

Στις καθορισμένες υποπεριοχές για το σημείο (1) η μέγιστη απόδοση μειώνεται στα 45 hl/εκτάριο και στο σημείο (2) στα 36 hl/εκτάριο.

Μια σημαντική προϋπόθεση παραγωγής Ο.Ε.Ο.Π. σε σύγκριση με τις άλλες κατηγορίες οίνων είναι ότι η οινοποίηση γίνεται υποχρεωτικά εντός της καθορισμένης περιοχής και υπόκεινται σε υποχρεωτική παλαίωση. Ο χρόνος παλαίωσης έχει καθοριστεί σε έξι τουλάχιστο μήνες για την αναγωγική παλαίωση σε φιάλες, εκτός του ερυθρού οίνου της ποικιλίας Μαραθεύτικο (Βαμβακάδα) που παλαιώνει για περίοδο τουλάχιστο έξι μηνών σε δρύινα βαρέλια.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΤΩΝ Ο.Ε.Ο.Π.

Για να διατεθεί στην αγορά ένας Ο.Ε.Ο.Π. πρέπει πρώτα να εξασφαλίσει «Πιστοποιητικό Αναγνώρισης Οίνου Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης» το οποίο παραχωρείται από την Αρμόδια Αρχή μετά από αίτηση και αφού τύχει των απαραίτητων ελέγχων για διαπίστωση των όρων παραγωγής και διασφάλισης της ποιότητας του.

Υποβάλλεται επίσης στην Επιτροπή Εμπειρογνομώνων Οίνων για έλεγχο των οργανοληπτικών και αναλυτικών χαρακτηριστικών του.

Στην περίπτωση που διαπιστωθεί ότι ο οίνος δεν είναι κατάλληλος να κατατακτεί Ο.Ε.Ο.Π. ή έχει υποστεί κατά τη διάρκεια της αποθεματοποίησης ή της μεταφοράς του αλλοίωση ή έχει αποτελέσει αντικείμενο απαγορευμένων επεξεργασιών, τότε η Αρμόδια Αρχή προβαίνει στην ανακατάταξη του και δεν επιτρέπει να διατεθεί στο εμπόριο με ονομασία που θυμίζει την ονομασία που δεν εγκρίθηκε να χρησιμοποιεί.

Οι διατάξεις του Κ.Δ.Π. 706/2004 τίθενται σε ισχύ από την αμπελουργική περίοδο 2005 – 2006 αφού προηγουμένως και μέχρι την 31 Μαρτίου 2006, υποβληθούν οι αιτήσεις για έγκριση αμπελοτεμαχίου. Η συγκεκριμένη αυτή πρόνοια αναφέρεται στο νέο διάταγμα που έχει εγκριθεί, Κ.Δ.Π. 212/2005 (Έλεγχος και Έγκριση Οίνων Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης).

Οι διατάξεις του εν λόγω διατάγματος αναφέρονται στον έλεγχο της παραγωγής, παλαίωσης και διάθεσης του οίνου στην αγορά.

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΕΠΙΔΙΩΞΗ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΣ

Γίνεται αντιληπτό ότι με βάση τα νέα δεδομένα που δημιουργούνται στον αμπελοοινικό τομέα, επιβάλλεται η δημιουργία νέων σχέσεων μεταξύ οινοποιού και καλλιεργητή. Σ' αυτή τη σχέση ο ρόλος του οινοποιού είναι καθοριστικός γιατί μπορεί να συμβάλει στην ποιότητα του προϊόντος που θα αγοράσει (σταφύλια), συμβουλευοντας τους καλλιεργητές τόσο για τις καλλιεργητικές μεθόδους που θα χρησιμοποιήσουν όσον και για την καταπολέμηση των διαφόρων ασθενειών που θα μπορούσαν να προσβάλουν τα αμπέλια τους.

Η αμοιβαία κατοχύρωση του οινοποιού και του καλλιεργητή μπορεί να επιτευχθεί μέσα από τη σύναψη συμβολαίων συνεργασίας. Η βελτίωση των καλλιεργητικών πρακτικών, η ποιοτική αναβάθμιση του αμπελώνα και η στόχευση για παραγωγή ποιοτικού οινοποιήσιμου σταφυλιού μπορούν σταδιακά να συμβάλουν στην ποιοτική αναβάθμιση των παραγόμενων οίνων. Το νέο νομοθετικό πλαίσιο και η ακολουθούμενη πολιτική όπως διαμορφώθηκε από το Στρατηγικό σχέδιο για την ανάπτυξη και στήριξη της αμπελουργίας αυτή την πολιτική επιδίωξη και στόχο εξυπηρετούν.



Κεντρικά Γραφεία

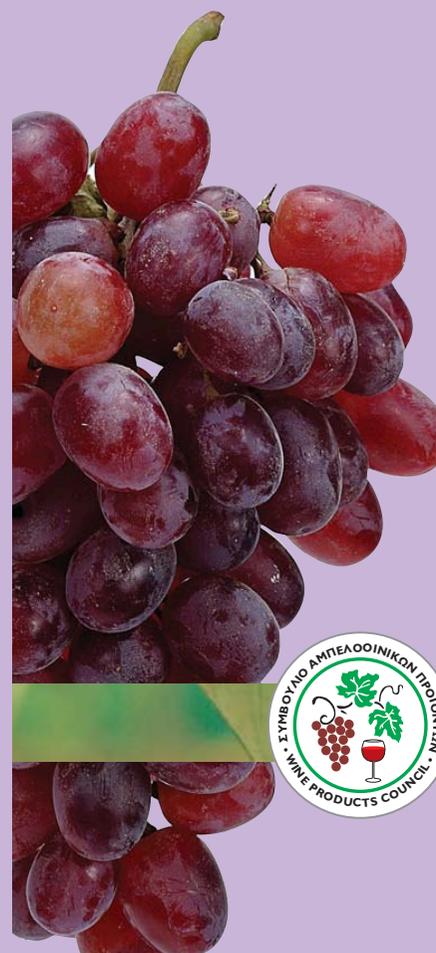
Petra Business Centre
Λεωφ. Φραγκλίνου Ρούσβελτ 86, 3011 Λεμεσός
Τ.Θ. 71011, 3040 Λεμεσός
Τηλ.: 25892892 | Τηλεομ.: 25819305
E-mail: info@wpc.org.cy
www.wpc.org.cy

Επαρχιακό Γραφείο

Γωνία Γαλατείας και Ρένου
Μέγαρο Ευτέρπη, Διαμ. 103-104, 8046 Πάφος
Τ.Θ. 60075, 8100 Πάφος
Τηλ.: 26932512 / 26938309 | Τηλεομ.: 26949253

ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΟΙΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗΣ
ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (Ο.Ε.Ο.Π)





Οι Οίνοι Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Ο.Ε.Ο.Π.), αποτελούν συστατικό στοιχείο μιας πολιτικής ποιότητας στον οινικό τομέα και βελτίωσης της ανταγωνιστικότητας του παραγόμενου προϊόντος.

Οι ονομασίες προέλευσης δημιουργήθηκαν για να πληροφορήσουν τον καταναλωτή για την προέλευση του οίνου και να διασφαλίζουν την υψηλή ποιότητα του σύμφωνα με τους κανόνες που διέπουν την παραγωγή και τον έλεγχο των οίνων.

Η σημασία της ονομασίας προέλευσης οφείλεται στο γεγονός ότι, ο παραγόμενος οίνος έχει χαρακτηριστικά ποιότητας και οργανοληπτικού χαρακτήρα τέτοια, που καθιστούν δυνατή την αναγνώριση της ιδιαιτερότητας του έναντι άλλων οίνων (τοπικών ή επιτραπέζιων).

Τα κριτήρια που διέπουν την παραγωγή των Ο.Ε.Ο.Π. στηρίζονται στην οριοθέτηση της ζώνης παραγωγής, στις ποικιλίες αμπέλου, στις καλλιεργητικές μεθόδους, στις μεθόδους οινοποίησης, σε ένα ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο, στην απόδοση ανά εκτάριο και στην ανάλυση και αξιολόγηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων. Τα εν λόγω στοιχεία έχουν τύχει επεξεργασίας από το Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων σε κανονιστικό διοικητικό πλαίσιο (Κ.Δ.Π. 706/2004) που καθορίζει τους όρους και προϋποθέσεις παραγωγής των εν λόγω οίνων.



Ο έλεγχος της γνησιότητας και της ποιότητας των Ο.Ε.Ο.Π. γίνεται με βάση συγκεκριμένα κριτήρια και τίθενται στην αγορά κατόπιν σχετικής αίτησης και έγκρισης της Αρμόδιας Αρχής (ΣΑΠ).

ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΟΙΝΩΝ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Το περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων (Καθορισμός Περιοχών και Κριτήρια Παραγωγής Οίνων Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης) Διάταγμα 706 του 2004, ορίζει τις περιοχές της Δημοκρατίας των οποίων η γεωγραφική ονομασία μπορεί αποκλειστικά να χρησιμοποιείται αναφορικά με οίνο ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Οι περιοχές που έχουν καθοριστεί και οι κοινότητες που περιλαμβάνει η κάθε μια είναι οι πιο κάτω:

- (α) **Λαόνα Ακάμα**
Δρούσια, Ίνια, Κάθηκας, Κρήτου Τέρρα, Πάνω και Κάτω Αρόδες.
- (β) **Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης**
Γαλαταριά, Κοιλίνα, Παναγιά, Στατός – Άγιος Φώτιος.
- (γ) **Πιτσιλιά**
Αγία Ειρήνη, Άγιος Ιωάννης, Άγιος Θεόδωρος, Αγρίδια, Αγκρός, Αληθινού, Άλωνα, Απλίκι, Ασκάς, Γούρι, Δύμες, Καμπί, Καννάβια, Κάτω Μύλος, Κούρδαλι, Κυπερούντα, Λαγουδερά, Λαζανιά, Λειβάδια, Οδού, Παλαιχώρι, Πελένδρι, Πλατανιστάσα, Ποταμίτισσα, Πολύστυπος, Σαράντι, Σπήλια, Συκόπετρα, Φαρμακάς, Φικάρδου, Φτερικούδι, Χανδριά.
- (δ) **Κρασοχώρια Λεμεσού**
Άγιος Αμβρόσιος, Άγιος Θεράπων, Άρσος, Βάσα, Βουνί, Γεροβάσα, Δορά, Κισσούσα, Κοιλάνι, Κουκά, Λόφου, Μαλλιά, Μανδριά, Όμοδος, Πάνω Κυβίδες, Πάχνα, Πέρα Πεδί, Ποταμιού, Τριμίκλινη, Τρόζενα.

Τα τεμάχια των πιο πάνω κοινοτήτων πρέπει να βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 600 μέτρων – (ζώνη IIIa).

- (i) **Υποπεριοχή Αφάμη**
Βουνί, Κοιλάνι, Μανδριά, Όμοδος
- (ii) **Υποπεριοχή Λαόνας**
Άρσος, Βάσα, Όμοδος

Τα τεμάχια των πιο πάνω υποπεριοχών πρέπει να βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 750 μέτρων.

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΟΕΟΠ

Τα σταφύλια που προορίζονται για παραγωγή Ο.Ε.Ο.Π. πρέπει να προέρχονται από εγκεκριμένα αμπελοτεμάχια και να έχουν πιστοποιητικό της Αρμόδιας Αρχής. Η ηλικία των αμπελώνων αυτών δεν θα πρέπει να είναι μικρότερη των πέντε ετών.

Στο διάταγμα καθορίζεται η ποικιλιακή σύνθεση των εν λόγω περιοχών όπου για τον ερυθρό οίνο έχει οριστεί το Μαραθεύτικο άλλως Βαμβακάδα, το Όφθαλμο και το Ντόπιο Μαύρο. Για το λευκό οίνο έχει οριστεί το Ξυνιστέρι. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν οι συνιστώμενες και ντόπιες επιτρεπόμενες ερυθρές ή λευκές ποικιλίες αντίστοιχα.

Συγκεκριμένα για τον λευκό οίνο, το ποσοστό συμμετοχής της ποικιλίας Ξυνιστέρι πρέπει να είναι τουλάχιστον 85% και για τις τέσσερις καθορισμένες περιοχές. Για το υπόλοιπο ποσοστό μπορούν να χρησιμοποιηθούν οι συνιστώμενες και οι ντόπιες επιτρεπόμενες λευκές ποικιλίες.

Για τον ερυθρό οίνο, το ποσοστό συμμετοχής των βασικών ποικιλιών πρέπει να είναι επίσης 85% και για τις τέσσερις καθορισμένες περιοχές και το υπόλοιπο ποσοστό να προέρχεται από τις συνιστώμενες και ντόπιες επιτρεπόμενες ερυθρές ποικιλίες.

Εξαίρεση αποτελεί η ποικιλία Ντόπιο Μαύρο με ποσοστό συμμετοχής τουλάχιστον 60% και συνιστώμενη ποικιλία πέραν του 30% αντίστοιχα για τις περιοχές Βουνί Παναγιάς-Αμπελίτης, Πιτσιλιά και Κρασοχώρια Λεμεσού.

Η νομοθεσία ορίζει επίσης τις καλλιεργητικές πρακτικές, οι οποίες συνίστανται σε ελάχιστο αριθμό φυτών ανά εκτάριο (2200), στη διαμόρφωση των φυτών, στον περιορισμό της άρδευσης, στην μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο και στον καθορισμό ελάχιστου φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου.

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (σε εκατόλιτρα) καθορίζεται όπως πιο κάτω:

Μέγιστη απόδοση (hl/εκτ.) των συνιστώμενων και των επιτρεπόμενων οινοποιήσιμων ποικιλιών:

| | | |
|-----------|--------------------|----------------|
| 52 hl (1) | Semillon | Πρωμάρα |
| 42 hl (2) | Κανέλλα | Merlot noir |
| Μαύρο | Cabernet franc | Σπούρτικο |
| Λευκάδα | Γιαννούδι | Μαραθεύτικο |
| Όφθαλμο | Cabernet sauvignon | Βλούρικο |
| Sauvignon | Μωροκανέλλα | Riesling rhine |
| Ξυνιστέρι | Chardonnay | Shiraz |