τα επίπεδα αυξάνονταν έως το 2007 και έκτοτε παραμένουν σταθερά γεγονός που δηλώνει συνολική απώλεια ανταγωνιστικότητας της ευρωπαϊκής παραγωγής οίνου.

Η Ελλάδα, όσον αφορά την παραγωγή, βρίσκεται πίσω από παραδοσιακές οινοπαραγωγικές χώρες, όπως η Γαλλία, η Ιταλία, η Ισπανία, η Γερμανία και η Πορτογαλία, με μέσο όρο παραγωγής 3-3,5 εκατ. εκατόλιτρα ετησίως. Παρόμοια κατάσταση επικρατεί και στον τομέα των εξαγωγών όπου η Ελλάδα βρίσκεται πίσω από την Γαλλία, την Ιταλία, την Ισπανία και την Πορτογαλία με μέσο όρο εξαγωγών (δεκαετίας) τα 650 χιλ. εκατόλιτρα, όταν ο μέσος όρος της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι τα 1,2 εκατ. Εκατόλιτρα.

2.5 Ο κλάδος της αμπελουργίας στην Ελλάδα.

Σε γενικές γραμμές το ποιοτικό επίπεδο των προϊόντων του κλάδου θεωρείται υψηλό, τόσο στην εγχώρια όσο και στην ευρωπαϊκή αγορά. Αναλυτικότερη περιγραφή των επί μέρους δραστηριοτήτων του κλάδου της αμπελουργίας στην Ελλάδα γίνεται στη συνέχεια.

Πίνακας 2.1 Παραγωγή οίνου στην Ελλάδα (σε 1000εκατόλιτρα).

Ετη	ΟΙΝΟΙ ΧΩΡΙΣ ΠΟΠ/ΠΓΕ	ΠΟΠ/ΠΓΕ	ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΙ ΟΙΝΟΙ	Άλλοι	Σύνολο	Μεταβολή ανά έτος
1990	2.766	259		501	3.526	
1991	3.381	199		436	4.016	13,90
1992	3.543	236		271	4.050	0,85

1993	3.184	203		5	3.392	-16,25
1994	2.795	223		33	3.051	-10,05
1995	3.554	266		30	3.850	26,19
1996	3.738	313		58	4.109	6,73
1997	3.602	342		43	3.987	-2,97
1998	3.466	358		2	3.826	-4,04
1999	3.343	337		0	3.680	-3,82
2000	3.224	327		7	3.558	-3,32
2001	3.037	338		2	3.477	-2,28
2002	2.836	249		13	3.098	-10,90
2003	3.491	372		1	3.864	24,73
2004	3.929	366			4.295	11,15
2005	3.755	338			4.093	-4,70
2006	3.530	370			3.900	-4,72
2007	3.150	350			3.511	-9,97
2008	3.510	345		12	3.868	10,17
2009	2.254	340	485	285	3.365	-13,00
2010	2.270	280	550		3.100	-7,88
2011	1.716	280	470	284	2.750	-11,29
2012	2.100	330	600	120	3.150	14,55

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας

Την πενταετία(περίοδοι 2000-2001 έως και 2004-2005, η εγχώρια παραγωγή οίνου κινήθηκε γενικά ανοδικά, με μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 7,3%. Ωστόσο την πενταετία 2005-2006 έως 2009-2010 η παραγωγή κινήθηκε πτωτικά, με εξαίρεση τις οινικές περιόδους 2008-2009 και 2011-2012.

Ετη	Ποσότητα σε 000ΗΛ	Ανά Κάτοικο	Ανά Καταναλωτή
1995/96	3.105	29,60	41,40
1996/97	3.300	31,40	44,00
1997/98	2.900	27,60	38,70
1998/99	2.958	28,20	39,40
1999/00	2.752	26,21	36,61
2000/01	2.747	26,20	36,70
2001/02	2.942	28,00	39,00
2002/03	2.466	23,00	32,90
2003/04	2.978	28,40	39,48
2004/05	3.207	30,50	42,51
2005/06	3.242	30,90	42,97
2006/07	3.218	30,60	42,66
2007/08	3.188	30,40	42,26
2008/09	2.926	27,90	38,79
2009/10	3.248	30,90	43,05
2010/11	3.158	30,10	41,85
<i>ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ: Ανα κάτοικο: 10.500.000, Ανα καταναλωτή: 7.500.000</i>			
<i>Επεξεργασία στοιχείων: ΚΕΟΣΟΕ</i>			

Πίνακας 2.2 Κατανάλωση Οίνου στην Ελλάδα(1995-2011).

Όπως διακρίνουμε στον πίνακα η κατανάλωση οίνου στην Ελλάδα διαγράφει μία αύξουσα πορεία τα τελευταία 20 χρόνια ,με εξαίρεση την περίοδο 2002/2003, που υπήρξε μια αισθητή πτώση της κατανάλωσης ,της τάξεως το 15%.

2.6 Εισαγωγές Οίνου

Ετος	Χώρες ΕΕ	Τρίτες χώρες	Σύνολο
2000	179.756	2.874	182.630
2001	497.060	1.205	498.265
2002	123.866	1.443	125.309
2003	320.989	5.716	326.705
2004	241.922	4.024	245.946
2005	133.435	2.965	136.400
2006	146.048	3.088	149.136
2007	186.081	4.450	190.531
2008	229.664	4.766	234.430
2009	158.040	4.879	162.919
2010	101.950	5.408	107.358
2011	199.837	3.102	202.939
Μεταβολή από 2010 σε 2011	96,01%	-42,64%	89,03%
Πηγή: ΕΣΥΕ			

Πίνακας 2.3 Εισαγωγές οίνου στην Ελλάδα

Είναι ξεκάθαρο και από τον Πίνακα παραπάνω ότι οι εισαγωγές οίνου πραγματοποιούνται σχεδόν εξολοκλήρου από χώρες της ΕΕ με ποσοστό 98,5% και το υπόλοιπο 1,5% από Τρίτες Χώρες σύμφωνα με τα στοιχεία του ΕΣΥΕ .

2.7 Εξαγωγές ελληνικού οίνου.

Συγκρινόμενες με οινοβιομηχανίες άλλων χωρών οι ελληνικές είναι, γενικά, μικρές επιχειρήσεις. Οι τοπικές ελληνικές ποικιλίες αποτελούν τον κρισιμότερο παράγοντα που διαφοροποιεί το ελληνικό κρασί στις διεθνείς αγορές. Σήμερα όλες οι

προσπάθειες από τον δημόσιο και τον ιδιωτικό τομέα εστιάζονται στις τοπικές ποικιλίες σταφυλιών. Οι χώρες που εστιάζεται το ενδιαφέρον των ελληνικών επιχειρήσεων για εξαγωγές είναι η Μεγάλη Βρετανία, η Γερμανία, οι Η.Π.Α., ο Καναδάς και η Κίνα. Οι εξαγωγές οίνου την τελευταία δεκαετία έχουν μειωθεί κατά 30% περίπου ενδεικτικό της πτώσης που υπάρχει στον εξαγωγικό τομέα της χώρας μας. Αυτό συνδέεται και με την ταχεία ανάπτυξη των χωρών του Νέου Κόσμου (Νέα Ζηλανδία, Αργεντινή, Αυστραλία, Χιλή, Νότια Αφρική) την τελευταία δεκαετία οι οποίες αποτελούν πλέον τις κύριες ανταγωνίστριες χώρες και διαθέτουν τα εξαγώγιμα προϊόντα τους σε εξαιρετικά χαμηλές τιμές.

Εμπόδια εξαγωγών

Θέλοντας να εστιάσουμε ποιοτικά στους λόγους που επηρεάζουν την εξαγωγική δραστηριότητα των ελληνικών οινοβιομηχανιών στον παρακάτω Πίνακα παρουσιάζονται τα εμπόδια που ενδεχομένως μπορούν να εμφανιστούν. Είναι χωρισμένα σε τρεις κατηγορίες:

- Οικονομικά εμπόδια, που περιλαμβάνουν όλα τα χρηματοοικονομικά θέματα σε κάθε στάδιο της εφοδιαστικής αλυσίδας,
- Εμπόδια που αφορούν το μάρκετινγκ και την προώθηση των προϊόντων και περιλαμβάνουν το branding του προϊόντος, την επισήμανση του labeling, την διαφοροποίηση του (product differentiation) και τον ανταγωνισμό και
- Πολιτικά εμπόδια που αφορούν πιθανές ποσοτώσεις και άλλους πολιτικούς και εμπορικούς περιορισμούς (C.Paralexiou 2009).

Οικονομικά Εμπόδια	Εμπόδια στην προώθηση	Πολιτικά Εμπόδια
Υψηλές τιμές	Ανταγωνισμός	Γραφειοκρατία
Υψηλά μεταφορικά κόστη	Έλλειψη marketing	Αναχρονιστική νομοθεσία
Απαίτηση υψηλών επενδύσεων	Έλλειψη ενδιαφέροντος για εξαγωγές	Έλλειψη συνεργασίας
Υψηλά κόστη παραγωγής	Σύγχυση μεταξύ των προϊόντων οίνου και της μετάνιας	Απαγόρευση φθηνών μεθόδων παραγωγής
Ανεπάρκεια παραγόμενων ποσοτήτων	Κακό παρελθόν	Έλλειψη πιστοποιημένου συστήματος πιστοποίησης των κλώνων τοπικών ποικιλιών

Πηγή: C. Paralexiou "Barriers to the export of Greek Wine", 2009

Οι υψηλές τιμές είναι το σημαντικότερο οικονομικό εμπόδιο και προκύπτει ως αποτέλεσμα του υψηλού κόστους παραγωγής και των μεταφορικών εξόδων, τον κατακερματισμό της αγροτικής γης στην Ελλάδα και των υψηλών απαιτήσεων για επενδύσεις για την εισαγωγή στον κλάδο (C.Papalexίου 2009). Ο σημαντικότερος ανασταλτικός παράγοντας στην προώθηση των προϊόντων δείχνει να είναι η κακή εικόνα των ελληνικών κρασιών στο παρελθόν. Ο ελληνικός εξαγωγικός τομέας, μέχρι και την προηγούμενη δεκαετία στηριζόταν σε χαμηλής ποιότητας κρασιά, όπως η ρετσίνα ή γλυκά κρασιά, με αποτέλεσμα πολλοί να πιστεύουν ότι το ελληνικό κρασί είναι μόνο η ρετσίνα. Επιπρόσθετα, η απουσία καλά οργανωμένων ερευνών αγοράς στην οινοβιομηχανία και το γεγονός ότι πολλές επιχειρήσεις είναι ικανοποιημένες με τις πωλήσεις σε εγχώριο επίπεδο και δεν ενδιαφέρονται ώστε να ανοίξουν περαιτέρω τον κύκλο των εργασιών τους, αποτελούν ανασταλτικούς παράγοντες.

Τέλος, ένας άλλος κρίσιμος παράγοντας είναι ο ανταγωνισμός, που προέρχεται από τις χώρες του Νέου Κόσμου, όπως αναφέρθηκε και παραπάνω. Ουσιαστικά πρόκειται για αθέμιτο ανταγωνισμό αφού στις χώρες αυτές αφενός υπάρχει φθηνότερο εργατικό κόστος και αφετέρου χρησιμοποιούνται φθηνότερες μέθοδοι παραγωγής, μη επιτρεπτές στην Ε.Ε. Για παράδειγμα, ο αρωματισμός των κρασιών γίνεται με την προσθήκη ξύλινων θραυσμάτων (συνήθως ροκανίδια δρυός) και όχι με την παραδοσιακή μέθοδο της παλαίωσης στα βαρέλια που είναι περισσότερο δαπανηρή. (C.Papalexίου 2009).

2.8 Εκτάσεις και δικαιώματα φύτευσης Αμπέλων.

Όπως φαίνεται από τον παρακάτω πίνακα οι εκτάσεις οιναμπέλων έχουν μειωθεί αισθητά με ετήσιο ρυθμό που ξεπερνά το 3%. Αυτό οφείλεται στις ρυθμίσεις της ΚΟΑ που υπαγορεύει την εκρίζωση αμπέλων υπό όρους .

Έτος	Στρέμματα	Εμπεριεχόμενα Δικ. Φυτ/σης	Φυτεμένη έκταση
1990/1	817.435		
1991/2	787.740		
1992/3	775.376		
1993/4	759.087		
1994/5	739.554		
1995/6	727.372		
1996/7	707.922		
1997/8	698.470		
1998/9	695.721		
1999/0	697.581		
2000/1	697.581		
2001/2	775.890		
2002/3	707.940		
2003/4	647.775		
2004/5	711.772	44.956	666.816
2005/6	737.563	38.488	699.075
2006/7	731.050	29.935	701.115
2007/8	730.439	20.338	710.101
2008/9	715.455	14.561	700.894
2009/10	689.435	10.921	678.514
2010/11	673.329	6.755	680.084

Πηγή: ΚΕΟΣΟΕ

Πίνακας 2.4 Εκτάσεις αμπελώνων οينوποιήσιμων ποικιλιών.

2.9 Δίκτυο διανομής - Πιστωτική πολιτική.

Ο έντονος ανταγωνισμός στον κλάδο της οινοποιίας, δεδομένου του μεγάλου αριθμού επιχειρήσεων και της πληθώρας εμπορικών σημάτων, καθιστά το δίκτυο διανομής σημαντικό παράγοντα απόκτησης ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος. Οι εταιρείες επιδιώκουν τη διεύρυνση του δικτύου τους, με σκοπό την παρουσία τους σε νέα σημεία πώλησης και την πληρέστερη κάλυψη της αγοράς. Η διάρθρωση του δικτύου διανομής διαφοροποιείται ανάλογα με το μέγεθος των επιχειρήσεων. Οι μεγάλες οινοβιομηχανίες, έχουν αναπτύξει δικά τους δίκτυα και προμηθεύουν απευθείας τα κυριότερα σημεία της «κρύας» αγοράς και τις μεγάλες αλυσίδες σούπερ-μάρκετ. Ωστόσο, οι χονδρέμποροι - αντιπρόσωποι αποτελούν το κυριότερο κανάλι διανομής, ιδιαίτερα για τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις, ενώ καλύπτουν το μεγαλύτερο μέρος της αγοράς σε περιοχές εκτός των αστικών κέντρων και ιδίως στα νησιά. Επιπλέον, ορισμένες από τις εισαγωγικές επιχειρήσεις του κλάδου διαθέτοντας εκτεταμένο δίκτυο διανομής αναλαμβάνουν και τη διανομή κρασιών ελληνικών εταιρειών. Τέλος, στον κλάδο εμφανίσθηκαν και επιχειρήσεις που εξειδικεύτηκαν στην διακίνηση ποιοτικών ελληνικών κρασιών από το χώρο των λεγόμενων «μικρών παραγωγών», βοηθώντας έτσι στην διάδοση και καθιέρωση αυτής της κατηγορίας προϊόντων. Αναφορικά με τα σημεία λιανικής πώλησης, εκτιμάται ότι διευρύνεται το μερίδιο της αγοράς οίνου που καλύπτουν οι κάβες και τα σούπερ μάρκετ. Ειδικότερα υπολογίζεται ότι αντιπροσωπεύουν ποσοστό μεγαλύτερο του 50%. (ICAP, 2009). Την εικόνα των σημείων πώλησης οίνου συμπληρώνουν τα πρατήρια αγροτικών συνεταιρισμών. Μικρός είναι επίσης ο αριθμός εξειδικευμένων καταστημάτων οίνου, τα οποία απευθύνονται σε συγκεκριμένο καταναλωτικό κοινό και διαθέτουν κρασιά ανώτερης ποιότητας και μεγάλη ποικιλία εγχώριων και εισαγομένων σημάτων. Τα επισκέψιμα οινοποιεία αποτελούν ένα ακόμη σημείο διάθεσης, όσον αφορά επιχειρήσεις που λειτουργούν σε τουριστικές περιοχές. Αρκετές επιχειρήσεις διαθέτουν επισκέψιμες εγκαταστάσεις, ωστόσο παρά το αυξανόμενο ενδιαφέρον, στις περισσότερες περιπτώσεις η εν λόγω δραστηριότητα εξυπηρετεί κατά κύριο λόγο προωθητικούς σκοπούς και την γενικότερη εικόνα της εταιρείας. Οι όροι εμπορίου που επικρατούν στον κλάδο διαφοροποιούνται ανάλογα

με το μέγεθος της επιχείρησης, το προϊόν, την ποσότητα παραγγελίας, τις συνθήκες που επικρατούν στην τοπική αγορά και γενικότερα το είδος της συμφωνίας μεταξύ των εμπλεκομένων. Συνηθέστερες πρακτικές αποτελούν οι εκπτώσεις επί του αρχικού τιμοκαταλόγου, που κυμαίνονται μεταξύ 20% - 40%, καθώς και οι πιστώσεις που διαμορφώνονται σε γενικές γραμμές από 3-6 μήνες και σε ορισμένες περιπτώσεις φθάνουν μέχρι και τους 10 μήνες. Άλλη μορφή συμφωνίας αποτελούν οι κιβωτιακές παροχές, δηλαδή παροχή στον λιανέμπορο δωρεάν επιπλέον ποσότητας προϊόντος.(ICAP 2009).

2.10 Εγχώρια αγορά οίνου.

2.10.1 Μέγεθος εγχώριας αγοράς οίνου

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Γενικού Ισοζυγίου Παραγωγής-Χρήσης Οίνου του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων επισημαίνεται ότι οι διαφορές που υπάρχουν ανάμεσα στα στοιχεία διαφορετικών πηγών για την εγχώρια αγορά οίνου, οφείλονται στον διαφορετικό τρόπο συλλογής των στοιχείων ή στα διαφορετικό υπολογισμό από τους οργανισμούς.

Τα στοιχεία που αναλύονται στην συνέχεια αναφέρονται στις αντίστοιχες οινικές περιόδους, από την 1η Σεπτεμβρίου κάθε έτους μέχρι την 31η Αυγούστου του επομένου.

Η εξέλιξη του ισοζυγίου παραγωγής-χρήσης οίνου για το χρονικό διάστημα 1988-2005 περιλαμβάνει το μέγεθος της παραγωγής, το μέγεθος των εισαγωγών και εξαγωγών, καθώς και τη μεταβολή των αποθεμάτων.

Με βάση τα παραπάνω στοιχεία εκτιμάται η εγχώρια χρήση οίνου η οποία μεταβάλλεται από το 1988 ως το 2005, με διακυμάνσεις έντονες ως τα μέσα της δεκαετίας του '90, ενώ στη συνέχεια γίνονται πιο ήπιες. Ειδικότερα, η μέση τιμή της εγχώριας χρήσης οίνου κατά τα έτη 1988-1996 έφτασε σε 3.355 χιλ. ΗΙ, ενώ στη συνέχεια και για το διάστημα 1996-2004 διαμορφώθηκε σε 3.085 χιλ. ΗΙ.

Την οινική περίοδο 2004-2005 η συνολική εγχώρια χρήση οίνου διαμορφώθηκε σε 3.701 χιλ. ΗΙ, δηλαδή αυξήθηκε κατά 10,5% σε σχέση με την περίοδο 2003-2004 (3.350 χιλ. ΗΙ).

Αναφορικά με την ανθρώπινη κατανάλωση οίνου στην Ελλάδα αυτή κυμαίνεται σε χαμηλότερα επίπεδα σε σχέση με τις λοιπές οινοπαραγωγικές χώρες της ΕΕ. Ειδικότερα, το χρονικό διάστημα 1988-1996 έφτασε κατά μέσο όρο σε 2.918 χιλ. ΗΙ, παρουσιάζοντας μέση ετήσια μείωση κατά 2,8%.

Τα επόμενα έτη (1996-2004), η εγχώρια ανθρώπινη κατανάλωση διαμορφώθηκε κατά μέσο όρο σε 2.710 χιλ. ΗΙ, μειωμένη σε σχέση με την προηγούμενη περίοδο. Την οινική περίοδο 2004-2005, η ποσότητα της εγχώριας κατανάλωσης οίνου ανέκαμψε και διαμορφώθηκε σε 3.365 χιλ. ΗΙ, αυξημένη κατά 9,5% σε σχέση με το 2003-2004 (3.072 χιλ. ΗΙ).

Τα εγχωρίως παραγόμενα προϊόντα καλύπτουν σε μεγάλο βαθμό την εντός συνόρων ζήτηση, γεγονός που διαμορφώνει την εισαγωγική διείσδυση, δηλαδή την ποσότητα εισαγωγών προς την ανθρώπινη κατανάλωση, σε χαμηλά επίπεδα.

Ειδικότερα, η εισαγόμενη ποσότητα οίνου κυμάνθηκε από 23 ως 83 χιλ. ΗΙ το διάστημα 1988-2000. Το διάστημα 2001-2005 ωστόσο παρουσιάστηκε σημαντική αύξηση, το δε εξεταζόμενο μέγεθος ανήλθε κατά την περίοδο 2004-2005 σε 165 χιλ. ΗΙ. Η διεύρυνση αυτή των εισαγόμενων ποσοτήτων είχε ως αποτέλεσμα την αύξηση του βαθμού εισαγωγικής διείσδυσης η οποία κυμάνθηκε μεταξύ 5% και 9% την τελευταία τριετία.

Σχετικά με την εξέλιξη της εισαγωγικής διείσδυσης οίνου για τα έτη 1988-2005 παρατηρείται ότι ενώ η μέση τιμή του βαθμού εισαγωγικής διείσδυσης για το διάστημα 1988-2000 ήταν 2%, ενισχύθηκε στην συνέχεια σε 6,4% για τα έτη 2000-2005.

Αντίστοιχα εξετάζεται το ίδιο χρονικό διάστημα η εξαγωγική επίδοση οίνου, η οποία εκφράζει το ποσοστό των εξαγωγών προς την παραγωγή. Η μέση εξαγόμενη ποσότητα τα έτη 1988-2001 έφτασε τα 715 χιλ. ΗΙ και ο αντίστοιχος μέσος βαθμός εξαγωγικής επίδοσης το 18,6%. Τα επόμενα έτη οι εξαγωγές, σε αντίθεση με τις

εισαγωγές, παρουσιάζουν πτωτική πορεία, με αποτέλεσμα η μέση εξαγόμενη ποσότητα να διαμορφωθεί σε 328 χιλ. ΗΙ το χρονικό διάστημα 2001-2005 και ο μέσος όρος του βαθμού εξαγωγικής επίδοσης για την ίδια περίοδο να μειώνεται σε 9% (περίπου στο ήμισυ).

Σχετικά με την εξέλιξη της ετήσιας κατά κεφαλήν κατανάλωσης οίνου για το διάστημα 1988-2005, παρατηρείται ότι την τελευταία πενταετία η κατά κεφαλήν κατανάλωση οίνου στην Ελλάδα ήταν περίπου 26,8 λίτρα/άτομο, παραμένοντας στα ίδια σχεδόν επίπεδα συγκριτικά και με την αμέσως προηγούμενη πενταετία (26 λίτρα/άτομο). Τα δύο τελευταία έτη πάντως υπάρχει σταθερά ανοδική πορεία η οποία φτάνει την περίοδο 2004 -2005 στα 30,4 λίτρα/άτομο.

Από την άλλη πλευρά, η κατά κεφαλήν κατανάλωση μπύρας στη χώρα μας, η οποία αποτελεί και υποκατάστατο προϊόν του κρασιού κυμαίνεται σε σταθερά υψηλότερα επίπεδα από τα αντίστοιχα του οίνου.

Πιο συγκεκριμένα κατά τους καλοκαιρινούς μήνες η διαφορά αυξάνεται περισσότερο αφού τη μπύρα την χαρακτηρίζει έντονα η εποχικότητα.

Ειδικότερα, το 1990 η κατά κεφαλή κατανάλωση μπύρας ήταν 41 λίτρα/άτομο, ενώ η αντίστοιχη κατανάλωση οίνου ήταν 31,6 λίτρα/άτομο.

Το 1995 η κατανάλωση ήταν 40 λίτρα ανά άτομο για την μπύρα και 22,1 λίτρα/άτομο για το κρασί, ενώ το 2004 ήταν 39 λίτρα/άτομο για την μπύρα και 27 λίτρα/άτομο για το κρασί. Οι μεταβολές αυτές οφείλονται κυρίως στη χαμηλότερη τιμή της μπύρας, στην ποικιλία και το πλήθος των σημείων λιανικής διάθεσης, καθώς και στην υπαίθρια κατανάλωση της σε γήπεδα, καντίνες, συναυλίες κλπ.

2.10.2 Ανάλυση της Εγχώριας Αγοράς - Μερίδια Αγοράς.

Η εγχώρια κατανάλωση οίνου καλύπτεται κυρίως από τα εγχωρίως παραγόμενα προϊόντα. Σχετικά με την κατανομή της αγοράς κρασιών, εκτιμάται ότι μεγαλύτερο ποσοστό, κυμαινόμενο μεταξύ 55%-60%, καταλαμβάνουν τα λευκά, στα οποία περιλαμβάνεται και η ρετσίνα.

Σύμφωνα με παράγοντες του κλάδου, η εγχώρια κατανάλωση της ρετσίνας εμφανίζει πτωτικές τάσεις τα τελευταία χρόνια, και καλύπτει ένα μικρό σχετικά ποσοστό επί της κατανάλωσης των λευκών κρασιών. Τα ερυθρά κρασιά καλύπτουν ποσοστό της τάξης του 35%, ενώ μικρό μερίδιο, 5%-10% περίπου, αντιστοιχεί στα ροζέ κρασιά.

Σχετικά με τους τύπους του οίνου, σημειώνεται ότι τα επιτραπέζια κρασιά καλύπτουν το μεγαλύτερο μέρος της συνολικής αγοράς, ενώ τα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας εκτιμάται ότι αντιπροσωπεύουν μόνο το 20% περίπου.

Η κατανάλωση του χύμα κρασιού διατηρεί τα ηνία, καλύπτοντας μερίδιο περίπου 60% της συνολικής ποσότητας, ενώ το εμφιαλωμένο αντιπροσωπεύει το υπόλοιπο 40%. Σε γενικές γραμμές η μέση τιμή του εμφιαλωμένου κρασιού είναι τρεις με τέσσερις φορές υψηλότερη σε σχέση με το χύμα κρασί.

Σημαντική συμμετοχή στην κατανάλωση καταλαμβάνουν επίσης οι συσκευασίες ασκών, οι οποίες τα τελευταία χρόνια έχουν αποσπασει ένα σεβαστό ποσοστό τόσο της χύμα ποσότητας όσο και της ποσότητας του εμφιαλωμένου κρασιού, αντικαθιστώντας κυρίως τις μεγαλύτερες φιάλες (1,5-211:). Επίσης, έδαφος κερδίζει και το κρασί σε ασκό των 5 λίτρων.

Σχετικά με την αγορά εμφιαλωμένων κρασιών, ως προς την τιμή πώλησης, διαπιστώνεται ότι τα φθηνά κρασιά (μέχρι 6€ η φιάλη) καλύπτουν ποσοστό 60%-70%, ενώ εκείνα της μεσαίας κατηγορίας τιμών (6€ - €10 η φιάλη) καταλαμβάνουν το

20%-30%. Σταθερό είναι το μερίδιο των ακριβών κρασιών με 10% περίπου των εμφιαλωμένων συνολικά.

Ο κλάδος της οινοποιίας στην Ελλάδα χαρακτηρίζεται από μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων, η πλειοψηφία των οποίων είναι μικρού και μεσαίου μεγέθους. Επίσης, το χύμα κρασί, που καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος της εγχώριας αγοράς, προέρχεται κυρίως από μικρές παραγωγικές μονάδες. Τα παραπάνω έχουν ως αποτέλεσμα τα μερίδια που καταλαμβάνουν ακόμη και οι μεγάλες εταιρείες και οι συνεταιρισμοί του κλάδου να βρίσκονται σε σχετικά χαμηλά επίπεδα.

Συνεπώς, θεωρείται σκόπιμο να εξεταστούν τα μερίδια της εγχώριας αγοράς εμφιαλωμένων κρασιών (εξαιρουμένων των εξαγωγών), τα οποία παρουσιάζουν υψηλότερη συγκέντρωση. Εκτιμάται ότι, η εταιρεία Μπουτάρης Ι. & Υιός Οινοποιητική Α.Ε καταλαμβάνει μερίδιο 6,5%-7% επί της κατανάλωσης εμφιαλωμένων κρασιών για το 2005.

Στα ίδια επίπεδα κυμαίνεται το μερίδιο της Μαλαματίνας Ε. & Υιός Α.Ε.Β.Ε., η οποία παράγει ως επί το πλείστον ρετσίνα. Περαιτέρω, το μερίδιο της εταιρείας Ευβοϊκή Οινοποιητική Α.Ε. εκτιμάται γύρω στο 4,5%. Στα ίδια επίπεδα κινείται και το μερίδιο της Τσάνταλης Ε. Α.Ε. (4,5%).

Σημαντική παρουσία στην αγορά έχουν μεταξύ άλλων και οι εταιρίες Ελληνικά Κελάρια Οίνων Δ. Κουρτάκης Α.Ε. και Αχαΐα Α.Ε.

Τονίζεται ότι, τα ανωτέρω μερίδια αγοράς προκύπτουν λαμβανομένης υπόψη της ποσότητας που διαθέτουν στην εγχώρια αγορά. Δεδομένης της έντονης εξαγωγικής δραστηριότητας ορισμένων εξ' αυτών, η κατάταξη αλλάζει με βάση τη συνολική παραγωγή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ

3.1 Ιστορικά στοιχεία που αφορούν την "Μαυροδάφνη Πατρών".

Σύμφωνα με τις ιστορίες που διαδόθηκαν από γενιά σε γενιά, ο Γουσταύος Κλάους δημιούργησε την συνταγή της αυθεντικής Μαυροδάφνης από την έντονη επιθυμία του να τιμήσει την μνήμη μιας όμορφης κοπέλας από την Πάτρα που όπως λέγεται αγάπησε βαθιά, την Δάφνη. Συνδυάζοντας το μαύρο χρώμα του γλυκού κρασιού με το σκούρο χρώμα των ματιών της ονόμασε το πρώτο του κρασί Μαυροδάφνη. Και ίσως τελικά να είναι αυτό το έναυσμα της δημιουργίας ενός κρασιού, που αποτελεί άλλωστε ζωντανό οργανισμό, η πραγματική αγάπη.

Ο Κλάους εξοικειωμένος από τα κρασιά τύπου πόρτο, τροποποίησε το κρασί του σταματώντας πρόωρα τη ζύμωση με την εισαγωγή οινόπνευμάτων δίνοντας έτσι στο κρασί μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και αλκοόλες. Επίσης παλαίωσε το κρασί στο βαρέλι πέρα από την πλήρη ωρίμανση του, ελέγχοντας προσεκτικά και παρακολουθώντας την ανάπτυξη του προς μια προχωρημένη ηλικία καθώς το κρασί του απορροφούσε οξυγόνο.

Η αγάπη και η αφοσίωσή του στο καλό κρασί και στην παράδοση μένουν έντονα και σήμερα, με τους πύργους και τα κελάρια με τα χειροποίητα βαρέλια, με τις ανάγλυφες παραστάσεις, αφιερωμένα σε διάφορους επισκέπτες όπως τον Bismarck και τον Κόμη Graf Von Moite.

Ο Κλάους πέθανε το Σεπτέμβριο του 1908 σε ηλικία 83 ετών, θάφτηκε στην αγαπημένη του Gutland. Μετά το τέλος του Β' Παγκοσμίου Πολέμου η εταιρεία θεωρήθηκε Γερμανική περιουσία και πέρασε στα χέρια του Ελληνικού Δημοσίου ως πολεμική αποζημίωση. Το ελληνικό κράτος εξέθεσε τις μετοχές του σε διεθνή πλειστηριασμό. Αυτές αγοράστηκαν από τον πατρινό επιχειρηματία και εξαγωγή

σταφίδας Βλάση Αντωνόπουλο, με αποτέλεσμα η εταιρεία να περάσει σε ελληνική πατρινή διαχείριση. Σήμερα η Achaia Clauss, παραμένει σε ελληνικά χέρια και θεωρείται Ανώνυμη Εταιρεία με κύριο μέτοχο και πρόεδρο του διοικητικού Συμβουλίου τον οινοποιό Νικόλαο Καραπάνο.

Εκτός από αυτό το κρασί η Achaia Clauss, παράγει κρασί τύπου Sherry, καθώς και κόκκινο και λευκό επιτραπέζιο, από αμπελώνες του Ριγανόκαμπου. Επίσης παράγει γλυκό κρασί Μαλβαζία καθώς και Μπράντυ.

3.2 Ορισμός.

Η Μαυροδάφνη αναφέρεται τόσο στο μαύρο σταφύλι, εγχώριο προϊόν της Αχαΐας, όσο και στο γλυκό ενισχυμένο κρασί (κρασί με υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων) που παράγεται από αυτό.

Οι οίνοι ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφοποιηθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα (μέχρι 2 μάτια). Ο αριθμός των πρεμνών ανά στρέμμα ανέρχεται τουλάχιστον σε 400 με εξαίρεση τους αμπελώνες που έχουν φυτευτεί πριν τη δημοσίευση του Προεδ. Διατάγματος 201/5-5-1993.

3.3 Οριοθετημένη περιοχή Μαυροδάφνης Πατρών.

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ.386/22.5.1971 (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 201/5.5.1993(ΦΕΚ 75/Α/21.5.1993).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Ο.Π. Μαυροδάφνη Πατρών περιλαμβάνει τις περιοχές που βρίσκονται μέσα στα όρια των ακόλουθων τριών ζω-νών της επαρχίας Πατρών του Νομού Αχαΐας:

α) Στην κύρια ζώνη που βρίσκεται στο κεντρικό τμήμα της επαρχίας και ορίζεται βόρεια και βορειοδυτικά από την εθνική οδό Πατρών - Πύργου, δυτικά από την επαρχιακή οδό προς Άρλα, νότια από τα όρια των κοινοτικών περιοχών Άρλας, Φλόκας και Μιτόπολης, ανατολικά από τα όρια των κοινοτικών περιοχών Χαλανδρίτσας, Πλατανό-βρυσης και Πετρωτού και βορειοανατολικά από την επαρχιακή οδό Πατρών - Ελικίστρας. Η ζώνη αυτή περιλαμβάνει κτηματικές περιοχές του Δήμου Πατρέων και των Κοινοτήτων Αγιοβλασίτικων, Αγ. Νικολάου, Αγ. Στεφάνου, Αλισού, Ανω Αχαΐας, Άνω Σουδανείκων, Άρλας, Αχαϊκού,

Βραχνείκων, Θέας, Θεριανού, Καλλιθέας, Κάτω Αλισού, Κρήνης, Λουσικών,

Μαζαρακίου, Μιντιλογλίου, Μιτόπολης, Μονοδενδρίου, Οβρυάς, Παραλίας, Πετρωτού, Πλατανόβρυσης, Ροϊτικων, Σαραβαλίου, Τσουκαλείκων, Φλόκας, Φωσταίνης, Χαϊκαλίου και Χαλανδρίτσας.

β) Στη ζώνη του Ρίου που βρίσκεται βόρεια της επαρχιακής οδού Πατρών - Ελικίστρας και περιλαμβάνει τις κοινότητες Αγίου Βασιλείου, Αγίου Γεωργίου, Βερναρδέικων, Κάτω Καστριτσίου και Πλατανιού.

γ) Στη ζώνη που βρίσκεται δυτικά της αμαξωτής οδού προς Άρλα και περιλαμβάνει τις κοινότητες Κάτω Αχαΐας, Πετροχωρίου, Κρίνου και Πέτα.

3.4 Δεσμός με την γεωγραφική περιοχή (Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον).

α. Ιστορικός δεσμός

Η οινική της παράδοση χρονολογείται από την αρχαιότητα, συνεχίστηκε το Μεσαίωνα με ξακουστή την Δανηλίδα και τα κελάρια της ενώ το κρασί αποτελεί εξαγόμενο προϊόν στην διάρκεια της δεύτερης Τουρκοκρατίας.

Η κύρια ή και αποκλειστική ποικιλία σταφυλιού που συμμετέχει στην παραγωγή του ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών είναι η ερυθρή, αυτόχθονη της Δυτικής Ελλάδας, ποικιλία Μαυροδάφνη.

Η Μαυροδάφνη αναφέρεται ήδη από τον 16ο αιώνα ως ποικιλία της Κεφαλονιάς.

Στην παραγωγή ΠΟΠ κρασιού Μαυροδάφνη Πατρών δύναται να συμμετέχει έως και 49% η ποικιλία Μαύρη Κορινθιακή η οποία ωριμάζει με υψηλή σακχαρική περιεκτικότητα.

Η ποικιλία Μαυροδάφνη μαζί με τις ντόπιες οινοποιητικές πρακτικές δημιούργησαν έναν τύπο οίνου που ξεχωρίζει από κάθε άλλο Vin de Liqueur.

Το προϊόν είναι αποκλειστικό δημιούργημα της αμπελουργικής αυτής ζώνης ήδη από το 19ο αιώνα. Έχει από τότε υψηλό αλκοολικό βαθμό 17-19% και υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα 130-140 gr/Lt. Παραγόταν με προσθήκη αποσταγμάτων ή οινοπνεύματος και οφείλει την προώθηση του στον φιλέλληνα Γερμανό επιχειρηματία Gustavo Clauss που ίδρυσε σε ωραίο

λόφο της Πάτρας μεγάλη οινοποιητική μονάδα το 1870.

Πάντοτε περιείχε τουλάχιστον μέρος οίνου μακρόχρονης παλαίωσης, πολλές φορές έντονα οξειδωτικής, με παραμονή των βαρελιών στον εξωτερικό χώρο και έχει αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά που οφείλονται σε αυτό. (ευωδίες από κεράσι, βανίλια, αποξηραμένων φρούτων, σταφίδας και σώμα σφριγηλό και πλούσιο).

Η φήμη του προϊόντος επεκτάθηκε πολύ γρήγορα στην Γερμανία και το παγκόσμιο εμπόριο οίνου και σε πολλές περιόδους και αγορές θεωρήθηκε ισάξιο και αντικατέστησε τα κρασιά Porto, ήδη από τα τέλη του 19ου αιώνα και αρχές του 20ου.

Είναι χαρακτηριστικό ότι ουδέποτε χρησιμοποιήθηκαν στην παραδοσιακή τεχνική της Μαυροδάφνης πρόσθετες ουσίες είτε αρωματικές είτε προς διόρθωση των στοιχείων της και ότι διαύγαζε μόνο με την παλαίωση, το φιλτράρισμα και την διαύγαση με αυγά ή ζελατίνη (ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ 8 /11 Αριθμός πρωτοκόλλου: PDO-GR-A1048).

Πολλές προσωπικότητες του παγκοσμίου γίνεσθαι έχουν επισκεφθεί τα κελάρια της Achaia Clauss στην Πάτρα και έχουν γευτεί μαυροδάφνες που παλαιώνουν σε μεγάλα δρύινα βαρέλια για πολλές δεκαετίες.

β. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Στην νεώτερη περίοδο η πόλη πρωτοπορεί με τον Clauss και την Achaia Clauss, ενώ η κοινωνική της ζωή χαρακτηρίζεται από τα πολλά της οινοπωλεία (κρασοπουλεία) όπου οι θαμώνες απολαμβάνουν κρασί με συνοδεία μαγειρευτών φαγητών π.χ. το 1899 σ' ένα πληθυσμό 35.000 κατοίκων η Πάτρα έχει 212 οινοπώλες (και άλλους 300 πωλητές ποτών) έναντι σε 210 παντοπώλες με τα είδη διατροφής.

γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Κατά πολλούς η Μαυροδάφνη πρόκειται για γηγενή ποικιλία που, πιθανά, πέρασε στην απέναντι ακτή και να έδωσε τα εξαιρετικά κρασιά. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερο μικρόκλιμα με υψηλή σχετική υγρασία, εδάφη ασβεστολιθικής σύστασης σε πολλά σημεία με μάργες(Παλλική) που δημιουργούν και την ιδιαιτερότητα της περιοχής.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Η ζώνη της ονομασίας «Μαυροδάφνη Πατρών» περιλαμβάνει αμπελώνες στην περιοχή που εκτείνεται γύρω από την πόλη της Πάτρας και προχωρά ΝΑ προς την Χαλανδρίτσα (20 km περίπου στην ενδοχώρα) ΝΔ ως την Άρλα και Δυτικά αρκετά χιλιόμετρα πέρα από την Κάτω Αχαΐα.

Τα εδάφη του αμπελώνα είναι μέσης μηχανικής σύστασης και τα πιο κατάλληλα για τη Μαυροδάφνη είναι τα ασβεστολιθικά .

Το κλίμα χαρακτηρίζεται θαλάσσιο Μεσογειακό με μέσο θερμοκρασιακό εύρος (17-18 οC) που χαρακτηρίζει την περιοχή ως εύκρατη. Το μέσος ύψος Βροχόπτωσης είναι 600-800mm ετησίως.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Τόσο η ιστορική συνέχεια στην οινοποίηση του γλυκού κρασιού Μαυροδάφνη, με πολλές ιδιαιτερότητες όπως φαίνεται και από τις αναγνωρισμένες μεθόδους παραγωγής του, όσο και η ιδιαιτερότητα της αυτόχθονης ποικιλίας Μαυροδάφνη δημιούργησαν επί δυο εκατονταετίες μια πολύ ισχυρή και διεθνή φήμη του συγκεκριμένου τύπου οίνου όσο και την ξεχωριστή γευστική του ιδιαιτερότητα που αφορά την χημική του σύσταση, όπως περιγράφηκε, αλλά όσο και τα γευστικά του χαρακτηριστικά με την οξειδωτικής φύσεως εξέλιξη τους.

3.5 Μαυροδάφνη και υγεία

Είναι γνωστό ότι όλα τα κόκκινα κρασιά κάνουν καλό στην καρδιά διότι περιέχουν πολυφαινόλες που καθαρίζουν τις αρτηρίες από βλαβερές πρωτεΐνες.

Οι πολυφαινόλες βρίσκονται στη φλούδα του σταφυλιού και περνούν στο κρασί αφού στην ερυθρά οινοποίηση ο μούστος ζυμώνεται με τις φλούδες.

Ένα άλλο συστατικό του κόκκινου κρασιού η ρεσβερατρόλη μειώνει αξιοσημείωτα τη δημιουργία φλεγμονών που οδηγούν σε καρδιακά νοσήματα, σε εγκεφαλικά επεισόδια και σε διαβήτη τύπου 2.

Πάντως στην Αχαΐα η μαυροδάφνη καταναλώνεται και από πάσχοντες από αναιμία μιας και φημολογείται ότι βοηθάει στην αύξηση των επιπέδων της αιμοσφαιρίνης.

Η μαυροδάφνη όπως όλα τα κρασιά και αλκοολούχα πρέπει να καταναλώνεται με μέτρο. Ο υψηλός αλκοολικός της βαθμός δημιουργεί έναν επιπλέον λόγο να καταναλώνουμε τη Μαυροδάφνη σε ποσότητα που να μην ξεπερνάει τα 100 ml την ημέρα. Άλλωστε το κρασί αυτό έχει το πλεονέκτημα να μην χαλάει και μια μικρή οξείδωση το βελτιώνει παρά το υποβαθμίζει. Μπορούμε να ανοίξουμε μια φιάλη και να την καταναλώνουμε σιγά- σιγά ακόμα και στη διάρκεια ενός ολόκληρου έτους.

3.6 Χαρακτηριστικά της οινοποιήσιμης ποικιλίας Μαυροδάφνης Πατρών.

Τα σταφύλια της Μαυροδάφνης είναι συνήθως μέτριου μεγέθους, επί το πλείστον αραιόρογα και έχουν κυλινδρικό σχήμα. Οι ρώγες είναι μέτριου μεγέθους και σφαιρικού σχήματος. Ο φλοιός είναι κυανομελανού χρώματος με βελούδινη αφή και επιδερμίδα χοντρή και ανθεκτική. Η σάρκα είναι άχρωμη και χυμώδης.

Το σταφύλι της Μαυροδάφνης αποτελείται από δυο κύρια μέρη:

- Τους βοστρύχους
- Τις ράγες

Οι βόστρυχοι (τα τσαμπιά) αποτελούν το 3-4 % του βάρους της Μαυροδάφνης. Είναι πλούσιοι σε νερό, περιέχουν λίγα σάκχαρα, έχουν χαμηλή οξύτητα και ταννίνες κακής ποιότητας, που προσδίδουν χορτώδη και στυφίζουσα γεύση στο κρασί.

Οι ράγες αποτελούν το 96-97 % του βάρους της Μαυροδάφνης.

Σύσταση ράγας: 220ml /L σάκχαρα και οξύτητα 5.1 gr/L σε τρυγικό.

Αποτελούνται από τον φλοιό, το σάρκωμα και τα κουκούτσια:

α. Ο φλοιός είναι κυανομελανού χρώματος με επιδερμίδα χονδρή και ανθεκτική.

Εκεί βρίσκονται οι ερυθρές χρωστικές, οι αρωματικές ουσίες αλλά και σημαντικές ποσότητες ταννινών που μεταφέρονται στο γλεύκος και επηρεάζουν θετικά την ποιότητα του κρασιού.

β. Η σάρκα είναι μαλακή, άχρωμη, χυμώδης, γλυκιά ελαφρά στυφή, πλούσια σε ανθοκυανίνες και ολικές φαινόλες και αποτελείται σχεδόν αποκλειστικά από κυτταρικό χυμό, δηλαδή το γλεύκος.

γ. Τα κουκούτσια (γίγαρτα), τα οποία περιέχουν μεγάλες ποσότητες λιπαρών ουσιών και ταννινών, μπορούν να προσδώσουν ανεπιθύμητα χαρακτηριστικά στο κρασί, γι' αυτό μετά την έκθλιψη δεν πρέπει να θραύονται. Ο αριθμός των κουκουτσιών μπορεί να είναι από 1 έως 3.

Υπάρχουν όμως και ποικιλίες χωρίς κουκούτσι καθώς και σπάνιες περιπτώσεις με περισσότερα από 4 κουκούτσια. Πάνω στο φλοιό της ρώγας υπάρχει η άχνη.

Έχει συνήθως χρώμα λευκό ή γκριζωπό και δίνει όψη βελούδου στην επιφάνεια της ρώγας. Η άχνη βοηθάει στο να μην κρατάει η ρώγα το νερό και να συγκρατεί κάποιες ουσίες που κάνουν να βράσει ο μούστος.

Η Μαυροδάφνη είναι ποικιλία μέτριας ανάπτυξης και παραγωγικότητας που απαιτεί ιδιαίτερη καλλιεργητική φροντίδα ιδιαίτερα κατά το στάδιο της καρποδεσίας. Σε αυτό το στάδιο απότομες μεταβολές θερμοκρασίας, υγρασίας, ισχυροί άνεμοι οδηγούν σε τρίψιμο του καρπού. Επίδραση σε αυτό το στάδιο έχει η γενικότερη κατάσταση του φυτού και οι καλλιεργητικές φροντίδες (ράντισμα-λίπανση-καλλιέργεια-έδαφος) οι οποίες πρέπει να είναι όσον το δυνατόν ηπιότερες.

Ιδιαίτερη σημασία έχει η εμπειρική παρατήρηση των αμπελοκαλλιεργητών, ότι το φυτό δεν πρέπει να κορυφολογηθεί μέχρι ότου η ρώγα του αποκτήσει μέγεθος αστραγάλου, ακόμη και αν εμποδίζεται η καλλιέργεια.

Από το σημείο αυτό και πέρα, και εφόσον οι σταφυλές μείνουν στο αμπέλι, να μην το απόλυτο ποσό του σακχάρου ελαττώνεται, αλλά με ευνοϊκό, θερμό καιρό, λόγω της μεγάλης εξατμίσεως του ύδατος των σταφυλιών, συμπυκνώνεται ο κυτταρικός χυμός έτσι, ώστε να λαμβάνεται λιγότερο μεν, πλουσιότερο όμως σε σάκχαρο γλεύκος.

Επίσης και η περιεκτικότητα των σταφυλιών σε οξέα ελαττώνεται λόγω καύσης τους, και μάλιστα ταχύτερα απ' ότι η περιεκτικότητα σε σάκχαρο. Οι σταφυλές είναι τώρα υπερώριμοι και το στάδιο αυτό χαρακτηρίζεται ως υπερωρίμανση. Εάν οι υπερώριμες σταφυλές χάσουν, βοηθώντας και του καιρού, και άλλη ποσότητα νερού, τότε συρρικνώνονται και μετατρέπονται σε σταφίδες.

Σε αυτούς τους οίνους ανιχνεύονται αρώματα όπως κεράσι, βανίλια αλλά και αποξηραμένων φρούτων (κυρίως σταφίδας αλλά και σοκολάτας) και αποτελούν ιδανικούς επιδόρπιους οίνους.

Για την παραγωγή ενός κρασιού μπορεί να χρησιμοποιείται μια ή περισσότερες ποικιλίες (η αναγραφή στην ετικέτα γίνεται ή όχι ανάλογα με την κατηγορία του κρασιού).

Υπάρχουν δυο κλώνοι της ποικιλίας αυτής:

- η Τσιγκελωτή
- η Ρηνιώ

Η Τσιγκελωτή καλλιεργείται στο Νομό Αχαΐας και συγκεκριμένα στην Πάτρα. Είναι ποικιλία μικρής παραγωγικότητας (απόδοση 600-1000 κιλά ανά στρέμμα) και δίνει σταφύλες μικρόρογες, μελανόρουθρες, πυκνόρογες. Ωριμάζει στα τέλη Αυγούστου και αποκτά ικανό βαθμό ωριμότητας 200-220 γραμμάρια σακχάρου/λίτρο γλεύκους.

Η ποικιλία Ρηνιώ είναι και αυτή μέτριας παραγωγικότητας (απόδοση 800-1500 κιλά ανά στρέμμα), και δίνει σταφύλες μεσαίου μεγέθους με έντονο ερυθρόχρωμα και ρώγες με συνεκτική διάταξη. Ωριμάζει από το τέλος Αυγούστου έως 15 Σεπτεμβρίου και πολύ δύσκολα αποκτά ικανοποιητικό βαθμό ωριμότητας.



Εικόνα 3.1 Ένα μπουκάλι μαυροδάφνης σοδιάς 2009 .



Εικόνα 3.2 Δείγμα από την Εσοδεία 1944.



Εικόνα 3.3 Δείγματα από μπουκάλια Μαυροδάφνης Πατρών που κυκλοφορούν στην αγορά .

3.7 Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα της πρώτης ύλης .

Αντικειμενικός σκοπός του οινοπαραγωγού είναι η παραγωγή όσο το δυνατόν άριστης ποιότητας κρασιού. Για να πραγματοποιηθεί όμως αυτό θα πρέπει ο μούστος να είναι πολύ καλός, πράγμα που εξαρτάται από το σταφύλι από το οποίο προέρχεται. Ιδιαίτερη σημασία έχει να εξετάσουμε πρώτα από όλα τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητα του σταφυλιού και οι οποίοι είναι οι εξής:

1. Κλιματολογικές συνθήκες.
2. Σύσταση του εδάφους.
3. Τοποθεσία της αμπέλου.

3.8 Στάδια οινοποίησης της Μαυροδάφνης Πατρών .

Η διαδικασία της οινοποίησης χωρίζεται σε βασικά στάδια που δεν παραβιάζονται για να επιτευχθεί το δυνατότερο άριστο αποτέλεσμα .Τα στάδια αυτά είναι:

- ❖ Μηχανικές κατεργασίες του σταφυλιού:
 - Παραλαβή πρώτης ύλης και ζύγισμα
 - Δειγματοληψία
 - Σταφυλοδόχο
 - Εκράγιση-σπάσιμο ράγας
 - Αποβοστρύχωση
 - Οινοποιητής
 - Προπιεστήριο
 - Πιεστήριο
 - Απολάσπωση-μετάγγιση
 - Διαύγαση
 - Κυανή διαύγαση ή αποσιδήρωση

- ❖ Οινολογικές κατεργασίες του σταφυλιού
 - Προσθήκη θειώδη ανυδρίτη
 - Μερική ζύμωση στη δεξαμενή
 - Διάβρεξη (παλίρροια)
 - Στύψιμο

- ❖ Παραλαβή προρόγου
 - Επίσχεση οργασμού του μούστου

- ❖ Παλαίωση

- ❖ Σταθεροποίηση του οίνου
 - Εμφιάλωση
 - Συντήρηση-Διατήρηση-Αποθήκευση

Η υγιεινή, οι συνθήκες μεταφοράς των σταφυλιών αλλά και η υποδοχή τους στην σταφυλοδόχο έχουν μεγάλη σημασία γιατί από αυτά εξαρτάται σε πολύ μεγάλο βαθμό η ποιότητα του κρασιού αλλά και το χρώμα του. Η διατήρηση όλων των απαιτούμενων συνθηκών επιτυγχάνεται με τη χρησιμοποίηση μεταφορικών μέσων που δεν προκαλούν μεγάλες πιέσεις στο σταφύλι. Υγιή σταφύλια Μαυροδάφνης δίνουν ζωηρές αποχρώσεις κόκκινου χρώματος , ενώ τα σάπια δίνουν ανοιχτόχρωμους οίνους με καστανές αποχρώσεις.

Μετά την συλλογή τους τα σταφύλια οδηγούνται στη σταφυλοδόχο όπου πραγματοποιείται μηχανική απομάκρυνση των βοστρύχων.

Όλα τα δοχεία μεταφοράς πρέπει να απολυμαίνονται πριν την χρησιμοποίησή τους.

3.9 Η Παλαίωση Της «Μαυροδάφνης Πατρών».

Κατά την οξείδωση ενός κρασιού παράγεται ακεταλδεΰδη (προϊόν οξείδωσης της αιθανόλης), στην οποία οφείλεται το χαρακτηριστικό άρωμα οξείδωσης των χαλασμένων-κακοσυντηρημένων κρασιών. Όσον αφορά την ωρίμανση σε βαρέλι, αυτή βοηθά πολλά κρασιά να βελτιώσουν τους χαρακτήρες τους. Το βαρέλι είναι ένα ξύλινο δοχείο που αποτελείται από σανίδες (δούγιες) κυκλικά σφιγμένες με τα μεταλλικά στεφάνια (τσέρκια) με δύο παράλληλους επίπεδους πυθμένες (φουντιά). Όλα τα βαρέλια που χρησιμοποιούνται είναι από βελανιδιά, γιατί το ξύλο της είναι πιο βαρύ, πιο σκληρό και μεγάλης αντοχής. Χρησιμοποιείται επίσης γιατί έχει τανίνες καλής ποιότητας και γιατί η επαφή της με το κρασί έχει ως αποτέλεσμα τον εμπλουτισμό του με αρωματικές ενώσεις που περιέχει. Χάρη στις μηχανικές ιδιότητες του εξασφαλίζει στεγανότητα που παίζει σημαντικό ρόλο στην ωρίμανση και παλαίωση του οίνου της Μαυροδάφνης, επιτρέποντας έτσι την αργή είσοδο του οξυγόνου, που είναι απαραίτητη για την παλαίωση. Το βαρέλι δεν πρέπει να χρησιμοποιείται περισσότερο από 3-4 φορές, γιατί όπως είναι φυσικό οι διαδοχικές χρήσεις εξαντλούν τις τανίνες και τα αρωματικά συστατικά του ξύλου.

Οι Ερυθροί οίνοι Ο.Π.Ε. «ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ» παλαιώνονται σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας μέχρι 1.000 λίτρα για τουλάχιστον 36 μήνες πριν από την διάθεση τους στην κατανάλωση.

Η παλαίωση γίνεται σε κατάλληλους χώρους με κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας 10- 14°C και 70-75% υγρασίας. Οι οίνοι Ο.Π.Ε.

«ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ» μπορεί να διατίθενται στην κατανάλωση με ειδικές διατάξεις όπως κατωτέρω:

1. RESERVE (για παλαίωση 2 ετών τουλάχιστον εντός βαρελιών και ενός έτους τουλάχιστον εντός φιαλών).

2. VIELLE RESERVE (για συνολική παλαίωση τουλάχιστον 5 ετών εκ των οποίων τουλάχιστον δυο έτη εντός βαρελιών και 2 έτη εντός φιαλών).

3. GRAND RESERVE (για συνολική παλαίωση τουλάχιστον εντός βαρελιών και 3 έτη εντός φιαλών).

Η παλαίωση του ερυθρού γλυκού οίνου Ο.Π.Ε. ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ εντός δρύινων βαρελιών είναι επιβεβλημένη για την βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του.

Δεδομένου ότι είναι οίνος οξειδώσεως, η ελεγχόμενη οξείδωση μέσα στο βαρέλι, δηλαδή η αργή διεύδυση οξυγόνου στον οίνο μέσω των πόρων του ξύλου, έχει σαν αποτέλεσμα μετά μια σειρά φυσικοχημικών αντιδράσεων να τροποποιείται το φαινολικό περιεχόμενο, το χρώμα, η γεύση και το άρωμά του.

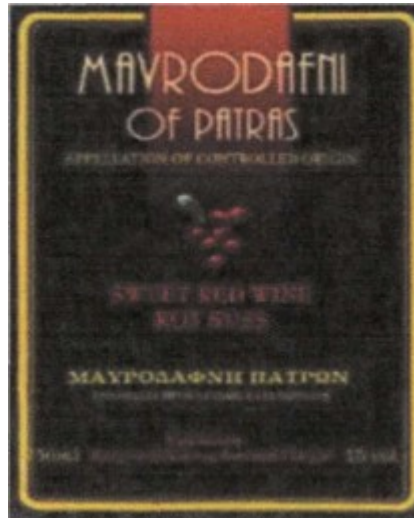
Η παραπάνω οξειδωτική διαδικασία επιταχύνεται παρουσία καταλυτών όπως το ηλιακό φως, ο Cu και ο Fe.

Η έκθεση όμως των δρύινων βαρελιών στο ηλιακό φως αυξάνει τις φύρες, μειώνει τον χρόνο ζωής των βαρελιών και αυξάνει το κόστος παραγωγής.

Φροντίδα θα πρέπει να καταβάλλεται ώστε ο οίνος ο οποίος εισάγεται στα βαρέλια, να είναι διαυγής και σταθεροποιημένος ώστε να μην έχουμε κατακρήμιση όξινου τρυγικού καλίου το οποίο αποφέρει απόφραξη των πόρων του ξύλου τουλάχιστον κατά το ήμισυ του βαρελιού και επομένως ελάττωση της διαδικασίας οξείδωσης.

Συμπληρωματικά πρέπει να αναφερθεί ότι το ξύλο της δρυός προσφέρει πολυάριθμα αρωματικά συστατικά τα οποία εκχυλίζονται στον οίνο με πιο χαρακτηριστικά την λακτόζη του whisky (ινοκάρυδο), την ευγενόλη (μοσχοκάρυδο) και την βανιλίνη.





Εικόνα 3.4 Ετικέτες Μαυροδάφνης Πατρών .

3.10 Εμφιάλωση.

Με τον όρο εμφιάλωση εννοούμε κάθε εργασία που γίνεται στον ορισμένο αυτό χώρο του εργοστασίου δηλαδή το εμφιαλωτήριο.

Τα βασικά μηχανήματα είναι τα ακόλουθα:

Το πλυντήριο Φιαλών, η χρησιμοποίηση του μηχανήματος αυτού έχει σαν σκοπό την απομάκρυνση κάθε ξένου σώματος από τα μπουκάλια ώστε αυτά καθαρά να κατευθυνθούν στο επόμενο μηχάνημα και να δεχθούν το κρασί.

Η γεμιστική όπου τα μπουκάλια καθαρά πλέον γεμίζουν με κρασί.

Το μηχάνημα πωματισμού δηλαδή η τοποθέτηση φελλού στα εμφιαλωμένα κρασιά. Ο ρόλος του φελλού είναι να απομονώνει το κρασί από τους μικροοργανισμούς και να εμποδίζει τη διείσδυση του αέρα. Ο φελλός κατασκευάζεται από το φλοιό του δένδρου *Quercus Súber*, το οποίο έχει την ιδιότητα να αναπλάθει το φλοιό του κάθε φορά που τον αφαιρούν.

Μετά τον πωματισμό τα μπουκάλια γεμάτα και κλειστά περνούν από έναν τελευταίο οπτικό έλεγχο. Αν διαπιστωθεί κάποιο πρόβλημα σε κάποια φιάλη αποσύρεται από την παραγωγή, σπάζεται, το κρασί φιλτράρεται και τα γυαλιά δίνονται για ανακύκλωση.

Έπειτα με ειδικά μηχανήματα τοποθετούνται πάνω στα μπουκάλια λεπτά καψύλια καθώς και οι εμπρόσθιες ετικέτες.

Η ετικέτα αποτελεί την ταυτότητα του κρασιού.

Υποχρεωτικές ενδείξεις:

1. Το όνομα της περιοχής από την οποία προέρχεται
2. Την ένδειξη ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας
3. Το όνομα και την έδρα του εμφιαλωτή
4. Τον αλκοολικό τίτλο
5. Τον όγκο της φιάλης

Προαιρετικές ενδείξεις:

Προαιρετικά ο παραγωγός μπορεί να γράψει το τίτλο του κρασιού, τη σοδειά, συστάσεις στους καταναλωτές και κ.τ.λ.

Τέλος πακετάρονται ανά δωδεκάδες μέσα σε χάρτινα κιβώτια και μεταφέρονται στις αποθήκες της εταιρείας.

Η εμφιάλωση είναι μια σχετικά απλή, μηχανική διαδικασία. Επειδή όμως αποτελεί το τελευταίο κρίσιμο βήμα στη διαδικασία της παρασκευής του κρασιού υποβάλλεται σε αυστηρούς ελέγχους.

Το κρασί μετά από τη διαύγαση του, που σκοπό έχει την απομάκρυνση τυχόν αιωρημάτων, είναι πλέον έτοιμο να εμφιαλωθεί. Όλα τα τμήματα της εμφιαλωτικής γραμμής αποστειρώνονται.

Τα στάδια της εμφιάλωσης είναι τα εξής:

1. Φίλτρα κρασιού
2. Τοποθεσία των μπουκαλιών στην γραμμή παραγωγής
3. Πλύσιμο φιαλών
4. Γεμιστικό φιαλών
5. Ταπωτικό μηχάνημα με φελλό
6. Καψυλιέρα
7. Θερμοτούνελ
8. Γραφικό
9. Ετικετέζα
10. Συσκευασία

3.11. Μεταφορά

Με την τοποθέτηση των μπουκαλιών στις φιάλες αποφεύγουμε την προσβολή του από τα διάφορα βακτηρίδια και το προστατεύουμε από την επίδραση του οξυγόνου. Το τελευταίο διευκολύνει την ανάπτυξη των βακτηριδίων και οξειδώνει ορισμένα συστατικά όπως χρωστικές κ.α. εκτός απ' αυτά ο εμφιαλωμένος οίνος εφόσον δεν υφίσταται την επίδραση του οξυγόνου, παραμένει σε αναγωγικό περιβάλλον που διευκολύνει τη δημιουργία οσμηρών ουσιών έτσι ώστε να βελτιώνεται σημαντικά η ποιότητά του.

Πριν από την εμφιάλωση οι οίνοι πρέπει να υφίσταται ειδική κατεργασία. Αυτή περιλαμβάνει προσθήκη κιτρικού οξέος σε ποσότητα 40gr/100lt και SO₂ και σε ποσότητα 25mg/lt.

(ΚΟΥΤΙΝΑΣ - ΠΕΦΑΝΗΣ, 1984).

Το εμφιαλωτήριο θα πρέπει να είναι χωριστά από τις δεξαμενές ζύμωσης με θερμοκρασία 16°-20°C. Η δεξαμενή τροφοδοσίας πρέπει να διαθέτει σύστημα κάλυψης του κενού χώρου, που δημιουργείται κατά την εμφιάλωση, με αδρανές αέριο. Εάν δεν υπάρχει, η εμφιάλωση πρέπει να τελειώνει γρήγορα και να μην διαρκεί περισσότερο από 48 ώρες. Το χρώμα της φιάλης μπορεί να είναι λευκό ή πρασινωπό για τα λευκά κρασιά και σκούρο πράσινο ή πρασινοκάστανο για τα ερυθρά ή ροζέ κρασιά.

Τα πώματα από φελλό θα πρέπει να είναι καθαρά, αποστειρωμένα και ελαφρά μαλακά. Ο οινολογικός ρόλος του πωματισμού είναι για να προφυλάξει τον οίνο από τις μικροβιολογικές επιμολύνσεις και να εμποδίζει την οξείδωση του, ώστε να εξασφαλιστεί η μακροζωία του και η διατήρηση ή βελτίωση των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών. Το μπουκέτο είναι το αποτέλεσμα των διεργασιών που συμβαίνουν στον οίνο σε αναγωγικό περιβάλλον.

(RIBEREAU-GAYONJ.,REYNAUD E.,RIBEREAU- GAYON P., SUDRAUD P., 1977.)

Με τον καιρό ο φελλός διαβρώνεται από την αλκοόλη και τα οξέα του κρασιού και ύστερα από 15 περίπου χρόνια χρειάζεται αντικατάσταση. Έχουν χρησιμοποιηθεί εκτός από τους φυσικούς φελλούς και πλαστικοί-συνθετικοί φελλοί, αλλά παρουσιάζουν πολλά μειονεκτήματα και έχουν αποδειχθεί ακατάλληλοι.

Το κρασί διατηρεί την ποιότητα του, σε φιάλη από γυαλί, με πώμα, από φυσικό φελλό. Πριν από 25 χρόνια άρχισαν να χρησιμοποιούνται τα βιδωτά πώματα αλουμινίου, τα οποία δεν απογοήτευσαν τους κατασκευαστές τους και το κρασί μπορεί να διατηρηθεί για μεγάλα χρονικά διαστήματα 3-5 χρόνια.

Το γέμισμα της φιάλης μπορεί να γίνει με κενό ή ατμόσφαιρα με αδρανές αέριο, για να αποφύγουμε υπερβολική οξυγόνωση. Ο κενός χώρος μεταξύ φελλού και κρασιού είναι τόσος, ώστε να αποφύγουμε τον υπερβολικό αερισμό. Ο αέρας μεταξύ του κρασιού και του φελλού είναι η κύρια αιτία οξυγόνωσης του κρασιού κατά την εμφιάλωση. Οξειδώνεται η αλκοόλη προς ακεταλδεΐδη. Η οποία είναι υπεύθυνη για την ασθένεια της εμφιάλωσης. Το κρασί επανέρχεται ύστερα από 2-3 μήνες, επειδή η ακεταλδεΐδη δεσμεύεται από τον ελεύθερο ανυδρίτη που προστίθεται πριν την εμφιάλωση.

3.12 Νομοθετικές διατάξεις .

Από την ποικιλία Μαυροδάφνης, μόνη της ή σε συνοينوποίηση κατά 50% με την ποικιλία Κορινθιακή Μαύρη, παράγονται οι ερυθροί γλυκοί οίνοι Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενη (Ο.Π.Ε.) «Μαυροδάφνη Πατρών» και «Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας».

3.13 Αποθήκευση και συντήρηση .

Έρευνες έχουν δείξει ότι ο οίνος κατά την ωρίμανση και παλαίωση του δεν πρέπει να ακούει και δεν πρέπει να βλέπει, συνθήκες που του επιτρέπουν να εξελιχθεί και να αποδώσει στα μέγιστα το δυναμικό του, με ήπιο και ομαλό τρόπο. Έτσι λοιπόν, θα πρέπει να αποφεύγονται οι κραδασμοί που διαταράσσουν την ηρεμία του οίνου, αλλά και το φως, που μεταβάλλει το χρώμα του.

Οι ιδανικοί χώροι φύλαξης είναι υπόγειοι, με βορινό προσανατολισμό, ώστε να μη σημειώνονται υπερβολικές διακυμάνσεις θερμοκρασίας.

- Η θερμοκρασία πρέπει να είναι χαμηλή και σταθερή 10 - 14°C (ιδανική, η 11°C). Μικρές διακυμάνσεις δεν είναι επιβαρυντικές. Οι απότομες και μεγάλες διαφορές είναι αυτές που πρέπει να αποφεύγονται και κυρίως η αύξηση, η οποία προκαλεί την επιτάχυνση της γήρανσης των οίνων.

- Η υγρασία πρέπει να είναι περίπου 70 - 75%. Αν η ατμόσφαιρα είναι ξηρή, ο φελλός στεγνώνει και είναι πολύ υγρή, υπάρχει κίνδυνος να μουχλιάσουν οι ετικέτες και τα χαρτοκιβώτια, να διαβρωθούν οι ξύλινες κατασκευές, να αναπτυχθούν μικροοργανισμοί στους φελλούς.

- Στο χώρο φύλαξης πρέπει να υπάρχει χαμηλός φωτισμός, μόνιμος και διακριτικός αερισμός και η υγιεινή να είναι άψογη.

- Ο χώρος φύλαξης πρέπει να είναι μακριά από τα σημεία που για διάφορους λόγους δημιουργούνται κραδασμοί π.χ. δίπλα σε ανελκυστήρες, κοντά σε πολυσύχναστο δρόμο, γιατί εμποδίζεται η αρμονική παλαίωση των κρασιών.

Οι φιάλες πρέπει να είναι προφυλαγμένες από οσμές πετρελαίου, προϊόντων καθαριότητας και γενικά τροφίμων με έντονη μυρωδιά, για την αποφυγή οσμών που μπορούν να εισχωρήσουν στον οίνο.

- Οι φιάλες των οίνων, πρέπει να είναι πλαγιασμένες έτσι ώστε να βρέχεται ο φελλός. Στην αντίθετη περίπτωση ο φελλός ξηραίνεται και σκληραίνει, με αποτέλεσμα τη γρηγορότερη διείσδυση του αέρα και την οξειδωση του οίνου. Οι φιάλες των λευκών και ροζέ οίνων τοποθετούνται στα χαμηλότερα ράφια όπου ο αέρας που κυκλοφορεί είναι πιο κρύος και το φως λιγότερο. Στη συνέχεια τοποθετούνται οι φιάλες των ερυθρών οίνων. Τα αλκοολούχα ποτά και οι οίνοι -λικέρ φυλάσσονται συνήθως σε όρθια θέση.

4.9 Στοιχεία πωλήσεων στην εσωτερική και εξωτερική αγορά .

Η Μαυροδάφνη είναι ένα ποτό το οποίο προτιμείται από όλες τις πόλεις και τα νησιά της Ελλάδας γι' αυτό και υπάρχει αυξημένη ζήτηση στο εσωτερικό από ότι στο εξωτερικό. Επίσης, μπορούμε να διακρίνουμε ότι οι πωλήσεις στο εξωτερικό την τελευταία πενταετία κυμαίνεται μεταξύ στο 23% έως 28%.

Οι χώρες στις οποίες εξάγεται η Μαυροδάφνη είναι οι εξής:

- ✓ Η.Π.Α.,
- ✓ Αυστραλία,
- ✓ Γερμανία,
- ✓ Ολλανδία,
- ✓ Βέλγιο,
- ✓ Αγγλία,
- ✓ Σουηδία και
- ✓ Ιαπωνία.

Από όλες τις χώρες που αναφέρθηκαν αυξημένη ζήτηση υπάρχει από την Γερμανία.

3.14 Οινοποιεία –συσκευαστήρια .

Χαρακτηριστικοί Οίνοι ΠΟΠ (ΟΠΕ) Μαυροδάφνη Πατρών

Από οινοποιεία εντός ζώνης.

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ - οίνος ερυθρός γλυκός - Αμπελώνες Αντωνόπουλου
Μαυροδάφνη Πατρών - οίνος ερυθρός γλυκός - Οινική Γ. Καρέλας
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ - οίνος ερυθρός γλυκός - Πατραϊκή Οινοποιία
Μαυροδάφνη Πατρών - οίνος ερυθρός γλυκός - Χάχαλης Γ. Π.
ΝΥΞ - οίνος ερυθρός γλυκός - Β. Γ. Σπηλιόπουλος
Μαυροδάφνη Reserve - οίνος ερυθρός γλυκός - Οινοπ. Παρπαρούση
Μαυροδάφνη Reserve 601 - οίνος ερυθρός γλυκός - Αχάια Clauss
Μαυροδάφνη Grand Reserve 601 - οίνος ερυθρός γλυκός - Αχάια Clauss

Από οινοποιεία εκτός ζώνης.

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΟΦ ΠΑΤΡΑΣ	οίνος ερυθρός γλυκός	Creta Olympias
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΟΦ ΠΑΤΡΑΣ	οίνος ερυθρός γλυκός	Ελλην Κελλάρια Οίνων
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΟΦ ΠΑΤΡΑΣ	οίνος ερυθρός γλυκός	ΙΝΟ
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΟΦ ΠΑΤΡΑΣ	οίνος ερυθρός γλυκός	Κτήμα Μιχαλάκη
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ	οίνος ερυθρός γλυκός	Γαρδικής Vinifere
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ	οίνος ερυθρός γλυκός	Ε. Τσάνταλης
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ Cellar Reserve	οίνος ερυθρός γλυκός	Ε. Τσάνταλης (εξαγωγή)
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ	οίνος ερυθρός γλυκός	Ποτοποιία Πολυκαλά
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ Πατρών CAMBAS	οίνος ερυθρός γλυκός	Μπουτάρης Οινοποιητ.

3.15 Στοιχεία αποθεματοποίησης.

Οι ποσότητες που προσκομίστηκαν στο οινοποιείο κατά την τετραετία 1995-1999 είναι μικρότερες από αυτές των 2000-2004. Η παραγωγή έπεσε περίπου κατά 50% για τους εξής λόγους:

1. Λόγω της εγκατάλειψης των αμπέλων και της πλημμελούς απασχόλησης των αμπελουργών.

2. Λόγω του μεγάλου ποσοστού των γηρασμένων πρεμνών που φτάνει το 80%.

3. Λόγω των γενικότερων περιβαντολογικών προβλημάτων της περιοχής.

(πρόβλημα στην διάθεση των παραγόμενων οίνων δεν υπήρχε)

4. Τότε η Μαυροδάφνη παρουσίαζε πρόβλημα στην φυσιολογική της ωρίμανση και κυρίως στην περιεκτικότητα των σακχάρων, με αποτέλεσμα να μην μπορεί να παρασκευαστεί ο γλυκός οίνος Μαυροδάφνη Πατρών. Έτσι μια αρκετά μεγάλη ποσότητα προορίζεται για την παρασκευή ερυθρών οίνων. Αυτό οφείλεται στην προσπάθεια του αμπελουργού να αυξήσει τις στρεμματικές αποδόσεις για να έχει όσον το δυνατόν καλύτερα οικονομικά αποτελέσματα. Επίσης υπάρχει πρόβλημα λόγω γηρασμένων πρεμνών. Σήμερα αυτό το πρόβλημα έχει περιοριστεί αλλά δεν έχει μηδενιστεί.

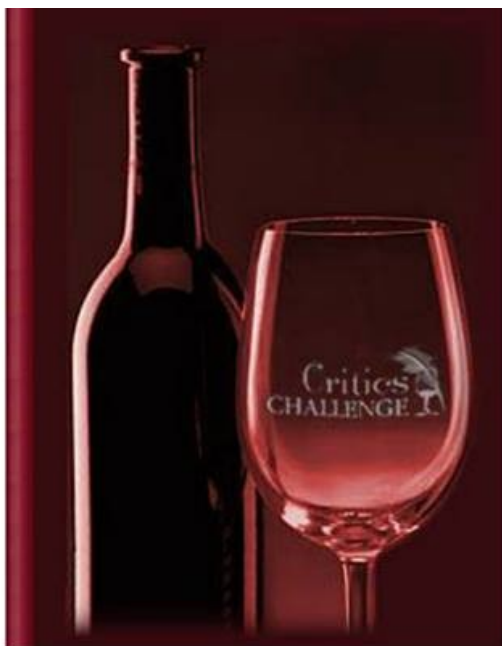
5. Άλλο πρόβλημα είναι η μείωση των εκτάσεων από τις οποίες εκριζώθηκε η ποικιλία αυτή και αντικαταστάθηκε με την ποικιλία «ΡΟΔΙΤΗΣ» για μεγαλύτερη στρεμματική παραγωγή.

Σήμερα, δυστυχώς ο οίνος «Μαυροδάφνη Πατρών» έχει οδηγηθεί σε εμπορική υποβάθμιση, αφού εμφιαλώνεται από τον οποιοδήποτε μικροποτοποιό και διατίθεται συχνά με κακή συσκευασία.

Το σημερινό απόθεμα της Μαυροδάφνης από όλα τα προηγούμενα έτη :
1.520.639

3.16 Βραβεύσεις .

Critics wine Challenge 2014 Διακρίσεις των Ελληνικών κρασιών



CRITICS CHALLENGE 2014 RESULTS: GREECE

Best of Class

Blended Red Greek Varieties
Karelas Winery 2011 Pelagos Red, Greece \$17

Gavalas Winery

Critics Gold 2012 Santorini PDO Greece \$30.00 90 Points

Karelas Winery

Critics Platinum 2011 Pelagos Red Greece \$17.00 94 Points

Critics Silver 2009 Achaia Red Greece \$18.00 87 Points

Critics Silver 2011 Pelagos White Greece \$18.00 88 Points

Critics Silver 2009 Mavrodaphne of Patras AOC, Reserve Greece \$35.00 89 Points

Koutsogiorgakis Winery

Critics Silver 2010 Ellopia, Dry Red Wine, Evia PGI Greece \$28.00 88 Points

Critics Silver 2011 Ellopia, Dry White Wine, Evia PGI Greece \$28.00 88 Points

Spyrou Wines

Critics Silver 2011 Life Choice, Moschofilero, Dry White Wine, Peloponisos PGI Greece \$15.00 88 Points

I. San Diego International Competition

Gold 2009 Mavrodaphne of Patras Greece \$20.00 89 Points
Gold 2005 Mavrodaphne of Patras AOC, Reserve Greece \$35.00 91 Points.



2. Los Angeles International Wine Awards

2014



Los Angeles International Wine Awards

Awards by Country

GREECE

COOPERATIVE WINERY OF NEMEA www.estia.biz.com

GOLD MEDAL - 90 Points Agiorgitiko, Reserve, Nemea Greece 2007

COOPERATIVE WINERY OF NEMEA www.estia.biz.com

SILVER MEDAL Agiorgitiko, Hercules, Peloponnese, Greece 2011

COOPERATIVE WINERY OF NEMEA www.estia.biz.com

SILVER MEDAL Agiorgitiko, Diktaios, Nemea, Greece 2008

COOPERATIVE WINERY OF NEMEA www.estia.biz.com

SILVER MEDAL Agiorgitiko, Nemea, Greece 2009

GAVALAS www.estia.biz.com

BRONZE MEDAL Assyritiko, Santorini, Greece PDO 2012

KARELAS WINERY www.estia.biz.com

SILVER MEDAL Mavrodaphne, Mavrodaphne of Patras, Patras, Greece 2009

KARELAS WINERY www.estia.biz.com

BRONZE MEDAL Greek White Blend, Pelagos White Achaia, Greece 2011

KOUTSOGIORGAKIS WINERY www.estia.biz.com

BRONZE MEDAL White Greek Blend, Ellopia White, Evia, Greece 2011

KOUTSOGIORGAKIS WINERY www.estia.biz.com

BRONZE MEDAL Red Greek Blend, Ellopia Red Evia, Greece 2010

NOSTOS www.nostoswines.com

BRONZE MEDAL Syrah, Crete 2010

NOSTOS www.nostoswines.com

BRONZE MEDAL Red Greek Blend, Manousakis, Crete 2008

SPYROU WINES www.estia.biz.com

SILVER MEDAL Greek White Blend, Petra, Achaia, Greece 2011

SPYROU WINES www.estia.biz.com

SILVER MEDAL Moschofilero, Life Choice, Peloponnese, Greece 2011

**Critics Silver 2009 Mavrodaphne of Patras AOC, Reserve Greece
\$35.00 89 Points.**



2013

LA SELECTION WEINPRÄMIERUNG SWITCHERLAND
82/100 για την απλή Μαυροδάφνη μας εσοδείας 2009
82/100 for our "market" Mavrodaphne vintage 2009.



BEWERTUNGSBERICHT

Eingereicht von:
Mykenos GmbH
Bühwiesenstr. 8
8600 Dübendorf

EINDATEN		PROFIL					
Art	Süßwein						
Weinname	Mavrodaphne of Patras 'Gold'						
Rebsorte	Mavrodaphne						
Land	Griechenland						
Region	Patras, Peloponnes						
Qualität	AOC						
Jahrgang	2009						
Produzent	Domaine Karelas						
Preis	35.00						
Serie	67						
Dequ-Nr.	6735						
Punkte	82						
Auszeichnungen	Médaille d'or ab 88 Punkte Médaille d'argent 86 und 87 Punkte						

DEGUSTATIONSBERICHT (NUR FÜR MÉDAILLE D'OR WEINE)

Μερικές σημειώσεις γευσιγνωσίας από Piedmont Post κριτική για το κρασί
Ιανουάριος 10-2013

2009 Καρέλα Μαυροδάφνη

Αυτό το κρασί ήταν η μεγαλύτερη έκπληξη της γευσιγνωσίας. Δεν είχα εμπειρία με τα Ελληνικά επιδόρπια κρασιά και αυτό ήταν πραγματικά υπέροχο. Είναι ο ερυθρός γλυκός οίνος που ενισχύονται με κάποιο είδος Brandy ώστε να διατηρήσει υπολειμματικά σάκχαρα. Μου θυμίζει ένα λεπτό ροδοκόκκινο Port αλλά με πιο γοητευτικό με νότες λουλουδιών. Θα ήταν υπέροχο να σερβίρεται με το επιδόρπιο ή με μόνο του μετά από ένα γεύμα.

Karelas: Greece Winery of the Year!

New York International Wine Competition 2013.



**2013 RESULTS FOR ESTESON CO.
GREEK WINES**

Greek Wine Importer of the Year
Esteson Company

Greece Winery of the Year
Karela Winery

TASTING RESULTS

All other red varietal wines not otherwise listed

Bronze

Cooperative Winery of Nemea Reserve Agiorgitiko 2007

White Table Blends, Dry 0 – .7% RS

Silver

Karela Pelagos Dry White 2011

Bronze

Spyrou Wines Petra Dry White 2011

Dry Red Table Wine Blends (\$20.00 and lower)

Bronze

Karela Pelagos Red 2010

IMPORTED / DISTRIBUTED BY ESTESON CO., SAN JOSE, CA (800) 682-4705
WWW.ESTIA.BIZ

International Wine Channel TV Awards Competition

2009 Karelas Mavrodaphne of Patras Patras, Greece PDO Barrel Aged Fortified, Sweet \$20.00 Silver



SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION

Silver Medal Karelas Winery 2009 Mavrodaphne, Patras, Greece \$20



LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE COMPETITION MAVRODAPHNE 2009 SILVER MEDAL.



Los Angeles International Wine & Spirits Awards Awards by Country

GREECE

AMPELOU TECHNI www.estia.biz

BRONZE MEDAL Sparkling Muscat, Corallinios, Greece

AVANTIS ESTATE www.avantiswines.gr

SILVER MEDAL Malagousia, Malagouzia, Evvia 2012

BOSNAPOS www.manimport.com

BRONZE MEDAL Moschofilero, Mantinia 2011

COOPERATIVE WINERY OF NEMEA www.estia.biz

SILVER MEDAL Agiorgitiko, Diktaios, Nemea, Greece 2008

COOPERATIVE WINERY OF NEMEA www.estia.biz

SILVER MEDAL Agiorgitiko, Hercules, Peloponnese, Greece 2010

COOPERATIVE WINERY OF NEMEA www.estia.biz

BRONZE MEDAL Agiorgitiko, Nemea, Greece VQPRD 2008

COOPERATIVE WINERY OF NEMEA www.estia.biz

BRONZE MEDAL Agiorgitiko, Reserve Nemea, Greece PDO 2007

GAVALAS WINERY www.estia.biz

BRONZE MEDAL Assyrtiko, Santorini, Greece PDO 2011

HATZIDAKIS www.hatzidakiswines.gr

BEST OF CLASS, GOLD MEDAL - 92 Points Assyrtiko, Santorini 2011

KARELAS WINERY www.estia.biz

SILVER MEDAL Roditis, Retsina, Greece PDO

KARELAS WINERY www.estia.biz

SILVER MEDAL Muscat, Muscat of Patras, Greece 2008

KARELAS WINERY www.estia.biz

BRONZE MEDAL White Blend, Achais, Greece 2010

KARELAS WINERY www.estia.biz

BRONZE MEDAL Mavrodaphne, Mavrodaphne of Patras, Greece 2009

KARELAS WINERY www.estia.biz

BRONZE MEDAL White Blend, Pelagos White, Greece 2011

KOUTSOGIORGAKIS WINERY www.estia.biz

SILVER MEDAL White Blend, Eliopia, Evia, Greece 2010

GINOFOROS MEGALOHORIOU www.estia.biz

BRONZE MEDAL Red Blend, Daphnis & Chloe, Lesvos, Greece PDO 2010

PAPANTONIS www.papantonis.gr

BRONZE MEDAL Agiorgitiko, Meden Agan, Nemea 2010

SPYROU WINES www.estia.biz

BRONZE MEDAL White Blend, Petra, Greece 2011

SPYROU WINES www.estia.biz

BRONZE MEDAL Moschofilero, Life Choice, Peloponnese, Greece 2011

2013 San Diego International Wine Competition

MAVRODAPHNE OF PATRAS 2009 Platinum.



Αργυρό μετάλλιο στο Διαγωνισμό

Sommelier Challenge International Competition San Diego ΗΠΑ

Sommelier
CHALLENGE
International Wine Competition

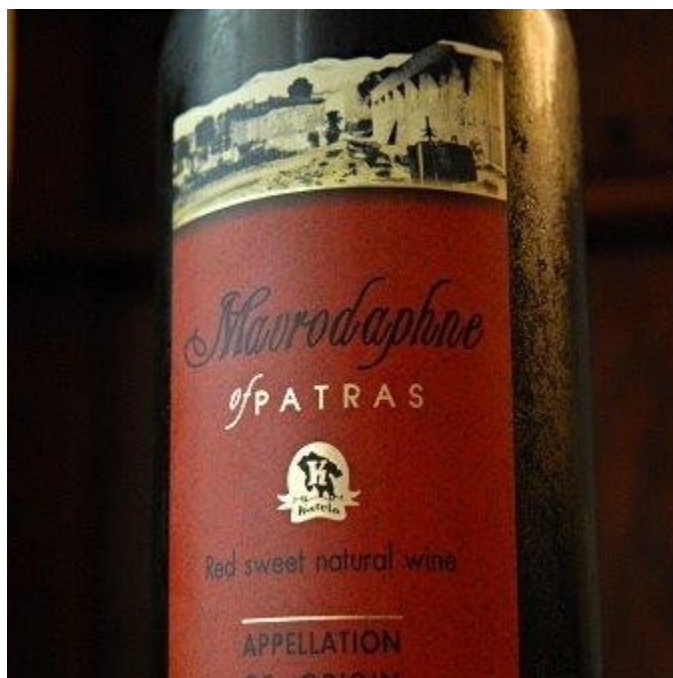


Χρυσό βραβείο στη Μαυροδάφνη 2008 στον Διεθνή Διαγωνισμό Los Angeles

International Wine Competition 2012 με ιδιαίτερα υψηλή βαθμολογία 92% και καλύτερο Ελληνικό κρασί του Διαγωνισμού για μια ακόμα χρονιά

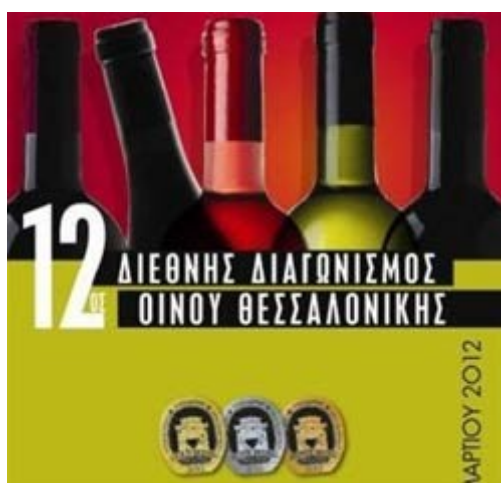
Επιλογή του Patrick Cranley προέδρου του Shanghai Wine Society για γευσιγνωσία την ημέρα επετείου ενός αιώνα του club.

Ο κ. Cranley χαρακτήρισε τη Μαυροδάφνη αυτή στη σελίδα του club στο Facebook αντάξια των **Port** και σαν ένα από τα λίγα κρασιά στον κόσμο που ταιριάζει τόσο πολύ με τη σοκολάτα.



Διεθνής Διαγωνισμός οίνου Θεσσαλονίκης 2012

Χρυσό μετάλλιο για τη Μαυροδάφνη Πατρών 2001.



SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION

Mavrodaphne vintage 2008 bronze medal

Διάκριση Μαυροδάφνη εσοδείας 2001

* Αργυρό μετάλλιο στο Διαγωνισμό «International Wine and Spirit Competition» το 2003 στην Αγγλία στην κατηγορία ενισχυμένων παλαιωμένων γλυκών οίνων. Ο διαγωνισμός δίνει μόνο ένα μετάλλιο ανά κατηγορία και η μαυροδάφνη μας διακρίθηκε ανάμεσα στα Port και τα καλύτερα γλυκά κρασιά του κόσμου.

* Αργυρό μετάλλιο στον διαγωνισμό «Wine Japan» στην Ιαπωνία το 2007

Διάκριση Μαυροδάφνης εσοδείας 2003.

* Αργυρό μετάλλιο στον διαγωνισμό «Wine Japan» στην Ιαπωνία το 2005 και καλύτερο Ελληνικό κρασί του διαγωνισμού

Μαυροδάφνη εσοδείας 2005

Αργυρό μετάλλιο Διεθνής Διαγωνισμός Θεσσαλονίκης 2010

Μαυροδάφνη εσοδείας 2006

Χρυσό μετάλλιο Διεθνής Διαγωνισμός Θεσσαλονίκης 2010

3.17 Ετικέτες Μαυροδάφνης .

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ IMPERIAL



Εικόνα 22

Κατηγορία :	Μαυροδάφνη Πατρών, Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη Οίνος γλυκός φυσικός
Τύπος :	Ερυθρός, γλυκός, παλαιωμένος, οίνος λικέρ
Αλκοολ. Τίτλος :	15% vol.
Ποικιλίες :	Μαυροδάφνη (51%), Μαύρη Κορινθιακή (49%)
Αμπελώνας :	Ζώνη Μαυροδάφνης Πατρών Ο.Π.Ε., (βόρεια και βορειοδυτικά της Πάτρας), και νομός Αχαΐας αντίστοιχα. Απόδοση : 1200 κιλά / στρέμμα
Τρυγητός :	Τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου για τη Μαυροδάφνη. Δεύτερο δεκαπενθήμερο Αυγούστου για τη Μαύρη Κορινθιακή.
Μέθοδος οινοποίησης :	Με την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής φυσικών γλυκών οίνων. Ξεχωριστή οινοποίηση για κάθε ποικιλία και διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης, με την προσθήκη αποστάγματος οίνου. Έτσι η γλυκύτητα του οίνου Μαυροδάφνη οφείλεται αποκλειστικά στα σάκχαρα των σταφυλιών, ενώ το μπουκέτο του συνδυάζει τα αρώματα των σταφυλιών με αυτά της μερικής ζύμωσης και της παλαίωσης.
Παλαίωση :	Τουλάχιστον 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια (225 l).

Γευστική Λαμπερό κόκκινο χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες.

περιγραφή : Στη μύτη είναι ζεστό, με αρώματα ώριμων και
καρμελοποιημένων φρούτων, ενώ επικρατεί το ρετσέλι σύκου.
Στο στόμα είναι γεμάτο, ευχάριστα ζεστό, ισορροπημένο, με
έντονο το άρωμα αποξηραμένων δαμάσκηνων και καλή διάρκεια.

Συνοδεύεται με : -Σερβίρεται σε θερμοκρασία 12-14°C
 -Ο οίνος Μαυροδάφνη είναι ιδανικός ως aperitif, με ξηρούς
καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, αλλά και ως επιδόρπιος οίνος,
 συνοδεύοντας άριστα φρούτα, κίτρινα τυριά, παγωτά, κρέμες,
 γλυκά ακόμα και με σοκολάτα.

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ GRANDE RESERVE.



Εικόνα 24
(Εσοδείας 1979)

Κατηγορία :	Μαυροδάφνη Πατρών. Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη Οίνος γλυκός φυσικός
Τύπος :	Ερυθρός, γλυκός, πολύ μακράς παλαιώσης (Grande Reserve)
Αλκοολ. Τίτλος :	15% vol.
Σοδειά :	1979, ειδική εμφιάλωση
Ποικιλία :	Μαυροδάφνη (100%)
Αμπελώνας :	Ζώνη Μαυροδάφνης Πατρών Ο.Π.Ε., (βόρεια και βορειοδυτικά της Πάτρας). Απόδοση : 1200 κιλά / στρέμμα
Τρυγητός :	Τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου.
Μέθοδος οινοποίησης :	Με την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής φυσικών γλυκών οίνων. Διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης, με την προσθήκη οινικού οινοπνεύματος.

Μέθοδος οινοποίησης :	Με την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής φυσικών γλυκών οίνων. Ξεχωριστή οινοποίηση για κάθε ποικιλία και διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης, με την προσθήκη οινικού οίνοπνεύματος..
Παλαίωση :	Τουλάχιστον 48 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια (225 l).
Γευστική περιγραφή :	Εμφιαλωμένη αμέσως μετά την έξοδο της από το βαρέλι, η Μαυροδάφνη Πατρών Reserve , βαθυκόκκινη με κεραμιδι ανταύγειες, διατηρεί τη θολή, μυστηριώδη βαρελίσις της όψης. Το μπουκέτο της είναι τυπικό, με τον έντονα οξειδωμένο χαρακτήρα, τα αποξηραμένα και τα καραμελοποιημένα φρούτα. Η γεύση της είναι απαλή, ευχάριστα ζεστή, με τα αρώματά της μύτης να συνοδεύονται από τη μυρωδιά ώριμων σταφυλιών. Είναι ευκολόπιση, με μακρά επίγευση και παραμονή αρωμάτων.
Συνοδεύεται με :	-Σερβίρεται σε θερμοκρασία 12-14°C -Ο οίνος Μαυροδάφνη Πατρών Reserve , είναι ιδανικός ως απεριτίφ, με ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα δαμάσκηνα, αλλά και ως επιδόρπιος οίνος, συνοδεύοντας άριστα φρέσκα φρούτα (π.χ. ροδάκινα,) μαλακές γραβιέρες ή τυριά τύπου μπλε, παγωτό καϊμάκι και σιρόπι βύσσινο, γλυκά με καφέ και σοκολάτα.

3.18 Τεχνικός φάκελος της Μαυροδάφνης Πατρών .

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Μαυροδάφνη Πατρών (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΑΤΡΩΝ ENOSI AGROTIKON SYNETERISMON OF PATRAS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ Β' ΒΑΘΜΟΥ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	38 ΑΝΘΕΙΑΣ 26332 ΠΑΤΡΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 6923102
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 6981182
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	keosoe@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Σ. ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗΣ κ ΣΙΑ Ο.Ε. ATHANASIOS S. PAPAPOUSIS & SIA O.E.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρυθμος Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό ΑΧΙΛΛΕΩΣ 26442 ΠΑΤΡΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ 2 / 11 Αριθμός πρωτοκόλλου: PDO-GR-A1048

ταχυδρομείου:

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΤΕΛΙΚΟ.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 201 (2)
Νομική αναφορά	Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386(2)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 388432/8392 (6)
Νομική αναφορά	Διόρθωση Προεδρικού διατάγματος αριθ. ΦΕΚ 75-21.5.93 (12)
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα 198 (9)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Μαυροδάφνη Πατρών (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Mavrodaphni of Patra (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

3. Οίνος λικέρ
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος Ερυθρός Λικέρ

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12,5 % vol. - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol. - Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 – 22,0 % vol. - Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5 - Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/l
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
1. Όψη: Χρώμα σκούρο κόκκινο με κεραμιδί ανταύγειες . 2. Οσμή: καραμέλα - φρέσκο δαμάσκηνο, νότες λεβάντας στο βάθος. 3. Γεύση: Στόμα βελούδινο ωραία έκφραση ταννών στο μέσον. Τελείωμα εξαιρετικά οινόδες και βέβαιης αφθονίας.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

α. Στοιχείο α)

Οίνος φυσικώς γλυκός
Οίνος γλυκός φυσικός

Όνομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ)

b. Στοιχείο β)

Παλαιωθείς επιλεγμένος
Επιλογή ή Επιλεγμένος
Πύργος
Ορεινός αμπελώνας
Ορεινό κτήμα
Μοναστήρι
Μετόχι
Λιαστός
Κτήμα
Κάστρο
Ειδικά Επιλεγμένο
Από διαλεκτούς αμπελώνες
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση οίνων λικερ

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
Οι οίνοι λικέρ (VINS DE LIQUEUR) παρασκευάζονται: α) Από ζυμούμενο γλεύκος σταφυλών της ποικιλίας Μαυροδάφνη, του οποίου η αλκοολική ζύμωση διακόπτεται όταν έχουν σχηματισθεί τουλάχιστον 4% VOL αλκοόλης. Για τη διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης των σακχάρων του γλεύκους επιτρέπεται η προσθήκη των ακόλουθων προϊόντων: αα) Ουδέτερης αλκοόλης που προέρχεται από από-σταξη προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα, συμπεριλαμβανομένων των σταφίδων, της οποίας ο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 96% VOL και η οποία ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται από τις διατάξεις του Κανονισμού (ΕΟΚ) 4252/88 του Συμβουλίου της 31ης Δεκεμβρίου 1988 «σχετικά με την παρασκευή και εμπορία ικρασιών λικέρ που παράγονται στην Κοινότητα» (L373).	

4 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ.

Η «Μαυροδάφνη Πατρών» είναι ένας οίνος Ο.Π.Α.Π. γνωστός τόσο στην εσωτερική όσο και στην εξωτερική αγορά για την ποιοτική του υπεροχή. Στο οικοσύστημα της περιοχής Πατρών έχει βρει το κατάλληλο έδαφος να ευδοκιμήσει και να δώσει στο έπακρο όλα εκείνα τα χαρακτηριστικά που την κάνουν μια ποικιλία ξεχωριστή.

Οι παραγωγοί θα πρέπει να περιορίσουν τις μεγάλες αποδόσεις στο όνομα της καλής ποιότητας αποφεύγοντας τις υπερβολικές λιπάνσεις και τα κατάλληλα κλαδέματα. Για την παρότρυνση τέτοιων ενεργειών δίνονται μεγαλύτερες τιμές για την αγορά τις σταφυλικής παραγωγής της Μαυροδάφνης.

Όταν λοιπόν ο οίνος τύχει όλων εκείνων των φροντίδων τόσο στην αμπελοκαλλιέργεια όσο και στην οινοποίηση δεν μένει παρά να γίνει ένας εξαιρετικός οίνος με όλα εκείνα τα πρωτογενή αρώματα της πρώτης ύλης.

Για την προστασία της Μαυροδάφνης Πατρών, η παλαίωση της σε μικρής χωρητικότητας δρύινα βαρέλια έγινε υποχρεωτική με νομοθετική ρύθμιση, ώστε να μπορεί να συναγωνισθεί τα αντίστοιχα ευρωπαϊκά Liqueur.

Σήμερα στο Νομό Αχαΐας με την παρασκευή του οίνου ΟΠΕ Μαυροδάφνης Πατρών ασχολούνται η Achaia Clauss, η Ένωση Συνεταιρισμών Πατρών "Πατράϊκή", η οινοποιεία Β.Γ. Σπηλιόπουλος, η οινοποιεία Σοφόπουλου.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Διαδικασία καταχώρισης μιας ονομασίας στο κοινοτικό μητρώο ΠΟΠ-ΠΓΕ

Η αιτούσα ομάδα υποβάλλει το φάκελο του αιτήματος καταχώρισης στην Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Τμήμα ΠΟΠ-ΠΓΕ-ΙΠΠ) Αχαρνών 29, ΤΚ 10439, Αθήνα.

Η αξιολόγηση του φακέλου πραγματοποιείται σε δύο στάδια, εθνικό και κοινοτικό. Πρόκειται για μια μακρόχρονη διαδικασία λόγω των διάφορων σταδίων που περιλαμβάνει τα εξής δύο στάδια. Σχηματικά, η διαδικασία παρουσιάζεται και στο Σχήμα 4.4.

1ο Στάδιο

1. Υποβολή αίτησης καταχώρισης και συνοδευτικού φακέλου στο τμήμα ΠΟΠ-ΠΓΕ-ΕΠΙΠ της Διεύθυνσης Βιολογικής γεωργίας του ΥΠΑΑΤ.

2. Αρχική εξέταση φακέλου με το αίτημα από το τμήμα ΠΟΠ-ΠΓΕ-ΕΠΙΠ

3. Αν το αίτημα πληροί τις προϋποθέσεις που θεσπίζουν οι Ευρωπαϊκοί Κανονισμοί και συνεχίζεται η αξιολόγηση του.

4. Το τμήμα ΠΟΠ-ΠΓΕ- ΕΠΙΠ αξιολογεί λεπτομερώς το φάκελο και αν κριθεί αναγκαίο προχωρεί σε παρατηρήσεις τις οποίες κοινοποιεί στην αιτούσα ομάδα προκειμένου αυτή να προβεί στις απαραίτητες διορθώσεις του φακέλου

5. Το τμήμα ΠΟΠ-ΠΓΕ- ΕΠΙΠ δημοσιοποιεί το αίτημα καταχώρισης σε εθνικό επίπεδο προκειμένου να υποβληθούν τυχόν ενστάσεις, εντός 2 μηνών.

6. Εφόσον δεν υπάρχουν ενστάσεις το αίτημα διαβιβάζεται στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή (ΕΕ) για αξιολόγηση. Εφόσον υπάρχουν ενστάσεις το τμήμα ΠΟΠ-ΠΓΕ-ΕΠΙΠ εξετάζει τη βασιμότητα αυτών και το αίτημα είτε γίνεται αποδεκτό είτε απορρίπτεται.

2ο στάδιο

1. Η ΕΕ αξιολογεί αρχικά τη βασιμότητα του αιτήματος και είτε απορρίπτει τον υποβληθέντα φάκελο είτε συνεχίζει την αξιολόγηση του. Αν ο φάκελος κριθεί αποδεκτός η ΕΕ διατυπώνει τις παρατηρήσεις της, όπου κρίνει απαραίτητο, προκειμένου να γίνουν οι απαραίτητες διορθώσεις από το κράτος μέλος.

2. Εφόσον η ΕΕ κρίνει από το τελικό περιεχόμενο του φακέλου ότι αυτός πληροί τις προϋποθέσεις του κανονισμού (ΕΕ) 1151/2012, δημοσιεύει το αίτημα στην επίσημη εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης (τεύχος C), προκειμένου οι

ενδιαφερόμενοι εκτός Ελλάδος να υποβάλλουν ένσταση εντός 3 μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης.

3. α. Εάν δεν υπάρξουν ενστάσεις τότε η ΕΕ καταχωρίζει την ονομασία στο Κοινοτικό Μητρώο ΠΟΠ-ΠΓΕ.

β. Εάν υπάρξουν ενστάσεις τις οποίες η ΕΕ κρίνει αποδεκτές, καλεί τους ενδιαφερόμενους να προβούν στις απαραίτητες διαβουλεύσεις εντός 3 μηνών. (i) Εάν επιτευχθεί συμφωνία τότε η ονομασία καταχωρίζεται στο Κοινοτικό Μητρώο ΠΟΠ-ΠΓΕ και δημοσιεύεται στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης (τεύχος L). (ii) Εάν δεν επιτευχθεί συμφωνία τότε η τελική απόφαση για αποδοχή ή απόρριψη του αιτήματος λαμβάνεται με τη διαδικασία της μόνιμης επιτροπής για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων στις Βρυξέλλες

4. Η προστασία της ονομασίας που αναφέρεται στο άρθρο 13 του Καν. (ΕΕ) αριθμ. 1151/2012 αρχίζει να ισχύει από την ημερομηνία δημοσίευσης της καταχώρισης της στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης .

Ποικιλίες Αμπελώνων στην Ελλάδα

Ελληνικές ποικιλίες με λευκά σταφύλια

- Αθήρι

Παλιά λευκή ποικιλία του κεντρικού και νότιου Αιγαίου, που καλλιεργείται σήμερα σε αρκετές περιοχές της χώρας, όπως η Χαλκιδική. Ωριμάζει το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου ή αρχές

Σεπτεμβρίου.

Το Αθήρι δίνει κρασιά με φρουτώδη αρώματα, μέτριο αλκοολικό τίτλο και οξύτητα, με ευχάριστη, απαλή και γεμάτη γεύση. Συμμετέχει στην παραγωγή των οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Ρόδος», «Σαντορίνη», «Πλαγιές Μελίτωνα», καθώς και Τοπικών

(Αγιορείτικος, Χαλκιδικής, Μακεδονικός, Λασιθιώτικος, Ηρακλειώτικος, Αιγαιοπελαγίτικος κ.α.), και Επιτραπέζιων οίνων⁴.

- Αϊδάνι

Λευκή ποικιλία, που καλλιεργείται στις Κυκλάδες, και ιδιαίτερα στη Νάξο, τη Σαντορίνη και την Πάρο. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου. Το κρασί της ποικιλίας Αϊδάνι έχει μέτριο αλκοολικό τίτλο και οξύτητα, αλλά έχει πλούσιο ανθώδες άρωμα και προσφέρεται για αναμείξεις με κρασιά υψηλόβαθμα ή υψηλής οξύτητας, π.χ. από την ποικιλία Ασύρτικο, όπως στην περίπτωση του οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Σαντορίνη».

- Ασύρτικο

Εξαιρετική πολυδύναμη λευκή ελληνική ποικιλία. Αρχικά

καλλιεργούνταν στα νησιά των Κυκλάδων και κυρίως στη Σαντορίνη, που είναι ο τόπος καταγωγής της. Από εκεί μετανάστευσε με επιτυχία στη Χαλκιδική, την Επανομή, τη Δράμα, το Παγγαίο, την Αττική, την Πελοπόννησο, και έφτασε να καλλιεργείται σχεδόν σε όλη την Ελλάδα, σε μία έκταση, που ξεπερνά τα 11.500 στρέμματα.

Λόγω της υψηλής οξύτητας, του αρώματος και της ευκολίας προσαρμογής της σε διάφορα εδαφοκλιματικά περιβάλλοντα διατηρώντας το χαρακτήρα της, η ποικιλία αυτή έχει χρησιμοποιηθεί ευρύτατα στη δημιουργία νέων αμπελώνων σε ολόκληρο τον ελλαδικό χώρο.

Το Ασύρτικο δίνει οίνους υψηλόβαθμους με υψηλή οξύτητα, συνδυασμός σπάνιος για λευκή μεσογειακή ποικιλία. Οι οίνοι από Ασύρτικο χαρακτηρίζονται από τη ζωηρή

και γεμάτη γεύση και την ιδιαίτερη μύτη, πιο μεταλλική και γήινη στη Σαντορίνη, έντονα φρουτώδη και ανθώδη στην ηπειρωτική και μάλιστα στη Βόρεια Ελλάδα. Παρουσιάζουν όμως τάση οξείδωσης και γι' αυτό χρειάζεται προσοχή κατά την οινοποίηση.

Συμμετέχει στην παραγωγή των οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Σαντορίνη» (του ξηρού, φρέσκου ή παλαιωμένου σε δρύινα βαρέλια, και του γλυκού παλαιωμένου νίπτιο), και «Πλαγιές Μελίτωνα», αλλά και αρκετών Τοπικών (Επανομής, Δράμας, Αγιορείτικος, Μακεδονικός, Πλαγιές Βερτίσκου, Αττικός κ.α.) και Επιτραπέζιων οίνων.

- Βηλάννα

Λευκή ποικιλία της Κρήτης, η οποία συναντάται στους νομούς Ηρακλείου και Λασιθίου και σποραδικά στους νομούς Ρεθύμνης και Χανίων, καταλαμβάνοντας συνολικά μια έκταση περίπου 3.500 στρεμμάτων. Ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου.

Όταν η Βηλάννα καλλιεργείται στα κατάλληλα εδάφη με μικρό φορτίο ανά πρέμνο, δίνει κρασιά μέτριου έως υψηλού αλκοολικού τίτλου, υψηλής οξύτητας και μέτριου αρωματικού πλούτου. Πρόκειται για μία ευοξειδωτή ποικιλία, η οποία απαιτεί πάντα προσοχή στην οινοποίηση.

Η ποικιλία Βηλάννα συμμετέχει στην παραγωγή των λευκών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Πεζά»(100%), και «Σητεία» (μαζ με την ποικιλία Θρασαθήρι), καθώς και ορισμένων Τοπικών οίνων (Κρητικός, Λασηθιώτικος, Κισσάμου, Ηρακλειώτικος).

- Μονεμβασιά

Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη στις Κυκλάδες (ιδιαίτερα στην Πάρο), και σποραδικά σε αρκετά νησιά του Αιγαίου και την Εύβοια. Αν και κατάγεται από την ομώνυμη περιοχή, η καλλιέργειά της στη Μονεμβασιά είχε τελείως εξαφανιστεί για να επανέλθει πρόσφατα περιορισμένη έκταση. Ωριμάζει μέσα με τέλη Σεπτεμβρίου. Το κρασί της Μονεμβασιάς, όταν αυτή καλλιεργείται στο κατάλληλο εδαφοκλιματικό περιβάλλον, είναι

υψηλόβαθμο, μέτριας οξύτητας, και χρειάζεται προσοχή στην οινοποίηση.

Από την ποικιλία Μονεμβασιά παράγεται ο λευκός ξηρός οίνος Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Πάρος», και σε συνοινοποίηση με την ερυθρή ποικιλία Μανδηλαριά, ο ερυθρός ξηρός οίνος της ίδιας Ονομασίας, καθώς και ορισμένοι Τοπικοί οίνοι (Θραψάνων).

- Μοσχάτο Λευκό

Συνώνυμα: Μοσχάτο Σάμου, Μοσχούδι, Μοσχάτο Ρίου,

Μοσχοστάφυλο, Muscat de Frontignan, Muscat a petits grains, Moscato bianco, Moscato di Trani.

Πρόκειται για ποικιλία καλλιεργούμενη σε μεγάλη έκταση σε αρκετές χώρες του κόσμου (Γαλλία, Ελλάδα, Ιταλία, Ρουμανία, Γερμανία,

Τουρκία, Αυστραλία, Αμερική κ.ά.). Στην Ελλάδα καλλιεργείται στη Σάμο, τη ΒΔ Πελοπόννησο (Ρίο, Πάτρα), την Κεφαλλονιά, τη Ρόδο και

σποραδικά τις Κυκλάδες, τα νησιά του Ιονίου, τη Θεσσαλία, την Κρήτη και τελευταία τη Μακεδονία. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου, είναι ευοξειδωτο και απαιτεί προσοχή κατά την οινοποίηση.

Το Μοσχάτο μπορεί να δώσει ξηρά κρασιά με πλούσιο τυπικό άρωμα, υψηλόβαθμα, με μέτρια οξύτητα, αλλά κυρίως εξαιρετικά γλυκά κρασιά, είτε λιαστά είτε οίνους λικέρ, με πληθωρική μύτη και γεμάτη γεύση. Από Μοσχάτο λευκό παράγονται οι γλυκοί οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενη «Σάμος», «Μοσχάτος Πατρών», «Μοσχάτος

Ρίου Πατρών», «Μοσχάτος Κεφαλληνίας» και «Μοσχάτος Ρόδου».

- Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Λευκή ποικιλία, η οποία καλλιεργείται ευρύτατα σε ολόκληρο τον κόσμο για την παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών, κρασιού και σταφίδας. Στην Ελλάδα καλλιεργείται κυρίως στη Λήμνο, αλλά και σε ορισμένα νησιά του Ιονίου, τη Θεσσαλία, τη Μακεδονία (Θεσσαλονίκη) και τελευταία

στη Ρόδο, καταλαμβάνοντας μία έκταση περίπου 7.000 στρεμμάτων.

Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου, είναι ευοξειδωτο και απαιτεί προσοχή κατά την οινοποίηση.

Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας δίνει ξηρά κρασιά υψηλόβαθμα, με λεπτό τυπικό μοσχάτο άρωμα, μέτρια έως καλή οξύτητα και ευχάριστη γεύση, καθώς και θαυμάσια γλυκά κρασιά, με πλούσιο άρωμα και γεμάτη γεύση.

Από το Μοσχάτο Αλεξανδρείας παράγονται οι γλυκοί οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενη «Μοσχάτος Λήμνου» και οι ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Λήμνος».

-Μπατίκι

Είναι λευκή ποικιλία οινοποιίας που πιθανά μεταφέρθηκε στη χώρα μας από την περιοχή της Σμύρνης. Καλλιεργείται κυρίως στη Θεσσαλία (περιοχή Τιρνάβου) και σποραδικά συναντάται στη βόρεια Εύβοια και τη Μακεδονία.

Είναι μια ποικιλία ζυερή και παραγωγική. Διαμορφώνεται κυρίως σε κυπελλοειδή σχήματα μόρφωσης αλλά και σε γραμμοειδή σχήματα Royal και δέχεται βραχύ κλάδεμα καρποφορίας. Παράγει κατά μέσο όρο δύο σταφύλια ανά καρποφόρο βλαστό, στον δεύτερο και τρίτο κόμβο. Είναι ποικιλία πολύ ευαίσθητη στον περονόσπορο, το ωίδιο, το βοτρυτή και τις χαμηλές θερμοκρασίες, αντέχει όμως αρκετά στην ξηρασία. Τα σταφύλια της είναι μεγάλου μεγέθους, κωνικού σχήματος, πυκνόρραγα. Οι ράγες είναι μεγάλου μεγέθους, ωοειδούς σχήματος. Ο φλοιός έχει πρασινοκίτρινο χρώμα, μέτριο πάχος και η σάρκα είναι μαλακή, άχρωμή και χυμώδης.

Το Μπατίκι είναι μία ποικιλία που καλλιεργούταν ευρέως στη Θεσσαλία για την παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών. Τα τελευταία όμως χρόνια, μετά την εισαγωγή και διάδοση άλλων καλύτερων επιτραπέζιων ποικιλιών αμπέλου, χρησιμοποιείται κυρίως για οινοποίηση. Από αυτή τη ποικιλία, που χαρακτηρίζεται από πολύ μικρή οξύτητα, παράγονται κυρίως ρετσίνες (ρετσίνα Τιρνάβου) και επιτραπέζιοι λευκοί ξηροί οίνοι. Στους επιτραπέζιους οίνους συνήθως συνοινοποιείται με άλλες ποικιλίες. Στον Θεσσαλικό Τοπικό Οίνο για παράδειγμα, συνοινοποιείται με την ποικιλία Ροδίτη και παράγεται λευκός ξηρός οίνος 11,5% vol, με λαμπερό χρώμα, πλούσιο άρωμα φρούτων, δροσερή και ισορροπημένη γεύση.

- Ντεμπίνα

Λευκή αξιόλογη ποικιλία της Ηπείρου, που καλλιεργείται κυρίως στη Ζίτσα, και σποραδικά σε άλλες περιοχές (Αρκαδία, Θεσπρωτία,

Θεσσαλονίκη, Καρδίτσα, Λάρισα, Τρίκαλα), καταλαμβάνοντας συνολικά μία έκταση, που φθάνει τα 7.500 στρέμματα. Ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου και δίνει κρασιά ξηρά, μέτριου αλκοολικού τίτλου, με ιδιαίτερο φρουτώδες άρωμα και δροσερή γεύση, αλλά και αξιόλογα ημιαφρώδη κρασιά.

Από τη Ντεμπίνα παράγονται οι ξηροί ήρεμοι οίνοι, και οι ξηροί και ημίγλυκοι ημιαφρώδεις οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Ζίτσα», καθώς και ο τοπικός οίνος Ιωαννίνων.

- Ροδίτης

Συνώνυμα: Ρογδίτης, Αλεπού, Ροδομούσι, Κανελλάτο,

Κοκκινοστάφυλο, Λιτσισίνες, Σουρβιώτης, Κρυτσανιστή. Πολύ παλιά

γηγενής, ερυθρωπή ποικιλία, καλλιεργούμενη σε 32 νομούς της χώρας, στη ΒΔ Πελοπόννησο, την Αττική, τη Βοιωτία, την Εύβοια, τη Θεσσαλία, τη Μακεδονία και τη Θράκη. Εμφανίζει έντονη παραλλακτικότητα, που εντείνεται από τα διαφορετικά μικροκλίματα στα οποία καλλιεργείται. Προτιμά εδάφη ελαφρά, ασβεστώδη, μέσης γονιμότητας, και περιοχές με υψόμετρο, όπου η ποικιλία παρουσιάζει τον καλύτερο χαρακτήρα της. Ωριμάζει μετά τις 20 Σεπτεμβρίου.

Ο Ροδίτης, στα κατάλληλα εδάφη ορεινών περιοχών και με μέτριες αποδόσεις ανά πρέμνο, δίνει αξιόλογα λευκά ξηρά κρασιά, με φρουτώδες άρωμα, μέτριο έως υψηλό αλκοολικό τίτλο, στρογγυλή, δροσερή και ισορροπημένη γεύση, τα οποία μπορούν να ωριμάσουν δρύινα βαρέλια. Επίσης συμμετέχει στην παραγωγή ροζέ οίνων.

-Ρομπόλα

Συνώνυμα: Ασπρορομπόλα, Ρομπόλα Κέρινη. Λευκή ποικιλία των Ιονίων νήσων, καλλιεργούμενη κυρίως στην Κεφαλονιά και σποραδικά στη Ζάκυνθο, τη Λευκάδα, την Πρέβεζα και τα τελευταία χρόνια στην

Αρκαδία, σε μία έκταση, που δεν ξεπερνά τα 5.000 στρέμματα. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου.

Η Ρομπόλα δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, μέτριας έως καλής

οξύτητας, με ιδιαίτερο άρωμα. Από την ποικιλία αυτή παράγονται οι οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Ρομπόλα», ορισμένοι

Τοπικοί και Επιτραπέζιοι οίνοι.

- Σαββατιανό

Συνώνυμα: Κοντούρα άσπρη, Σακέικο, Σταματιανό,

Περαχωρήτικο. Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη κυρίως στους νομούς Αττικής, Ευβοίας, Βοιωτίας και, σε μικρότερη έκταση, στις Κυκλάδες, τη Δυτική Κρήτη, την Πελοπόννησο και τη Μακεδονία, ξεπερνώντας

συνολικά τα 180.000 στρέμματα.

Είναι μέτρια ζωηρό, γόνιμο, παραγωγικό, ανθεκτικό στην ξηρασία. Προσαρμόζεται σε διαφορετικούς τύπους εδαφών, δίνει όμως καλύτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά σε εδάφη ξηρά, ασβεστώδη, μέσης γονιμότητας. Ωριμάζει μέσα Σεπτεμβρίου.

Αρκετά παρεξηγημένη ποικιλία, το Σαββατιανό μπορεί να δώσει αξιόλογα λευκά κρασιά με λεπτό άρωμα και ισορροπημένη γεύση, εφόσον φυτευτεί σε περιοχές με κάποιο υψόμετρο, δεν υπερφορτωθεί και τρυγηθεί στο βέλτιστο της τεχνολογικής του ωριμότητας. Διαφορετικά δίνει κρασιά μάλλον υψηλόβαθμα, μικρής οξύτητας. Από το

Σαββατιανό παράγονται οι ξηροί οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Αγχιάλος» (μαζί με Ροδίτη), αρκετοί Τοπικοί οίνοι (Γερανίων,Καρυστινός, Μαρκόπουλου, Παλληνιώτικος, Παιανίτικος, Ριτσώνας, κ.ά.), Ονομασίας κατά Παράδοση Ρετσίνα, καθώς και Επιτραπέζιοι οίνοι.

- Ζουμιάτικο

Συνώνυμα: Δαμιάτης, 5π0ά0Γ0νΚ8. Λευκή ποικιλία των Βαλκανίων (Βουλγαρία, Γιουγκοσλαβία, Τουρκία), καλλιεργούμενη σε ολόκληρο το μακεδονικό και θρακιώτικο χώρο. Ωριμάζει στα μέσα Σεπτεμβρίου.

Το Ζουμιάτικο, εφόσον καλλιεργείται με μικρή απόδοση ανά

πρέμνο, δίνει κρασιά μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας έως χαμηλής οξύτητας, ελαφρά αρωματικά. Συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών (Μεσημβριώτικος, Αβδήρων, Σερρών, Ισμαρικός) και

Επιτραπέζιων οίνων.

- Μαλαγουζιά

Λευκή ποικιλία καταγόμενη από την Αιτωλοακαρνανία, η οποία καλλιεργείται στη Μακεδονία (Χαλκιδική, Θεσσαλονίκη), και διάσπαρτα στη Στερεά Ελλάδα (Αιτωλοακαρνανία, Φθιώτιδα, Αττική), και την Πελοπόννησο. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου.

Η Μαλαγουζιά δίνει κρασιά τα οποία μπορεί να έχουν ζυμώσει ή ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια, είναι υψηλόβαθμα, με ιδιαίτερο πλούσιο άρωμα, μέτρια οξύτητα, γεμάτη και στρογγυλή γεύση. Συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών Οίνων (Επανομής, Σιθωνίας).

- Πρικνάδι

Συνώνυμα: Πρεκνιάρικο, Πρέκνα, Πρεκνάδι. Λευκή ποικιλία

καλλιεργούμενη διάσπαρτα στη Θεσσαλία και τη Μακεδονία. Ωριμάζει το πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου. Το Πρεκνιάρικο δίνει κρασιά υψηλού αλκοολικού τίτλου, μέτριας ως μικρής οξύτητας, ελαφρώς αρωματικά.

Πρόκειται για ποικιλία, που οξειδώνεται γρήγορα και χρειάζεται προσοχή στην οινοποίηση.

Ελληνικές Ποικιλίες με κόκκινα σταφύλια.

-Αγιωργίτικο

Συνώνυμα: Μαύρο Νεμέας, Μαυρούδι Νεμέας. Μία από τις

εκλεκτότερες ερυθρές ελληνικές ποικιλίες. Καλλιεργείται στο νομό Κορινθίας και κυρίως στη ζώνη της Νεμέας και σποραδικά στους νομούς Αργολίδας, Αρκαδίας και Αττικής, καταλαμβάνοντας συνολικά μία έκταση, που ξεπερνά τα 20.000 στρέμματα. Ωριμάζει μετά τις 20 Σεπτεμβρίου.

Το Αγιωργίτικο είναι μία πολυδυναμική ποικιλία, που χαρακτηρίζεται από βαθύ ερυθρό χρώμα και μαλακές τανίνες, και η οποία μπορεί να δώσει διαφορετικούς τύπους προϊόντων, ανάλογα με το περιβάλλον στο οποίο καλλιεργείται. Αξιόλογα ερυθρά γλυκά κρασιά.

Φρουτώδη ερυθρά κρασιά πρώιμης κατανάλωσης, (τύπου

pouveau). Βαθύχρωμα ερυθρά ξηρά κρασιά, είτε νεαρά, φρουτώδη, ευκολόπιστα, με μαλακή και στρογγυλή γεύση, είτε παλαιωμένα με χαρακτηριστικό σύνθετο μπουκέτο κόκκινων φρούτων, αποξηραμένων δαμάσκηνων και μπαχαρικών, και πλούσια, ισορροπημένη γεύση, με βελούδινες τανίνες και μακρά επίγευση. Ζηηρόχρωμα ροζέ κρασιά, με φρουτώδη αρώματα, γεμάτη και δροσερή γεύση.

Από την ποικιλία αυτή παράγονται τα ξηρά αλλά και τα ημίγλυκα και γλυκά ερυθρά κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Νεμέα». Το Αγιωργίτικο συμμετέχει στη σύνθεση αρκετών Τοπικών

οίνων (Πελοποννησιακός, Πλαγιές Ορεινής Κορινθίας κ.α.) καθώς και

Επιτραπέζιων, ιδιαίτερα με τις ποικιλίες Ξινόμαυρο και Cabernet

Sauvignon.

- Βερτζαμί

Συνώνυμα: Μαρτζαβί, Λευκαδίτικο. Μία από τις πλουσιότερες σε χρώμα ελληνικές ερυθρές ποικιλίες, που κυριαρχεί στη Λευκάδα και συναντάται σποραδικά στην Πρέβεζα, το Αγρίνιο, την Πάτρα. Ωριμάζει στα μέσα Σεπτεμβρίου. Όταν καλλιεργείται στα κατάλληλα εδάφη και σε περιοχές μικρού υψομέτρου, το Βερτζαμί δίνει κρασιά με πλούσιο χρώμα, υψηλόβαθμα, με ισορροπημένη οξύτητα.

Συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών Επιτραπέζιων οίνων.

- Κοτσιφάλι

Μία από τις πιο αξιόλογες ερυθρές ποικιλίες της Κρήτης, καλλιεργούμενη σε μεγαλύτερη έκταση στο νομό Ηρακλείου. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου.

Το Κοτσιφάλι δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, αρωματικά, χαμηλής οξύτητας με ασταθές χρώμα. Για το λόγο αυτό συνοινοποιείται με την ποικιλία Μανδηλαριά, που χαρακτηρίζεται από έντονο χρώμα και υψηλό φανολικό δυναμικό, για την παραγωγή των ξηρών ερυθρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως «Πεζά» και «Αρχάνες».

Το Κοτσιφάλι επίσης συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών οίνων (Κρητικός, Ηρακλειώτικος, Λασιθιώτικος).

- Κρασάτο

Ερυθρή ποικιλία της Θεσσαλίας, που καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή της Ραψάνης. Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου. Το Κρασάτο δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας και χρωματικής έντασης, και πλούσια σε τανίνες, τα οποία γερνάνε γρήγορα. Συνοινοποιείται με τις ποικιλίες Σταυρωτό και ζινόμαυρο για την παραγωγή του ερυθρού, ξηρού οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Ραψάνη».

- Λιάτικο

Συνώνυμα: Λιάτης, Μαυρολιάτης. Ερυθρή ποικιλία καλλιεργούμενη στους νομούς Ηρακλείου, Λασιθίου, Ρεθύμνης και Χανίων, και σποραδικά στις νότιες Κυκλάδες και την Κεφαλονιά. Ωριμάζει πρώιμα (εξ' ου και η ονομασία της), μέσα στο δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου.

Το Λιάτικο δίνει ερυθρά ξηρά κρασιά υψηλόβαθμα, αρωματικά, μέτριας οξύτητας, που όμως υστερούν σε χρώμα, καθώς και θαυμάσια γλυκά κρασιά. Από την ποικιλία Λιάτικο παράγονται κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας, τα ξηρά και γλυκά «Σητεία», και τα γλυκά «Δαφνές», καθώς και ορισμένοι Τοπικοί οίνοι, σε ανάμειξη με άλλες ποικιλίες (Ηρακλειώτικος, Κρητικός, Λασιθιώτικος).

- Λημνιό

Συνώνυμο : Καλαμπάκι. Πολύ παλιά γηγενής, ερυθρή ποικιλία, που αναφέρεται ως «Λημνία Σταφυλή» στο «Ονομαστικόν» του Πολυδεύκη, κέντρο καλλιέργειας της οποίας υπήρξε η Λήμνος. Σήμερα καλλιεργείται στη Λήμνο, τη Χαλκιδική, τον Έβρο, τη Ροδόπη, την Ξάνθη, την Καβάλα, τις Σέρρες, τη Λάρισα και την Καρδίτσα.

Το Λημνιό δίνει κρασιά σχετικά υψηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας, με ελαφρύ ιδιαίτερο άρωμα (θυμίζει φασκομηλιά και δάφνη), μέτριο χρώμα και σώμα. Το Λημνιό συμμετέχει στην ποικιλιακή σύνθεση των ερυθρών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Πλαγιές Μελίτωνα» μαζί με τις Cabernet

Sauvignon και Cabernet Franc, καθώς και ορισμένων Τοπικών (Αγιορείτικος, Μακεδονικός, Ισμαρικός, Θρακικός), και Επιτραπέζιων οίνων.

- Μαντηλαριά

Συνώνυμα: Αμοργιανό, Μαντηλάρι, Κουντούρα Μαύρη,

Δουμπραίνα μαύρη, Παργιανό. Από τις πιο πλούσιες σε χρώμα ποικιλίες αμπέλου, γηγενής του αιγαιοπελαγίτικου χώρου. Καλλιεργούνταν αρχικά στις Κυκλάδες, τη Ρόδο και την Κρήτη, και κατόπιν, η καλλιέργειά της επεκτάθηκε στην Πελοπόννησο, την Αττική, την Εύβοια, τη Θεσσαλία και τη Μακεδονία, καταλαμβάνοντας συνολικά μία έκταση, που ξεπερνά τα 15.000 στρέμματα.

Ωριμάζει όψιμα, τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου και δίνει κρασιά με έντονο χρώμα, μέσου έως χαμηλού αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας, πλούσια σε τανίνες.

Αποκλειστικά από Μανδηλαριά παράγεται ο ερυθρός ξηρός οίνος Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Ρόδος». Η Μανδηλαριά συμμετέχει στην παραγωγή των ερυθρών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Πεζά» και «Αρχάνες» μαζί με την ποικιλία Κοτσιφάλι, και «Πάρος», μαζί με την ποικιλία Μονεμβασιά

(συνοινοποίηση), καθώς και κάποιων Τοπικών οίνων (Δωδεκανησιακός, Ηρακλειώτικος, Θραψανών, κ.ά.).

- Μαυροδάφνη

Συνώνυμα: Μαυροδαφνίτσα, Μαυροδράμι, Θηνιάτικο. Ερυθρή

ποικιλία, που καλλιεργείται στους νομούς Αχαΐας, Ηλείας, Κεφαλληνίας, Λευκάδας και σποραδικά στους νομούς Κέρκυρας, Αρκαδίας, Χαλκιδικής και Μαγνησίας, καταλαμβάνοντας συνολικά μία έκταση περίπου 6.500 στρεμμάτων.

Ωριμάζει αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου και όταν καλλιεργείται σωστά, στο κατάλληλο εδαφοκλιματικό περιβάλλον, μπορεί να δώσει ερυθρά κρασιά ξηρά, με καλό χρώμα και χαρακτηριστικό άρωμα, τα οποία επιδέχονται παλαίωση και συνήθως αναμιγνύονται με κρασιά ποικιλιών όπως Cabernet Sauvignon, Αγιωργήτικο, Refosco.

Η Μαυροδάφνη παράγει εξαιρετικούς υψηλόβαθμους, γλυκούς οίνους λικέρ, οι οποίοι παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια (ορισμένοι

υφίστανται μακρόχρονη παλαίωση με το σύστημα Solera), και χαρακτηρίζονται από πολύπλοκο μπουκέτο αποξηραμένων φρούτων και πλούσια γεύση με μακρά διάρκεια. Η Μαυροδάφνη μόνη της ή μαζί με την ποικιλία Μαύρη Κορινθιακή (έως

49%), παράγει τους γλυκούς οίνους Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενη «Μαυροδάφνη Πατρών» και «Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας», ενώ συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών Οίνων (Λετρίνων, Πλαγιές Αίνου, Πλαγιές Πετρωτού, Μεταξάτων).

- Μοσχοφίλερο

Γκρι ποικιλία, καλλιεργούμενη στην Πελοπόννησο, στους νομούς Αρκαδίας, Μεσσηνίας, Λακωνίας, και σποραδικά στη Λευκάδα, τη

Ζάκυνθο, την Πρέβεζα, τη Μαγνησία, και, τελευταία τη Φλώρινα.

Πρόκειται για μία ποικιλία, που παρουσιάζει έντονη παραλλακτικότητα, τόσο στα μορφολογικά όσο και στα τεχνολογικά χαρακτηριστικά (χρώμα ραγών, εποχή ωρίμανσης, περιεκτικότητα σε σάκχαρα, οξέα, αρωματικές ενώσεις). Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου.

Το Μοσχοφίλερο μπορεί να δώσει λευκούς ξηρούς υψηλόβαθμους οίνους, νεαρούς ή ζυμωμένους σε δρύινα βαρέλια, με πλούσιο αρωματικό δυναμικό, καλή έως υψηλή οξύτητα, λεπτή ζωηρή γεύση, αλλά και ροζέ και φυσικώς αφρώδεις οίνους.

Το Μοσχοφίλερο συμμετέχει στην παραγωγή του λευκού ξηρού οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Μαντινεία» και ορισμένων Τοπικών οίνων (Πελοποννησιακός).

- Νεγκόσκα

Ερυθρή ποικιλία του ευρύτερου μακεδονικού χώρου(γνωστή και ως Ποπόλκα Ναούσης ή Νεγκόσκα Ποπόλκα), η οποία καλλιεργείται σήμερα κυρίως στην περιοχή της Γουμένισσας, σε μία έκταση, που πλησιάζει τα 700 στρέμματα, μεταφερόμενη εκεί από τη Νάουσα.

Ωριμάζει μετά τις 20 Σεπτεμβρίου και δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, με καλό ερυθρό χρώμα, μέτρια οξύτητα και μαλακή γεύση. Με αυτά της τα χαρακτηριστικά αμβλύνει την οξύτητα και την τανικότητα του

Ξινόμαυρου, αυξάνοντας τον αλκοολικό τίτλο, τα φρουτώδη αρώματα και τη χρωματική ένταση, στην παραγωγή του ερυθρού ξηρού παλαιωμένου οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Γουμένισα».

- Ξινόμαυρο

Συνώνυμα: Μαύρο Ναουσιανό, Ποπόλκα, Ξινόγκαλτσο, Μαύρο Ναούσης. Η ευγενέστερη ερυθρή ποικιλία του βορειοελλαδίτικου χώρου, που καλλιεργείται

κυρίως στη Νάουσα, τη Γουμένισσα, το Αμύνταιο, τη Ραψάνη, το Τρίκωμο, τη Σιάτιστα, το Βελβεντό, την Πέλλα και σε μικρότερο βαθμό στο Άγιο Όρος, την Όσσα, τα Ιωάννινα, τη Μαγνησία, την Καστοριά και τα Τρίκαλα, καταλαμβάνοντας μία έκταση μεγαλύτερη από 18.000 στρέμματα.

Το Ξινόμαυρο εμφανίζει σημαντική παραλλακτικότητα κυρίως όσον αφορά στα οινολογικά χαρακτηριστικά (σάκχαρα, χρώμα, αρωματικό δυναμικό), που εντείνεται από τις διαφορετικές εδαφοκλιματικές συνθήκες κάτω από τις οποίες καλλιεργείται. Ωριμάζει μετά τις 20 Σεπτεμβρίου.

Το Ξινόμαυρο είναι πολυδύναμη ποικιλία και μπορεί να δώσει διαφορετικούς τύπους προϊόντων. Σε περιοχές με κάποιο υψόμετρο, όπου μπορεί να ωριμάσει, στα κατάλληλα εδάφη και με μικρές αποδόσεις ανά πρέμνο, μπορεί να δώσει θαυμάσια ερυθρά, ξηρά κρασιά, με καλό

χρώμα, τυπικά αρώματα, καλή οξύτητα, υψηλόβαθμα, πλούσια σε

τανίνες και επιδεκτικά παλαίωσης.

Σε περιοχές μεγάλου υψομέτρου μπορεί να δώσει αξιόλογα ροζέ, ήρεμα αλλά και αφρώδη κρασιά, με χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων φρούτων και ιδίως φράουλας. Μπορεί ακόμα να δώσει και λευκούς οίνους (blanc de noirs), με χαρακτηριστικό χρώμα και άρωμα, και ζωνή γεύση. Από σταφύλια της ποικιλίας Ξινόμαυρο παράγονται οι οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας -«Νάουσα», ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος - «Αμύνταιο», ερυθρός και ροζέ, ξηρός, ημίξηρος και

ημίγλυκος «Αμύνταιο», ροζέ φυσικώς αφρώδης, ξηρός και ημίγλυκος.

Το Ξινόμαυρο συμμετέχει στην παραγωγή των ερυθρών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Γουμένισσα» (μαζί με την ποικιλία Νεγκόσκα), «Ραψάνη» (μαζί με τις ποικιλίες Κρασάτο και Σταυρωτό), και ορισμένων Τοπικών (Μακεδονικός, Ημαθίας, Γρεβενών, Πλαγιές Βερτίσκου, Χαλκιδικής κ.α.) και Επιτραπέζιων οίνων.

- Σταυρωτό

Συνώνυμο: Αμπελακιώτικο. Ερυθρή ποικιλία, καλλιεργούμενη στο νομό Λαρίσης, ιδιαίτερα στα Αμπελάκια και τη Ραψάνη και σποραδικά

στο Τρίκωμο Γρεβενών και στους νομούς Κοζάνης και Μαγνησίας. Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου.

Το Σταυρωτό δίνει κρασιά μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας, με μέτριο χρώμα και αρκετές τανίνες, που δεν αντέχουν στο χρόνο. Συμμετέχει μαζί με το

Κρασάτο και το Ξινόμαυρο στην παραγωγή του ερυθρού ξηρού Οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας «Ραψάνη»

- Μοσχόμαυρο

Συνώνυμα: Ξινόγκαλτσο, Μοσχόγκαλτσο Ερυθρή ποικιλία

καλλιεργούμενη σε μικρή έκταση στη Δυτική Μακεδονία (Γρεβενά,

Κοζάνη) και σποραδικά στη Θεσσαλία (Καρδίτσα, Τρίκαλα).

Είναι ζωηρή, εύρωστη, γόνιμη, παραγωγική, ευαίσθητη στο βοτρυτή και την όξινη σήψη και σχετικά ανθεκτική στην ξηρασία. Ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου. Το Μοσχόμαυρο δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, καλής οξύτητας, ελαφρά αρωματικά, με μέτριο χρώμα. Συμμετέχει στην

παραγωγή του Τοπικού Οίνου Γρεβενών.

- Παμίδι

Συνώνυμα: Παμίτι. Ερυθρωπή ποικιλία, η οποία καλλιεργείται σε ολόκληρο το μακεδονικό και θρακιώτικο χώρο, προερχόμενη από την Ανατολική Θράκη. Ωριμάζει αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου.

Το Παμίδι δίνει ερυθρά κρασιά υψηλόβαθμα, μικρής οξύτητας, φτωχά σε χρώμα. Χρησιμοποιείται σε αναμίξεις για την παραγωγή ορισμένων ερυθρών και ροζέ Τοπικών Οίνων (Αβδήρων, Θρακικός κ.α.), και Επιτραπέζιων οίνων.

- Σέφκα

Συνώνυμα (Σέφκο, Μαυρούτι, Μαυρούδι, Χονδρομαύρο,

Νι^ΘΑ^). Ερυθρή ποικιλία, βουλγαρικής προέλευσης, καλλιεργούμενη από τις αρχές του αιώνα σποραδικά σε ολόκληρο το μακεδονικό και θρακιώτικο χώρο. Ωριμάζει αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου. Η Σέφκα δίνει - Τσαπουρνάκος

Ερυθρή ποικιλία, λιγοστά φυτά της οποίας απαντώνται διάσπαρτα σε ορισμένους αμπελώνες του Βελβεντού. Είναι ποικιλία ζωηρή, γόνιμη, μέτρια παραγωγική, ευαίσθητη στο ωίδιο. Αμπελογραφικά παραπέμπει σε ξενικής προέλευσης ποικιλίες όπως το Merlot και το Cabernet Sauvignon. Ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου.

Επίσης σε χαμηλή παραγωγή υπάρχουν και ερυθρές ελληνικές ποικιλίες:

- Μαύρο Μεσενικόλα
- Μοσχάτο Αμβούργου.

Άρθρο 5 κοινής Υπουργικής Απόφασης 280580/2005 - ΦΕΚ 875/Β/28-6-2005 περί παλαίωσης της Μαυροδάφνης Πατρών.

1. Οι κατά τα ανωτέρω ερυθροί οίνοι « Ονομασία προέλευσης Μαυροδάφνη Πατρών Ελεγχόμενη » παλαιώνονται σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας μέχρι 1000 λίτρων, τουλάχιστον για δώδεκα (12) μήνες πριν από τη διάθεση τους στη κατανάλωση. Η παλαίωση γίνεται σε κατάλληλους χώρους, με κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.

2. Οι οίνοι-λικέρ (VINSDELIQUEUR) « Ονομασία προέλευσης Μαυροδάφνη Πατρών Ελεγχόμενη » μπορεί να διατίθεται στη κατανάλωση με ειδικές ενδείξεις όπως παρακάτω:

α) RESERVE (επιλεγμένος) : εφ' όσον ο οίνος έχει παραμείνει προς παλαίωση τουλάχιστο επί τρία (3) συνολικά έτη, από τα οποία τουλάχιστον δυο έτη υπό τις συνθήκες που ορίζονται στην παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου και τουλάχιστον επί ένα έτος σε φιάλες.

β) VIELLERESERVE : Εφ' όσον ο οίνος έχει παραμείνει προς παλαίωση τουλάχιστο επί πέντε (5) συνολικά έτη, από τα οποία τουλάχιστον δυο έτη υπό τις συνθήκες που ορίζονται στην παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου και τουλάχιστον επί δύο (2) έτη σε φιάλες.

γ) GRANDRESERVE : Εφ' όσον ο οίνος έχει παραμείνει προς παλαίωση τουλάχιστο επί επτά συνολικά έτη, από τα οποία τουλάχιστον τρία έτη υπό τις συνθήκες που ορίζονται στην παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου και τουλάχιστον επί τρία (3) έτη σε φιάλες.

3. Με την επιφύλαξη των διατάξεων της παρ 4 του παρόντος άρθρου, σε περίπτωση ανάμειξης οίνων-λικέρ (VINSDELIQUEUR) με διαφορετική διάρκεια παλαίωσης, λαμβάνεται ως διάρκεια παλαίωσης του προϊόντος ανάμειξης εκείνη του οίνου-λικέρ (VINSDELIQUEUR) με το μικρότερο χρόνο παλαίωσης.

4. Κατά παρέκκλιση των διατάξεων της παρ 3 του παρόντος άρθρου στην περίπτωση οίνων-λικέρ (VINSDELIQUEUR) που παραμένουν σε φάση οξειδωτικής παλαίωσης, επί τρία και πλέον έτη, επιτρέπεται, προς βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων του προϊόντος, η προσθήκη φρέσκου οίνου-λικέρ (VINSDELIQUEUR), μετά το τρίτο έτος παλαίωσης, χωρίς να μεταβάλλεται η συνολική διάρκεια παλαίωσης υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

α) Ο προστιθέμενος οίνος-λικέρ (VINSDELIQUEUR) προέρχεται αποκλειστικά από γλεύκος σταφυλιών της ποικιλίας Μαυροδάφνη και πληροί τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος.

β) Η προστιθέμενη ετησίως ποσότητα να είναι μικρότερη από 10% κατ' όγκο του τελικού προϊόντος ανάμειξης.

5. Η αναγωγική φάση παλαίωσης μέσα σε φιάλες δεν διακόπτεται. Εάν για οποιονδήποτε λόγο χρειαστεί να ανοιχθούν οι φιάλες και ο οίνος υποστεί επεξεργασία ή μετάγγιση, ο χρόνος της αναγωγικής παλαίωσης αρχίζει από την ημερομηνία της νέας εμφιάλωσης.

6. Η ύπαρξη υποστάθμης σε εμφιαλωμένους οίνους που παρέμειναν για μεγάλο χρονικό διάστημα σε φάση αναγωγικής παλαίωσης είναι αιτιολογημένη εφ' όσον οφείλεται σε φυσιολογική κατακρήμνιση των χρωστικών.

7. Οι οίνοι-λικέρ (VINSDELIQUEUR) που δικαιούνται της « Ονομασίας Προέλευσης Μαυροδάφνη Πατρών Ελεγχόμενη » επιτρέπεται να διατίθενται στην αγορά εμφιαλωμένοι με τις συμπληρωματικές ενδείξεις της παρ 2 του παρόντος άρθρου, για μεταβατική περίοδο τριών ετών από τη δημοσίευση του παρόντος διατάγματος, εάν έχουν συμπληρώσει, την κατά περίπτωση προβλεπόμενη φάση οξειδωτικής παλαίωσης σε βαρέλια και τουλάχιστον έξι μήνες παλαίωσης σε φιάλες.

ΞΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Cayot, N. (2007). Sensory quality of traditional foods. *Food Chemistry*, 102, 445-453.
- Trichopoulou, A., Soukara, S. and Vasilopoulou, E. (2007). Traditional foods: a science and society perspective. *Trends in Food Science & Technology*, 18, 420–427
- Vasilopoulou, E. and Trichopoulou, A. (2009). The micronutrient content of traditional Greek foods. *Mediterr J Nutr Metab*, 2, 97–102
- Vanhonacker F, Verbeke W, Lengard V et al. (2008). Consumer-based definition and general image of traditional foods in Europe. In: *Perspectives of Traditional Food Supply Chains on the European Market. Proceedings of 12th Congress of the European Association of Agricultural Economists 'People, Food and Environments: Global Trends and European Strategies'*, 26-29 August 2008, Ghent, Belgium.
- Chambers, S., Lobb, A., Butler, L., Harvey, K., & Traill, B. (2007). Local, national and imported foods: a qualitative study. *Appetite*, 49, 208–213.
- Asebo, K. Jervell, A.M., Lieblein, G., Svennerud, M., Francis, C. (2007). Farmer and consumer attitudes at farmers markets in Norway. *J Sustainable Agriculture*, 30, 67-93.
- Chryssochoidis, G., Krystallis, A., & Perreas, P. (2007). Ethnocentric-beliefs and country-of-origin (COO) effect-impact of country, product and product attributes on Greek consumers' evaluation of food products. *European Journal of Marketing*, 41, 1518-1544.
- Parrott, N., Wilson, N. and Murdoch, J. (2002). Spatializing Quality: Regional Protection and the Alternative Geography of Food. *European Urban and Regional Studies*, 9, 241–61.
- Ilbery, B. and Kneafsey, M. (1999). Niche markets and regional speciality food products in Europe: towards a research agenda. *Environment and Planning A*, 31, 2207-2222.
- Ilbery, B. and Kneafsey, M. (2000). Producer Constructions of Quality in Regional Speciality Food Production: a Case Study from South West England. *Journal of Rural Studies*, 16, 217–230.
- Trichopoulou, A., Vasilopoulou, E., Georga, K., Soukara, S. and Dilis, V. (2006). Traditional foods: Why and how to sustain them. *Trends in Food Science & Technology*, 17, 498–504.
- EU agricultural product quality policy: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index_en.htm
- European Commission, (2004), "Wine Report.

Cateora Ph., Graham J., (2003), "Διεθνές Μάρκετινγκ", Δέκατη Αμερικάνικη Έκδοση, Εκδόσεις Παπαζήση, Τόμος Α΄ και Β΄, Αθήνα.

Asebo, K. Jervell, A.M., Lieblein, G., Svennerud, M., Francis, C. (2007). Farmer and consumer attitudes at farmers markets in Norway. *J Sustainable Agriculture*, 30, 67-93.

Cayot, N. (2007). Sensory quality of traditional foods. *Food Chemistry*, 102, 445-453.

Chambers, S., Lobb, A., Butler, L., Harvey, K., & Traill, B. (2007). Local, national and imported foods: a qualitative study. *Appetite*, 49, 208–213.

Chryssochoidis, G., Krystallis, A., & Perreas, P. (2007). Ethnocentric-beliefs and country-of-origin (COO) effect-impact of country, product and product attributes on Greek consumers' evaluation of food products. *European Journal of Marketing*, 41, 1518-1544.

Hirschman, E. C. & Holbrook, M. B., (1992). *Postmodern consumer research*, Newbury Park, Sage Publications.

Ilbery, B. and Kneafsey, M. (1999). Niche markets and regional speciality food products in Europe: towards a research agenda. *Environment and Planning A*, 31, 2207-2222.

Ilbery, B. and Kneafsey, M. (2000). Producer Constructions of Quality in Regional Speciality Food Production: a Case Study from South West England. *Journal of Rural Studies*, 16, 217–230.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Τριχοπούλου, Α. (2010). Μεσογειακή διατροφή, παραδοσιακά μεσογειακά τρόφιμα και υγεία. *Ελληνική Επιθεώρηση Διαστολογίας-Διατροφής*, 1(1), 13–15.

ΑΛΕΞΑΚΗΣ Σ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ. ΦΥΣΗ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ- ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ. ΕΚΔΟΣΕΙΣ: ΜΙΧΑΛΗ ΣΙΔΕΡΗ.

ΚΑΛΛΙΕΡΟΥ Δ. ΓΕΩΡΓΙΟΥ. ΑΘΗΝΑ 1960 ΟΙΝΟΤΕΧΝΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ.

ΚΟΥΤΙΝΑΣ Α.Α, ΠΕΦΑΝΗΣ Σ. 1984. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ. ΕΚΔΟΣΕΙΣ: ΠΑΝΕΜΙΣΤΗΜΙΟ ΠΑΤΡΩΝ.

ΣΟΥΦΛΕΡΟΣ ΗΡ. ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2000. ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ-

ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ. Ο οίνος στην Ελλάδα και στον κόσμο, Το σταφύλι, Η μικροβιολογία του οίνου, Οι ζυμώσεις του οίνου, Η σύσταση του οίνου.

ΣΟΥΦΛΕΡΟΣ ΗΡ. ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2000. ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ- ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ. Οινοποιήσεις, Μεταζυμωτική περίοδος, Τεχνολογία του οίνου, Παλαίωση, Εμφιάλωση, Οίνος και διατροφή. ΤΟΜΟΣ ΙΙ.

Μάρδος Δημ., (2006), "Διεθνείς Οικονομικές Σχέσεις. Από την ανοιχτή οικονομία στην παγκοσμιοποίηση", Εκδόσεις Ζυγός, Θεσσαλονίκη.

Γιακουμάκη, Β. (2007). Ευρωπαϊκές πολιτικές για τα τρόφιμα και ο ορισμός της παράδοσης. Έκθεση για το ερευνητικό πρόγραμμα «Ελληνικά Παραδοσιακά Τρόφιμα και η Εκβιομηχάνιση της Παραγωγής τους». [Πρόσβαση Μάιος 2013, [http://www.bsos.uom.gr/files/tsibiridou/Yiakoumaki-Traditional Foods final.doc](http://www.bsos.uom.gr/files/tsibiridou/Yiakoumaki-Traditional_Foods_final.doc)]

Γιδάρáκου, Ι. (2007). Γυναικεία συνεταιριστική επιχειρηματικότητα: Θεωρία και πρακτική. Στο «Συνεταιριστικά προβλήματα 2007-2007», Εκδόσεις Σταμούλη. [Πρόσβαση Ιούνιος 2013, www.ead.gr/data/les/1b9be57ce1d3/le.pdf].

ΠΤΥΧΙΑΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Διπλωματική Εργασία Διεθνή Εξωστρέφεια Και Στρατηγικές Σχέσεις Των Ελληνικών Οινοποιητικών Επιχειρήσεων , Πανεπιστήμιο Πατρών Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών Μβα, Δημόπουλος Δημήτριος .

Πτυχιακή εργασία Μαυροδάφνη Πατρών οίνος ονομασίας προέλευσης ,Τεχνολογικό εκπαιδευτικό ίδρυμα Καλαμάτας , σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας , Τμήμα φυτικής παραγωγής .

ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ

European Food Information Resource Network:
http://www.eurofir.net/about_us/key_results/traditional_foods

EU agricultural product quality policy: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index_en.htm

Βάση δεδομένων DOOR με τα ονόματα των προϊόντων καταχωριστεί ως ΠΟΠ, ΠΓΕ ή ΕΠΙΠ: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/>)

Πρακτικά Ημερίδας Ελληνικά Παραδοσιακά Τρόφιμα: <http://195.251.17.13/trofima-pota-el/e2/psifiak-bibliothki/praktika-imeridas-ellinika-paradosiaka-trofima>

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, «ΠΟΠ-ΠΓΕ-Ιδιότυπο Παραδοσιακό Προϊόν»:
<http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer/2012-02-02-07-52-07.html>

Διατροφικές οδηγίες για ενήλικες στην Ελλάδα ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΝΟΙΑΣ,
Ανώτατο Ειδικό Επιστημονικό Συμβούλιο Υγείας, 1999:

<http://www.nut.uoa.gr/dietaryGR.html>

Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) –
AGROCERT: <http://www.agrocert.gr>

