



ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

20 Δεκεμβρίου 2021

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 6023

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. 3117/357280

Έγκριση τυπικών τροποποιήσεων των προδιαγραφών του προϊόντος ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ**ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) της περ. β της παρ. 2 του άρθρου 1 του ν.δ. 243/1969 «Περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» (Α' 144),

β) του π.δ. 15/1981 «Αναγνώρισης ονομασίας προέλευσης οίνων Ρομπόλα Κεφαλληνίας» (Α' 2),

γ) του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα κυβερνητικά όργανα (π.δ. 63/2005, Α' 98), το οποίο διατηρήθηκε σε ισχύ με την παρ. 22 του άρθρου 119 του ν. 4622/2019 (Α' 133),

δ) του π.δ. 97/2017 «Οργανισμός Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (Α' 138),

ε) του π.δ. 2/2021 «Διορισμός Υπουργών, Αναπληρωτών Υπουργών και Υφυπουργών» (Α' 2).

2. Τους κανονισμούς:

α) (ΕΕ) υπ'αρ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, (ΕΕ L 347/20-12-2013) «για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) υπ'αρ. 922/72, (ΕΟΚ) υπ'αρ. 234/79, (ΕΚ) υπ'αρ. 1037/2001 και (ΕΚ) υπ'αρ. 1234/2007 του Συμβουλίου».

β) (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής (ΕΕ L 9/11-1-2019) «για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) υπ'αρ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

γ) (ΕΕ) 2019/34 της Επιτροπής (ΕΕ L 9/11-1-2019) «σχετικά με τον καθορισμό κανόνων για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΕ) υπ'αρ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοο-

ινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, το μητρώο προστατευόμενων ονομασιών, την ανάκληση της προστασίας και τη χρήση συμβόλων, και του κανονισμού (ΕΕ) υπ'αρ. 1306/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά κατάλληλο σύστημα ελέγχων».

3. Την υπ'αρ. 386323/3803/10-11-1976 υπουργική απόφαση «Περί μεταποιήσεως σταφυλών εκτός ζώνης οίνων ονομασίας προελεύσεως» (Β' 1407).

4. Τα άρθρα 4 και 5 της υπ'αρ. 5833/155045/12-12-2013 κοινής υπουργικής απόφασης «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (Β' 3324).

5. Την υπ'αρ. 2919/95506/13-9-2017 υπουργική απόφαση «Ταξινόμηση οиноποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου και ποικιλιών σταφιδοποιίας» (Β' 3276).

6. Το υπ'αρ. 66/11856/14-01-2021 αίτημα για τροποποίηση των προδιαγραφών του προϊόντος ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας.

7. Το απόσπασμα του Πρακτικού γνωμοδότησης της 97ης/18-6-2021 Συνεδρίασης της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οиноπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

8. Την εισήγηση της Διεύθυνσης Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

9. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

1. Την έγκριση των τυπικών τροποποιήσεων των προδιαγραφών του προϊόντος ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας που αφορούν:

α) Η τροποποίηση περιλαμβάνει την διόρθωση του αλκοολικού τίτλου του λευκού ξηρού οίνου και συγκεκριμένα:

αα) Αύξηση του φυσικού αλκοολικού τίτλου από το εύρος του 11,0 - 12,6% vol, σε 11,0 - 13,6 % vol.

αβ) Αύξηση του μέγιστου αποκτημένου αλκοολικού τίτλου από 12,5% σε 13,5% vol.

αγ) Αύξηση του μέγιστου ολικού αλκοολικού τίτλου από 12,5% σε 13,5% vol.

αδ) Ορισμός ελάχιστου αποκτημένου αλκοολικού τίτλου σε 11,0 % vol.

β) Εμπλουτισμός του κεφαλαίου «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και συγκεκριμένα των ενότητων «Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής» «Λεπτομέρειες του προϊόντος» «Αιτιώδης αλληλεπίδραση».

γ) Προσθήκη και αντικατάσταση εθνικών διατάξεων που αφορούν στις εφαρμοστέες απαιτήσεις και στους ελέγχους για τους οίνους ΠΟΠ.

δ) Αλλαγή στοιχείων στις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

2. Οι ανωτέρω τυπικές τροποποιήσεις θα κοινοποιηθούν στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή σύμφωνα με την παρ. 2 του άρθρου 17 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

Άρθρο 2

Στην παρούσα απόφαση προσαρτάται και αποτελεί αναπόσπαστο μέρος αυτής:

1. Παράρτημα Ι με τις τροποποιημένες ενοποιημένες προδιαγραφές του προϊόντος ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας και

2. Παράρτημα ΙΙ με το τροποποιημένο ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο του προϊόντος ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 1308/2013

ΑΡΘΡΟ 94, ΠΑΡ. 2

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Ρομπόλα Κεφαλληνίας

Ισοδύναμος όρος: Robola of Kefalonia

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

2.1 Κατηγορία

Ο οίνος Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας (Robola of Kefalonia) ανήκει στην κατηγορία 1 Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΚ) υπ' αρ. 1308/2013.

2.2 Τύπος οίνου

Οίνος Λευκός Ξηρός

2.3 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Λευκού Ξηρού Οίνου Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 - 13,6 % vol.

- Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 13,5 % vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4,0 g/l

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	13,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11.0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4.0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Λευκοπράσινο χρώμα με χρυσοκίτρινες ανταύγειες, ανάλογα με την μέθοδο οινοποίησης και τον χρόνο εμφιάλωσης.

Οσμή: Αρώματα από άνθη εσπεριδοειδών και φρούτα ροδάκινου, κίτρου και μήλου με μέση ένταση αρώματος. Χαρακτηρίζεται από μια ορυκτώδη παρουσία (μεταλλικότητα) η οποία είναι τυπική έκφραση της ποικιλίας στο terroir του νησιού.

Γεύση: Γεμάτο στόμα με χαρακτηριστικά δροσιστική οξύτητα (παρουσία φυσαλίδων λόγω διοξειδίου του άνθρακα) με διάρκεια επίγευσης.

3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Ο λευκός οίνος Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας παράγεται με τη μέθοδο της λευκής οινοποίησης. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών δεν επιτρέπεται να γίνεται με συνεχή πιεστήρια, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20°C.

4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

4.1 Ειδικές οινολογικές πρακτικές

• Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας (Robola of Kefalonia) πρέπει:

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

• Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας (Robola of Kefalonia) πρέπει οι οίνοι:

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

4.2 Καλλιεργητικές πρακτικές

• Η διαμόρφωση των πρέμνων ακολουθεί κυπελλοειδή σχήματα ή γραμμοειδή ενός επιπέδου αλλά με κεφαλές μέχρι έξι των δύο ματιών. Η ηλικία των παραγωγικών πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή, δεν επιτρέπονται.

5. ΟΡΙΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η ζώνη ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας εκτείνεται από υψόμετρο τουλάχιστον 50 μέτρων από την θάλασσα και βρίσκεται στα όρια των Τοπικών Κοινοτήτων Ομαλών, Δαυγάτων, Δειλινάτων, Τρωϊαννάτων και Φαρακλάτων καθώς και οι περιοχές που βρίσκονται πάνω από την επαρχιακή οδό Αργοστολίου - Πόρου των Τοπικών Κοινοτήτων Μουσάτων και Βλαχάτων της Κεφαλονιάς.

6. ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ) ΑΝΑ ΕΚΤΑΡΙΟ

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα οχτώ χιλιάδες (8000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή πενήντα έξι (56 HL) εκατόλιτρα οίνου.

7. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο οίνος ΠΟΠ ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ παράγεται

αποκλειστικά από την ελληνική γηγενή ποικιλία Ρομπόλα. Η Ρομπόλα είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη σε ασθένειες, αλλά και στην ξηρασία, η Ρομπόλα αποζητά κατάλληλες συνθήκες για να ξεδιπλώσει τις αρετές της. Το νησί της Κεφαλονιάς στο Ιόνιο είναι η βασική περιοχή καλλιέργειάς της. Εκεί άλλωστε δίνει τα κρασιά ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας.

Παρά τον ευπαθή χαρακτήρα της - που απαιτεί άγωνα, κατά προτίμηση ορεινά, εδάφη - είναι παραγωγική, με αποτέλεσμα ο περιορισμός των αποδόσεων, σε ορισμένες περιοχές της ζώνης, να είναι αναγκαίος για μια καλή Ρομπόλα. Το ίδιο αναγκαίο, λόγω του ευοξειδωτού χαρακτήρα της, είναι και η προσοχή στην οινοποίηση, που, συνήθως, λαμβάνει χώρα εξ ολοκλήρου σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

Όταν όμως όλα αυτά επιτευχθούν, το κρασί από Ρομπόλα χαρακτηρίζεται από μια «ευρωπαϊκή», ορυκτώδη παρουσία, χαρακτηριστικά αρώματα εσπεριδοειδών, με μέτριο σώμα και εξαιρετική οξύτητα.

8. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

8.1 Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

8.1.1 Ιστορικός δεσμός

Ο οίνος της Ρομπόλας Κεφαλληνίας αποτελεί το εμβληματικό προϊόν του νησιού, εκπρόσωπος των τοπικών προϊόντων και σημείο αναφοράς για τους κατοίκους αλλά και τους Κεφαλλονίτες μετανάστες όπου γης.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Κεφαλονιά έχει βαθιές ρίζες που χάνονται στον μύθο. Ο Κέφαλος ήρθε να εγκατασταθεί στην αποικία της πατρίδας του στην Αθηναίαν γην. Μόλις πάτησε το πόδι στο νησί κάρφωσε το κλήμα που είχε μαζί του για να του θυμίζει τον τόπο του. Η Αθηναία γη έγινε με τον χρόνο Θηναία γη, Θηνιά και το νησί πήρε το όνομά του.

Στους νεώτερους χρόνους η πρώτη γραπτή μαρτυρία για την καλλιέργεια της ρομπόλας βρίσκεται σε έγγραφο του 1520 και αφορά απογραφή εκκλησιαστικής περιουσίας. Λίγο αργότερα αναφέρεται και πάλι σε επιστολή ενός Γουλιέλμου Δεφαράνα προς τον Λατίνο Επίσκοπο του νησιού στις 25 Ιανουαρίου 1544. Το 1557 ο Ιταλός περιηγητής Pellegrino Brocardi μνημονεύει και πάλι την ρομπόλα, αναφερόμενος στο σταφύλι αλλά και στο κρασί που παράγεται από αυτό, το οποίο και εκθειάζει.

Παρότι ορισμένοι πιθανολογούν συγγένειες με λευκές ιταλικές ποικιλίες, είναι πιο σίγουρο να υποθέσουμε ότι πρόκειται για γηγενή ποικιλία, αφού μάλιστα και οι πρόσφατες αρχαιολογικές έρευνες έχουν αποδείξει ότι η αμπελοκαλλιέργεια ήταν γνωστή στην Ελλάδα από την Νεολιθική Εποχή και ότι η πρώιμη ελληνική αποίκηση σε όλα τα μέρη της Μεσογείου, έθεσε τα θεμέλια για την μετέπειτα ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας.

Η καλλιέργεια της ρομπόλας ακολουθεί την εξέλιξη και τις περιπέτειες του νησιού συνεχώς μέχρι σήμερα. Το 1836 ο Ανδρέας Λασκαράτος, εμβληματική φιγούρα των γραμμάτων για την Κεφαλονιά του 19ου αιώνα, αναφέρει στο έμμετρο έργο του «Το Ληξούρι εις το 1836» στην Ραψωδία Β' στροφή 54, το εξής: «Τάξετε και πέτε πως εγώ τα'πα όλα και συμπάθειο, γιατί εიმ' από Ρομπόλα». Είναι χαρακτηριστικό ότι η καλλιέργεια της ποικιλίας αυτής

αποτελεί δομικό στοιχείο του τοπικού αγροτικού πολιτισμού, από πολύ μακριά μέχρι σήμερα.

8.1.2 Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

Ο ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας είναι ο μόνος ελληνικός οίνος ΠΟΠ που παίρνει το όνομά του όχι μόνο από την περιοχή, αλλά και από την ποικιλία. Στην Κεφαλονιά, η Ρομπόλα είναι η πλέον διαδεδομένη ποικιλία, η οποία ευδοκιμεί σε γενικώς φτωχά εδάφη (άγωνα), ενίοτε τόσο φτωχά που οι Ιταλοί ονόμαζαν το κρασί της «Vino di Sasso», δηλαδή «κρασί της πέτρας».

Στις ορεινές πλαγιές του Αίνου υπάρχουν ακόμα πολλά αυτόριζα αμπέλια ιδιαίτερα μεγάλης ηλικίας. Ο οίνος «Ρομπόλα Κεφαλληνίας» είναι βαθιά συνυφασμένος με τον πολιτισμό, την τοπική κουζίνα, την καθημερινή ζωή των κατοίκων και τον τουρισμό στο νησί.

8.1.3 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Έδαφος

Τα εδάφη της «Ζώνης Ρομπόλας» είναι επί το πλείστον ημιορεινά, ασβεστολιθικής προέλευσης, άγωνα, χαλίκωδη και κεκλιμένα. Σε αυτά τα εδάφη όμως η ποικιλία έχει προσαρμοσθεί στο μέγιστο βαθμό και παράγει έναν οίνο με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που εμφανίζει. Τέτοιου είδους εδάφη οδηγούν σε χαμηλές αποδόσεις (5.000 - 6.000 kg σταφύλια/ha).

Κλίμα

Το κλίμα της περιοχής οδηγεί σε πρώιμη ωρίμανση (από 15 έως 18 Αυγούστου), η οποία συντείνει στην παραγωγή ποιοτικής πρώτης ύλης αφού εμποδίζει την εμφάνιση ασθενειών που συνδέονται με τις πρώτες βροχές του Σεπτεμβρίου (όπως ο βοτρυτής, η όξινη σήψη) και στις οποίες η Ρομπόλα είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη.

Στην περιοχή καταγράφονται υψηλές βροχοπτώσεις τον χειμώνα (Μ.Ο. 1200 mm/έτος) αλλά το καλοκαίρι είναι άνυδρο, το οποίο όμως δεν αποβαίνει καταστροφικό μιας και οι έντονες βραδινές καλοκαιρινές δροσιές, αποτέλεσμα της υγρής νησιωτικής ορεινής αύρας συνεπεία του όγκου του Αίνου, βοηθούν τα φυτά να ξεπεράσουν το θερμικό σοκ της ημέρας.

Ανάγλυφο

Το ανάγλυφο της Κεφαλονιάς είναι Ορεινό. Εμφανίζει μεγάλες υψομετρικές διαφορές, έντονες μορφολογικές κλίσεις και μεγάλο κάθετο διαμελισμό. Το μεγαλύτερο υψόμετρο είναι τα 1628μ., δηλαδή η ψηλότερη κορυφή του όρους Αίνος, ο Μέγας Σωρός.

Ο Αίνος (Εθνικός Δρυμός), στο μεγαλύτερο τμήμα του και ιδιαίτερα στην ανατολική πλευρά, είναι κατάφυτος με την Κεφαλληνιακή ελάτη (*Abies cephalonica*).

Εκτείνεται στο νοτιοδυτικό τμήμα του νησιού, με βορειοδυτική προς νοτιοανατολική διεύθυνση. Την ίδια γενικά διεύθυνση ακολουθούν και οι προεκτάσεις του Αίνου στα Β-ΒΔ δηλ. το Ρούδι (1125μ), το Μανολάτι (1000μ), ο Βρόχωνας (946μ), ο Ξερακιάς (1068μ), το Μεροβίγλι (994μ), η Αγία Δυνατή (1131μ), το Καλόν Όρος (901μ) καθώς και προς ΝΑ - Α οι περισσότεροι αυτοτελείς ορεινοί σχηματισμοί της Άτρου (895μ), της Κόκκινης Ράχης (1082μ) και Αυγού (929μ).

Οι οροσειρές, οι κοιλάδες και οι πεδιάδες ακολουθούν τρεις βασικούς άξονες: α) ΒΔ-ΝΑ β) ΒΑ-ΝΔ και γ) Β-Ν με

μικρές αποκλίσεις. Οι διευθύνσεις αυτές εκφράζουν άξονες πτυχώσεων, ρήγματα, κατά μήκος των οποίων έγιναν μεγάλες καταβυθίσεις (π.χ. απόκρημνες ακτογραμμές), καθώς και ρήγματα κατά μήκος των οποίων η μηχανική καταπόνηση των πετρωμάτων, διευκόλυνε την εκλεκτική δράση της διάβρωσης, δηλ. το σχηματισμό πολυάριθμων χαραδρών και κοιλάδων.

Εξαιτίας της γεωτεκτονικής της θέσης, η Κεφαλονιά είναι ένα νησί με πλούσια γεωλογία στην οποία συναντάμε μια εξαιρετική απεικόνιση της δυναμικής των γήινων διεργασιών, μέσω των πολυάριθμων και μεγάλης ποικιλίας γεωλογικών εμφανίσεων. Χαρακτηριστικό της είναι ότι το μεγαλύτερο τμήμα της επιφάνειάς της καλύπτεται από ασβεστόλιθους.

Τα παραπάνω χαρακτηριστικά, είναι αντίστοιχα και στοιχεία της "ζώνης Ρομπόλας". Μέσα στο ημιορεινό ανάγλυφο του νησιού, δηλαδή σε υψόμετρα μικρότερα των 1000 μ. σε ένα ποικίλο γεωμορφολογικά τοπίο που δεν θυμίζει νησιωτικό χώρο, στην «ενδοχώρα» της Κεφαλονιάς απλώνεται ο αμπελώνας της Ρομπόλας. Στο επικλινές ημιορεινό αυτό τοπίο, δημιουργούνται και δύο πόλγες (κοιλάδες). Των Ομαλών και των Τρωιαννάτων.

8.2 Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, την καλλιεργούμενη ποικιλία, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας.

Ο οίνος ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας παράγεται αποκλειστικά από την ελληνική γηγενή ποικιλία Ρομπόλα. Η Ρομπόλα είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη σε ασθένειες, αλλά και στην ξηρασία, η Ρομπόλα αποζητά κατάλληλες συνθήκες για να ξεδιπλώσει τις αρετές της. Το νησί της Κεφαλονιάς στο Ιόνιο είναι η βασική περιοχή καλλιέργειάς της. Εκεί άλλωστε δίνει τα κρασιά ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας.

Παρά τον ευπαθή χαρακτήρα της - που απαιτεί άγωνα, κατά προτίμηση ορεινά, εδάφη - είναι παραγωγική, με αποτέλεσμα ο περιορισμός των αποδόσεων, σε ορισμένες περιοχές της ζώνης, να είναι αναγκαίος για μια καλή Ρομπόλα. Το ίδιο αναγκαίο, λόγω του ευοξειδωτού χαρακτήρα της, είναι και η προσοχή στην οινοποίηση, που, συνήθως, λαμβάνει χώρα εξ ολοκλήρου σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

Οι οίνοι ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας εμφανίζουν λευκοπράσινο χρώμα με χρυσοκίτρινες ανταύγειες, ανάλογα με την μέθοδο οινοποίησης και τον χρόνο εμφιάλωσης. Τα αρώματα τους ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο και την παλαίωση και χαρακτηρίζονται από μέσης έντασης αρώματα ανθέων εσπεριδοειδών και φρούτα ροδάκινου, κίτρου και μήλου. Τα κρασιά έχουν δροσερή και έντονη οξύτητα, γεμάτο στόμα με μακρά επίγευση. Επίσης μια «ευρωπαϊκή», ορυκτώδη παρουσία, η οποία είναι τυπική έκφραση της ποικιλίας, στο *terroir* του νησιού.

8.3 Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας, οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (δυτική νοτιοδυτική έκθεση του αμπελώνα, γειτνίαση με

τον ορεινό όγκο του Αίνου και το δάσος ελάτης, ανάγλυφο του εδάφους, γειτνίαση με τη θάλασσα) σε συνδυασμό με την καλλιεργούμενη ποικιλία και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Συγκεκριμένα οι μέθοδοι καλλιέργειας της ρομπόλας με την πάροδο των χρόνων παραμένουν κατά μείζονα λόγο οι ίδιες και αυτό γιατί η μορφή των εκμεταλλεύσεων δεν έχει αλλάξει.

Ο γεωργικός κλήρος είναι μικρός, οι εισροές γενικά είναι ήπιες και οι παραδοσιακοί τρόποι καταπολέμησης των ασθενειών με τη χρήση θείου και χαλκού κυριαρχούν. Χαρακτηριστικό δε για το σύνολο της ζώνης, είναι ότι για τον έλεγχο των ζιζανίων δεν γίνεται χρήση ζιζανιοκτόνων αλλά αυτός γίνεται με την κατεργασία του εδάφους - ενίοτε και χειρονακτικά-. Λόγω του άγονου εδάφους, των κλίσεων και της έλλειψης υγρασίας κατά το θέρος, τα πρέμνα διαμορφώνονται σε χαμηλό κυπελλοειδές σχήμα των τεσσάρων έως πέντε βραχιόνων και η κάθε κεφαλή κλαδεύεται στους δύο οφθαλμούς.

Η μικρή ανάπτυξη της βλαστήσεως των φυτών λόγω των παραπάνω συνθηκών και προκειμένου για τη σκίαση του εσωτερικού των φυτών και την προστασία των σταφυλιών από την ηλιακή ακτινοβολία, οι παραγωγοί εφαρμόζουν μια παραδοσιακή τεχνική με την συστροφή προς τα έσω και του δεσίματος των βλαστών που τοπικά λέγεται «κουτσούνιαμα». Ο συνδυασμός όλων των παραπάνω με τις ήπιες καλλιεργητικές πρακτικές που ακολουθούν οι παραγωγοί εδώ και αιώνες, προσδίδουν στον οίνο Ρομπόλα Κεφαλληνίας τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που εμφανίζει όπως η διακριτική αρωματική παρουσία που συνδυάζεται με «μεταλλική αιχμηρότητα», χαρακτηριστική οξύτητα, ισορροπία και μεστή υπόσταση στη γεύση.

Εν κατακλείδι, ο οίνος ΠΟΠ Ρομπόλας Κεφαλληνίας αποτελεί το εμβληματικό προϊόν του νησιού, κυρίαρχο εκπρόσωπο των τοπικών προϊόντων και σημείο αναφοράς για τους κατοίκους αλλά και τους Κεφαλλονίτες όπου γης.

Το κλήμα με το λευκό υπόξανθο σταφύλι και την στρογγυλή λεπτόφλουδη ρώγα, άριστα προσαρμοσμένο στα ορεινά, συνήθως κεκλιμένα ασβεστολιθικής προέλευσης φτωχά, χαλικώδη εδάφη, σε ένα περιβάλλον με υψηλές βροχοπτώσεις τον χειμώνα και ξηρό καλοκαίρι, αναπτύσσει διακριτική αρωματική παρουσία που συνδυάζεται με «μεταλλική αιχμηρότητα», χαρακτηριστική οξύτητα, ισορροπία και μεστή υπόσταση στη γεύση.

9. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

9.1 Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α. Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Την παρ. 1 του άρθρου 5 Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής «για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) υπ' αρ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την

ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

Β. Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Υπ'αρ. 386323/3803/10.11.1976 απόφαση του Υπουργού Γεωργίας «Περί μεταποιήσεως σταφυλών εκτός ζώνης οίνων ονομασίας προελεύσεως» (Β' 1407).

Παρέχεται το δικαίωμα γλευκοποίησης των σταφυλιών και οινοποίησης του γλεύκους για την παρασκευή του ΠΟΠ ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ, σε όλα τα οινοποιεία της νήσου Κεφαλληνίας, εφόσον αυτά πληρούν τις προϋποθέσεις παρασκευής οίνων ΠΟΠ.

9.2 Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Α. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Τις παρ. 1, 2 και 6 του άρθρου 53 του Καν (ΕΕ) 2019/33 «για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) υπ'αρ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην υπ'αρ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (Β' 818), στο άρθρο 1 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:

- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

Β. Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται την παρ. 2 του άρθρου 1 της υπ'αρ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφασης «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (Β' 818).

Γ. Παραδοσιακές Ενδείξεις

- Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την υπ'αρ. 235309/7-2-2002 υπουργική απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με την ανωτέρω υπουργική απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται

στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Ρομπόλα Κεφαλληνίας είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de côteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ)/Vin de vignobles insulaires, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ/Vin de vignobles montagneux.

- Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 112 του κανονισμού (ΕΕ) υπ'αρ. 1308/2013 οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 113 του κανονισμού (ΕΕ) υπ'αρ. 1308/2013 και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Ρομπόλα Κεφαλληνίας και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας(ες), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινοί Αμπελώνες, Πύργος.

9.3 Απαιτήσεις Ενωσιακής και Εθνικής Νομοθεσίας Εθνική Νομοθεσία

- β.δ. 423/1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (Α' 136).

- π.δ. 15/1981 «Αναγνώρισης ονομασίας προελεύσεως οίνων Ρομπόλα Κεφαλληνίας» (Α' 2).

- Υπ'αρ. 388052/8.8.2001 υπουργική απόφαση «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (Β' 1089).

- Υπ'αρ. 235309/7.2.2002 υπουργική απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (Β' 179), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Υπ'αρ. 285870/1.9.2004 κοινή υπουργική απόφαση «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (Β' 1372) όπως τροποποιήθηκε με την υπ'αρ. 317456/4.11.2005 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 1571).

- Υπ'αρ. 326182/6268/27-7-1988 κοινή υπουργική απόφαση «Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» κοινή υπουργική απόφαση (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης», όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 όμοια «Τροποποίηση της υπ'αρ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης»

καθώς και της υπ' αρ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (Β' 875).

- Υπ' αρ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (Β' 818).

- Υπ' αρ. 5833/155045/12-12-2013 υπουργική απόφαση «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (Β' 3324), όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 5066/117288/27-10-2015 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 2322).

- Υπ' αρ. 5067/117292/27.10.2015 κοινή υπουργική απόφαση «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (Β' 2323), όπως τροποποιήθηκε από την υπ' αρ. 5852/139338/14-12-2015 «Τροποποίηση της υπ' αρ. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (Β' 2708).

- Υπ' αρ. 3915/144646/23-10-2018 υπουργική απόφαση «Ειδικοί όροι εμφιάλωσης οίνων» (Β' 4976).

- Υπ' αρ. 2453/235850/20-9-2019 υπουργική απόφαση «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Καν.(ΕΕ) 2018/273 και του Καν.(ΕΕ) 2018/274 όσον αφορά τις δηλώσεις παραγωγής, επεξεργασίας, εμπορίας και αποθεμάτων στον αμπελοοινικό τομέα» (Β' 3673), όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 13/326/2-1-2020 (Β' 7).

10. ΕΛΕΓΧΟΙ - ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1 Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- β.δ. 423/1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (Α' 136).

- Υπ' αρ. 388052/8.8.2001 υπουργική απόφαση «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (Β' 1089).

- Υπ' αρ. 398549/21.9.2001 υπουργική απόφαση «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (Β' 1277).

- Υπ' αρ. 285870/1.9.2004 κοινή υπουργική απόφαση «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (Β' 1372), όπως τροποποιή-

θηκε με την υπ' αρ. 317456/4.11.2005 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 1571).

- Υπ' αρ. 5833/155045/12-12-2013 κοινή υπουργική απόφαση «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (Β' 3324), όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 5066/117288/27-10-2015 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 2322).

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

- Υπ' αρ. 434/82574/25-6-2014 υπουργική απόφαση «Καθορισμός των συντελεστών των κριτηρίων επιμέτρησης που εφαρμόζονται για την επιβολή των διοικητικών κυρώσεων του άρθρου 23 του ν. 4235/2014 (Α' 32) στους τομείς των τροφίμων, της υγείας και προστασίας των ζώων και της διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων και παράγωγων προϊόντων αυτών» (Β' 1710).

- Υπ' αρ. 673/141426/10-11-2014 υπουργική απόφαση «Υποδείγματα εντύπων για την εφαρμογή των άρθρων 1 έως 36 του ν. 4235/2014 (Α' 32) στον τομέα των τροφίμων» (Β' 3109).

- Υπ' αρ. 3915/144646/23-10-2018 υπουργική απόφαση. «Ειδικοί όροι εμφιάλωσης οίνων» (Β' 4976).

- Υπ' αρ. 2453/235850/20-9-2019 υπουργική απόφαση «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Καν.(ΕΕ) 2018/273 και του Καν.(ΕΕ) 2018/274 όσον αφορά τις δηλώσεις παραγωγής, επεξεργασίας, εμπορίας και αποθεμάτων στον αμπελοοινικό τομέα» (Β' 3673), όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 13/326/2-1-2020 (Β' 7).

10.2 Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

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

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

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

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

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής χορηγεί ανάλογο αριθμό ταινιών ελέγχου. Οι ταινίες ελέγχου είναι ερυθρού χρώματος και φέρουν ένα κωδικό αριθμό ο οποίος περιλαμβάνει: Τα γράμματα ΡΚ που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

10.3. Αρχές ελέγχου.

α) Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Γενική Διεύθυνση Τροφίμων Διεύθυνση: Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων Τμήμα: Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών Διεύθυνση: Μενάνδρου 22, ΤΚ 10552, Τηλ.: 210-2125178, 210-2125162 e-mail: apetropoulou@minagric.gr, dgrammatikos@minagric.gr.

β) Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής ΠΕ Κεφαλληνίας Διοικητήριο Αργοστόλι, ΤΚ 28 100, Τηλ.: 2671360576.

γ) Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών, Ποιοτικού και Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου Αχαΐας Διεύθυνση: Πανεπιστημίου 334, Πάτρα, 2644, Τηλ.: 2610275619.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-ες προς καταχώριση:

Ρομπόλα Κεφαλληνίας
Ισοδύναμος όρος: Robola of Kefalonia (en)

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:

ΠΟΠ - ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων:

ΟΙΝΟΣ

4. Περιγραφή των οίνων:

4.1 Οίνος Λευκός Ξηρός

4.1.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 - 13,6 % vol.
- Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 13,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4,0 g/l

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	13,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0

Ελάχιστη ολική οξύτητα	4.0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4.1.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη: Λευκοπράσινο χρώμα με χρυσοκίτρινες ανταύγειες, ανάλογα με την μέθοδο οινοποίησης και τον χρόνο εμφιάλωσης.

Οσμή: Αρώματα από άνθη εσπεριδοειδών και φρούτα ροδάκινου, κίτρου και μήλου με μέση ένταση αρώματος. Χαρακτηρίζεται από μια ορυκτώδη παρουσία (μεταλλικότητα) η οποία είναι τυπική έκφραση της ποικιλίας στο terroir του νησιού.

Γεύση: Γεμάτο στόμα με χαρακτηριστικά δροσιστική οξύτητα (παρουσία φυσαλίδων λόγω διοξειδίου του άνθρακα) με διάρκεια επίγευσης.

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1 Οινολογικές Πρακτικές

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

5.2 Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας (Robola of Kefalonia) πρέπει:

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

Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας (Robola of Kefalonia) πρέπει οι οίνοι:

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

5.3 Καλλιεργητικές πρακτικές

Η διαμόρφωση των πρέμνων ακολουθεί κυπελλοειδή σχήματα ή γραμμοειδή ενός επιπέδου αλλά με κεφαλές μέχρι έξι των δύο ματιών. Η ηλικία των παραγωγικών πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή, δεν επιτρέπονται.

5.4 Μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο:

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα οχτώ χιλιάδες (8000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή πενήντα έξι (56 HL) εκατόλιτρα οίνου.

6. Ποικιλία αμπέλου από την οποία λαμβάνεται ο οίνος: ΡΟΜΠΟΛΑ Β

7. Ορισμός της οριοθετημένης περιοχής:

Η ζώνη ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας εκτείνεται από υψόμετρο τουλάχιστον 50 μέτρων από την θάλασσα και βρίσκεται στα όρια των Τοπικών Κοινοτήτων Ομαλών, Δαυγάτων, Δειλινάτων, Τρωϊαννάτων και Φαρακλάτων καθώς και οι περιοχές που βρίσκονται πάνω από την επαρχιακή οδό Αργοστολίου - Πόρου των Τοπικών Κοινοτήτων Μουσάτων και Βλαχάτων της Κεφαλονιάς.

8. Περιγραφή του δεσμού

8.1 .1 Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

8.1.1 .1 Ιστορικός δεσμός

Ο οίνος της Ρομπόλας Κεφαλληνίας αποτελεί το εμβληματικό προϊόν του νησιού, εκπρόσωπος των τοπικών προϊόντων και σημείο αναφοράς για τους κατοίκους αλλά και τους Κεφαλλονίτες μετανάστες όπου γης.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Κεφαλονιά έχει βαθιές ρίζες που χάνονται στον μύθο. Ο Κέφαλος ήρθε να εγκατασταθεί στην αποικία της πατρίδας του στην Αθηναία γην. Μόλις πάτησε το πόδι στο νησί κάρφωσε το κλήμα που είχε μαζί του για να του θυμίζει τον τόπο του. Η Αθηναία γη έγινε με τον χρόνο Θηναία γη, Θηνιά και το νησί πήρε το όνομά του.

Στους νεώτερους χρόνους η πρώτη γραπτή μαρτυρία για την καλλιέργεια της ρομπόλας βρίσκεται σε έγγραφο του 1520 και αφορά απογραφή εκκλησιαστικής περιουσίας. Λίγο αργότερα αναφέρεται και πάλι σε επιστολή ενός Γουλιέλμου Δεφαράνα προς τον Λατίνο Επίσκοπο του νησιού στις 25 Ιανουαρίου 1544. Το 1557 ο Ιταλός περιηγητής Pellegrino Brocardi μνημονεύει και πάλι την ρομπόλα, αναφερόμενος στο σταφύλι αλλά και στο κρασί που παράγεται από αυτό, το οποίο και εκθειάζει.

Παρότι ορισμένοι πιθανολογούν συγγένειες με λευκές ιταλικές ποικιλίες, είναι πιο σίγουρο να υποθέσουμε ότι πρόκειται για γηγενή ποικιλία, αφού μάλιστα και οι πρόσφατες αρχαιολογικές έρευνες έχουν αποδείξει ότι η αμπελοκαλλιέργεια ήταν γνωστή στην Ελλάδα από την Νεολιθική Εποχή και ότι η πρώιμη ελληνική αποίκηση σε όλα τα μέρη της Μεσογείου, έθεσε τα θεμέλια για την μετέπειτα ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας.

Η καλλιέργεια της ρομπόλας ακολουθεί την εξέλιξη και τις περιπέτειες του νησιού συνεχώς μέχρι σήμερα. Το 1836 ο Ανδρέας Λασκαράτος, εμβληματική φιγούρα των γραμμάτων για την Κεφαλονιά του 19ου αιώνα, αναφέρει στο έμμετρο έργο του «Το Ληξούρι εις το 1836» στην Ραψωδία Β' στροφή 54, το εξής: «Τάξτε και πέτε πως εγώ τα' πα όλα και συμπάθειο, γιατί ειμ' από Ρομπόλα». Είναι χαρακτηριστικό ότι η καλλιέργεια της ποικιλίας αυτής αποτελεί δομικό στοιχείο του τοπικού αγροτικού πολιτισμού, από πολύ μακριά μέχρι σήμερα.

8.1.2.2 Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

Ο ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας είναι ο μόνος ελληνικός οίνος ΠΟΠ που παίρνει το όνομά του όχι μόνο από την περιοχή, αλλά και από την ποικιλία. Στην Κεφαλονιά, η Ρομπόλα είναι η πλέον διαδεδομένη ποικιλία, η οποία ευδοκίμει σε γενικώς φτωχά εδάφη (άγονα), ενίοτε τόσο φτωχά που οι Ιταλοί ονόμαζαν το κρασί της «Vino di Sasso», δηλαδή «κρασί της πέτρας».

Στις ορεινές πλαγιές του Αίνου υπάρχουν ακόμα πολλά αυτόριζα αμπέλια ιδιαίτερα μεγάλης ηλικίας. Ο οίνος

«Ρομπόλα Κεφαλληνίας» είναι βαθιά συνυφασμένος με τον πολιτισμό, την τοπική κουζίνα, την καθημερινή ζωή των κατοίκων και τον τουρισμό στο νησί.

8.1.3 .3 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Έδαφος

Τα εδάφη της «Ζώνης Ρομπόλας» είναι επί το πλείστον ημιορεινά, ασβεστολιθικής προέλευσης, άγονα, χαλίκωδη και κεκλιμένα. Σε αυτά τα εδάφη όμως η ποικιλία έχει προσαρμοσθεί στο μέγιστο βαθμό και παράγει έναν οίνο με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που εμφανίζει.

Τέτοιου είδους εδάφη οδηγούν σε χαμηλές αποδόσεις (5.000 - 6.000 kg σταφύλια/ha).

Κλίμα

Το κλίμα της περιοχής οδηγεί σε πρώιμη ωρίμανση (από 15 έως 18 Αυγούστου), η οποία συντείνει στην παραγωγή ποιοτικής πρώτης ύλης αφού εμποδίζει την εμφάνιση ασθενειών που συνδέονται με τις πρώτες βροχές του Σεπτεμβρίου (όπως ο βοτρυτής, η όξινη σήψη) και στις οποίες η Ρομπόλα είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη.

Στην περιοχή καταγράφονται υψηλές βροχοπτώσεις τον χειμώνα (Μ.Ο. 1200 mm/έτος) αλλά το καλοκαίρι είναι άνυδρο, το οποίο όμως δεν αποβαίνει καταστροφικό μιας και οι έντονες βραδινές καλοκαιρινές δροσιές, αποτέλεσμα της υγρής νησιωτικής ορεινής αύρας συνεπεία του όγκου του Αίνου, βοηθούν τα φυτά να ξεπεράσουν το θερμικό σοκ της ημέρας.

Ανάγλυφο

Το ανάγλυφο της Κεφαλονιάς είναι Ορεινό. Εμφανίζει μεγάλες υψομετρικές διαφορές, έντονες μορφολογικές κλίσεις και μεγάλο κάθετο διαμελισμό. Το μεγαλύτερο υψόμετρο είναι τα 1628μ., δηλαδή η ψηλότερη κορυφή του όρους Αίνος, ο Μέγας Σωρός.

Ο Αίνος (Εθνικός Δρυμός), στο μεγαλύτερο τμήμα του και ιδιαίτερα στην ανατολική πλευρά, είναι κατάφυτος με την Κεφαλληνιακή ελάτη (*Abies cephalonica*).

Εκτείνεται στο νοτιοδυτικό τμήμα του νησιού, με βορειοδυτική προς νοτιοανατολική διεύθυνση. Την ίδια γενικά διεύθυνση ακολουθούν και οι προεκτάσεις του Αίνου στα Β - ΒΔ δηλ. το Ρούδι (1125μ), το Μανολάτι (1000μ), ο Βρόχωνας (946μ), ο Ξερακιάς (1068μ), το Μεροβίγλι (994μ), η Αγία Δυνατή (1131μ), το Καλόν Όρος (901μ) καθώς και προς ΝΑ-Α οι περισσότεροι αυτοτελείς ορεινοί σχηματισμοί της Άτρου (895μ), της Κόκκινης Ράχης (1082μ) και Αυγού (929μ).

Οι οροσειρές, οι κοιλάδες και οι πεδιάδες ακολουθούν τρεις βασικούς άξονες: α) ΒΔ-ΝΑ β) ΒΑ-ΝΔ και γ) Β-Ν με μικρές αποκλίσεις. Οι διευθύνσεις αυτές εκφράζουν άξονες πτυχώσεων, ρήγματα, κατά μήκος των οποίων έγιναν μεγάλες καταβυθίσεις (π.χ. απόκρημνες ακτογραμμές), καθώς και ρήγματα κατά μήκος των οποίων η μηχανική καταπόνηση των πετρωμάτων, διευκόλυνε την εκλεκτική δράση της διάβρωσης, δηλ. το σχηματισμό πολυάριθμων χαραδρών και κοιλάδων.

Εξαιτίας της γεωτεκτονικής της θέσης, η Κεφαλονιά είναι ένα νησί με πλούσια γεωλογία στην οποία συναντάμε μια εξαιρετική απεικόνιση της δυναμικής των γήινων διεργασιών, μέσω των πολυάριθμων και μεγάλης ποικιλίας γεωλογικών εμφανίσεων. Χαρακτηριστικό της είναι

ότι το μεγαλύτερο τμήμα της επιφάνειάς της καλύπτεται από ασβεστόλιθους.

Τα παραπάνω χαρακτηριστικά, είναι αντίστοιχα και στοιχεία της «ζώνης Ρομπόλας». Μέσα στο ημιορεινό ανάγλυφο του νησιού, δηλαδή σε υψόμετρα μικρότερα των 1000 μ. σε ένα ποικίλο γεωμορφολογικά τοπίο που δεν θυμίζει νησιωτικό χώρο, στην «ενδοχώρα» της Κεφαλονιάς απλώνεται ο αμπελώνας της Ρομπόλας. Στο επικλινές ημιορεινό αυτό τοπίο, δημιουργούνται και δύο πόλγες (κοιλιάδες). Των Ομαλών και των Τρωιαννάτων.

8.2. Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο συνδυασμός των κλιματικών συνθηκών, με την ποιικιλία των εδαφών της περιοχής, την καλλιεργούμενη ποικιλία, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλει στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας.

Ο οίνος ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας παράγεται αποκλειστικά από την ελληνική γηγενή ποικιλία Ρομπόλα. Η Ρομπόλα είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη σε ασθένειες, αλλά και στην ξηρασία, η Ρομπόλα αποζητά κατάλληλες συνθήκες για να ξεδιπλώσει τις αρετές της. Το νησί της Κεφαλονιάς στο Ιόνιο είναι η βασική περιοχή καλλιέργειάς της. Εκεί άλλωστε δίνει τα κρασιά ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας.

Παρά τον ευπαθή χαρακτήρα της - που απαιτεί άγωνα, κατά προτίμηση ορεινά, εδάφη - είναι παραγωγική, με αποτέλεσμα ο περιορισμός των αποδόσεων, σε ορισμένες περιοχές της ζώνης, να είναι αναγκαίος για μια καλή Ρομπόλα. Το ίδιο αναγκαία, λόγω του ευοξειδωτού χαρακτήρα της, είναι και η προσοχή στην οινοποίηση, που, συνήθως, λαμβάνει χώρα εξ ολοκλήρου σε ανοξειδωτές δεξαμενές.

Οι οίνοι ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας εμφανίζουν λευκοπράσινο χρώμα με χρυσοκίτρινες ανταύγειες, ανάλογα με την μέθοδο οινοποίησης και τον χρόνο εμφιάλωσης. Τα αρώματα τους ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο και την παλαιώση και χαρακτηρίζονται από μέσης έντασης αρώματα ανθέων εσπεριδοειδών και φρούτα ροδάκινου, κίτρου και μήλου. Τα κρασιά έχουν δροσερή και έντονη οξύτητα, γεμάτο στόμα με μακρά επίγευση. Επίσης μια «ευρωπαϊκή», ορυκτώδη παρουσία, η οποία είναι τυπική έκφραση της ποικιλίας, στο *terroir* του νησιού.

8.3. Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας, οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (δυτική νοτιοδυτική έκθεση του αμπελώνα, γειτνίαση με τον ορεινό όγκο του Αίνου και το δάσος της ελάτης ανάγλυφο του εδάφους, γειτνίαση με τη θάλασσα) σε συνδυασμό με την καλλιεργούμενη ποικιλία και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Η ζώνη Ρομπόλας, ημιορεινή και με μεγάλες κλίσεις χαρακτηρίζεται από ασβεστολιθικά, χαλικώδη και άγωνα εδάφη. Το κλίμα της εμφανίζει υψηλά επίπεδα βροχόπτωσης το χειμώνα και άνυδρες, ξηρές καλοκαιρινές μέρες που όμως αντισταθμίζονται από εξαιρετικά δροσερές νύχτες, ένα φαινόμενο που οφείλεται στη θαλάσσια αύρα που σκαρφαλώνει μέσα από τους αμπελώνες προς την κορυφή του Αίνου. Το Ιόνιο πέλαγος «ξεδιψά» τη

ζώνη της Ρομπόλας και η νυχτερινή υγρασία του καλοκαιριού «σηκώνεται» σαν μαγικό πέπλο και δίνει «ανάσες ζωής» στο πολυποίκιλο φυσικό τοπίο του Εθνικού Δρυμού του Αίνου. Εκεί, σ' αυτή τη σπάνια συνύπαρξη Όρους και Θάλασσας, η γη της Ρομπόλας, παραδίδει αυτόν τον θησαυρό στους ανθρώπους.

Συγκεκριμένα οι μέθοδοι καλλιέργειας της ρομπόλας με την πάροδο των χρόνων παραμένουν κατά μείζονα λόγο οι ίδιες και αυτό γιατί η μορφή των εκμεταλλεύσεων δεν έχει αλλάξει.

Ο γεωργικός κλήρος είναι μικρός, οι εισροές γενικά είναι ήπιες και οι παραδοσιακοί τρόποι καταπολέμησης των ασθενειών με τη χρήση θείου και χαλκού κυριαρχούν. Χαρακτηριστικό δε για το σύνολο της ζώνης, είναι ότι για τον έλεγχο των ζιζανίων δεν γίνεται χρήση ζιζανιοκτόνων αλλά αυτός γίνεται με την κατεργασία του εδάφους - ενίοτε και χειρονακτικά-.

Λόγω του άγονου εδάφους, των κλίσεων και της έλλειψης υγρασίας κατά το θέρος, τα πρέμνα διαμορφώνονται σε χαμηλό κυπελλοειδές σχήμα των τεσσάρων έως πέντε βραχιόνων και η κάθε κεφαλή κλαδεύεται στους δύο οφθαλμούς.

Η μικρή ανάπτυξη της βλαστήσεως των φυτών λόγω των παραπάνω συνθηκών και προκειμένου για τη σκίαση του εσωτερικού των φυτών και την προστασία των σταφυλιών από την ηλιακή ακτινοβολία, οι παραγωγοί εφαρμόζουν μια παραδοσιακή τεχνική με την συστροφή προς τα έσω και του δεσίματος των βλαστών που τοπικά λέγεται «κουτσούνιαμα».

Ο συνδυασμός όλων των παραπάνω με τις ήπιες καλλιεργητικές πρακτικές που ακολουθούν οι παραγωγοί εδώ και αιώνες, προσδίδουν στον οίνο Ρομπόλα Κεφαλληνίας τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που εμφανίζει όπως η διακριτική αρωματική παρουσία που συνδυάζεται με «μεταλλική αιχμηρότητα», χαρακτηριστική οξύτητα, ισορροπία και μεστή υπόσταση στη γεύση.

Εν κατακλείδι, ο οίνος ΠΟΠ Ρομπόλας Κεφαλληνίας αποτελεί το εμβληματικό προϊόν του νησιού, κυρίαρχο εκπρόσωπο των τοπικών προϊόντων και σημείο αναφοράς για τους κατοίκους αλλά και τους Κεφαλλονίτες όπου γης.

Το κλήμα με το λευκό υπόξανθο σταφύλι και την στρογγυλή λεπτόφλουδη ρώγα, άριστα προσαρμοσμένο στα ορεινά, συνήθως κεκλιμένα ασβεστολιθικής προέλευσης φτωχά, χαλικώδη εδάφη, σε ένα περιβάλλον με υψηλές βροχοπτώσεις τον χειμώνα και ξηρό καλοκαίρι, αναπτύσσει διακριτική αρωματική παρουσία που συνδυάζεται με «μεταλλική αιχμηρότητα», χαρακτηριστική οξύτητα, ισορροπία και μεστή υπόσταση στη γεύση.

9. Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις:

9.1 Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α. Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Την παρ. 1 του άρθρου 5 του Καν. (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής «για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) υπ' αρ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη

διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

Β. Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Υπ' αρ. 386323/3803/10.11.1976 απόφαση του Υπουργού Γεωργίας «Περί μεταποιήσεως σταφυλών εκτός ζώνης οίνων ονομασίας προελεύσεως» (Β' 1407).

Παρέχεται το δικαίωμα γλευκοποίησης των σταφυλών και οινοποίησης του γλεύκους για την παρασκευή του ΠΟΠ ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ, σε όλα τα οινοποιεία της νήσου Κεφαλληνίας, εφ' όσον αυτά πληρούν τις προϋποθέσεις παρασκευής οίνων ΠΟΠ.

9.2. Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων.

Α. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Τις παρ. 1, 2 και 6 του άρθρου 53 του Καν (ΕΕ) 2019/1333 «για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) υπ' αρ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην υπ' αρ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (Β' 818), στο άρθρο 1 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:

- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

Β. Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται την παρ. 2 του άρθρου 1 της υπ' αρ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφασης «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (Β' 818).

Γ. Παραδοσιακές Ενδείξεις

- Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την υπ' αρ. 235309/7-2-2002 υπουργική απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με την ανωτέρω υπουργική απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Ρομπόλα Κεφαλληνίας είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blancdeblancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vindcollines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vindecôteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ)/Vindevignoblesinsulaires, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑ-ΜΠΕΛΑ/Vindevignoblesmontagneux.

- Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο, 112 του κανονισμού (ΕΕ) υπ' αρ. 1308/2013 οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 113 του κανονισμού (ΕΕ) υπ' αρ. 1308/2013 και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Ρομπόλα Κεφαλληνίας και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας(ες), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινοί Αμπελώνες, Πύργος.

Άρθρο 3

Από την έναρξη ισχύος της παρούσας απόφασης καταργείται η υπ' αρ. 324953/4711/20-8-1982 υπουργική απόφαση «Αναγνώριση οίνων «Ρομπόλα Κεφαλληνίας» ως ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (Β' 720). Όπου στην κείμενη νομοθεσία γίνεται παραπομπή στις ως άνω καταργούμενες διατάξεις, εφαρμόζονται αναλόγως οι διατάξεις της παρούσας απόφασης.

Άρθρο 4

Η παρούσα ισχύει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 10 Δεκεμβρίου 2021

Ο Υπουργός

ΣΠΥΡΙΔΩΝ - ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΛΙΒΑΝΟΣ



ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Το Εθνικό Τυπογραφείο αποτελεί δημόσια υπηρεσία υπαγόμενη στην Προεδρία της Κυβέρνησης και έχει την ευθύνη τόσο για τη σύνταξη, διαχείριση, εκτύπωση και κυκλοφορία των Φύλλων της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως (ΦΕΚ), όσο και για την κάλυψη των εκτυπωτικών - εκδοτικών αναγκών του δημοσίου και του ευρύτερου δημόσιου τομέα (ν. 3469/2006/Α' 131 και π.δ. 29/2018/Α' 58).

1. ΦΥΛΛΟ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ (ΦΕΚ)

- Τα **ΦΕΚ σε ηλεκτρονική μορφή** διατίθενται δωρεάν στο **www.et.gr**, την επίσημη ιστοσελίδα του Εθνικού Τυπογραφείου. Όσα ΦΕΚ δεν έχουν ψηφιοποιηθεί και καταχωριστεί στην ανωτέρω ιστοσελίδα, ψηφιοποιούνται και αποστέλλονται επίσης δωρεάν με την υποβολή αίτησης, για την οποία αρκεί η συμπλήρωση των αναγκαίων στοιχείων σε ειδική φόρμα στον ιστότοπο **www.et.gr**.
- Τα **ΦΕΚ σε έντυπη μορφή** διατίθενται σε μεμονωμένα φύλλα είτε απευθείας από το Τμήμα Πωλήσεων και Συνδρομητών, είτε ταχυδρομικά με την αποστολή αιτήματος παραγγελίας μέσω των ΚΕΠ, είτε με ετήσια συνδρομή μέσω του Τμήματος Πωλήσεων και Συνδρομητών. Το κόστος ενός ασπρόμαυρου ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1,00 €, αλλά για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο (ή μέρος αυτού) προσαυξάνεται κατά 0,20 €. Το κόστος ενός έγχρωμου ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1,50 €, αλλά για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο (ή μέρος αυτού) προσαυξάνεται κατά 0,30 €. Το τεύχος Α.Σ.Ε.Π. διατίθεται δωρεάν.

• Τρόποι αποστολής κειμένων προς δημοσίευση:

- Α. Τα κείμενα προς δημοσίευση στο ΦΕΚ, από τις υπηρεσίες και τους φορείς του δημοσίου, αποστέλλονται ηλεκτρονικά στη διεύθυνση **webmaster.et@et.gr** με χρήση προηγμένης ψηφιακής υπογραφής και χρονοσήμανσης.
- Β. Κατ' εξαίρεση, όσοι πολίτες δεν διαθέτουν προηγμένη ψηφιακή υπογραφή μπορούν είτε να αποστέλλουν ταχυδρομικά, είτε να καταθέτουν με εκπρόσωπό τους κείμενα προς δημοσίευση εκτυπωμένα σε χαρτί στο Τμήμα Παραλαβής και Καταχώρισης Δημοσιευμάτων.

- Πληροφορίες, σχετικά με την αποστολή/κατάθεση εγγράφων προς δημοσίευση, την ημερήσια κυκλοφορία των Φ.Ε.Κ., με την πώληση των τευχών και με τους ισχύοντες τιμοκαταλόγους για όλες τις υπηρεσίες μας, περιλαμβάνονται στον ιστότοπο (**www.et.gr**). Επίσης μέσω του ιστότοπου δίδονται πληροφορίες σχετικά με την πορεία δημοσίευσης των εγγράφων, με βάση τον Κωδικό Αριθμό Δημοσιεύματος (ΚΑΔ). Πρόκειται για τον αριθμό που εκδίδει το Εθνικό Τυπογραφείο για όλα τα κείμενα που πληρούν τις προϋποθέσεις δημοσίευσης.

2. ΕΚΤΥΠΩΤΙΚΕΣ - ΕΚΔΟΤΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ

Το Εθνικό Τυπογραφείο ανταποκρινόμενο σε αιτήματα υπηρεσιών και φορέων του δημοσίου αναλαμβάνει να σχεδιάσει και να εκτυπώσει έντυπα, φυλλάδια, βιβλία, αφίσες, μπλοκ, μηχανογραφικά έντυπα, φακέλους για κάθε χρήση, κ.ά.

Επίσης σχεδιάζει ψηφιακές εκδόσεις, λογότυπα και παράγει οπτικοακουστικό υλικό.

Ταχυδρομική Διεύθυνση: Καποδιστρίου 34, τ.κ. 10432, Αθήνα

ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ: 210 5279000 - fax: 210 5279054

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΚΟΙΝΟΥ

Πωλήσεις - Συνδρομές: (Ισόγειο, τηλ. 210 5279178 - 180)

Πληροφορίες: (Ισόγειο, Γρ. 3 και τηλεφ. κέντρο 210 5279000)

Παραλαβή Δημ. Ύλης: (Ισόγειο, τηλ. 210 5279167, 210 5279139)

Ωράριο για το κοινό: Δευτέρα ως Παρασκευή: 8:00 - 13:30

Ιστότοπος: **www.et.gr**

Πληροφορίες σχετικά με την λειτουργία του ιστότοπου: **helpdesk.et@et.gr**

Αποστολή ψηφιακά υπογεγραμμένων εγγράφων προς δημοσίευση στο ΦΕΚ: **webmaster.et@et.gr**

Πληροφορίες για γενικό πρωτόκολλο και αλληλογραφία: **grammateia@et.gr**

Πείτε μας τη γνώμη σας,

για να βελτιώσουμε τις υπηρεσίες μας, συμπληρώνοντας την ειδική φόρμα στον ιστότοπό μας.

