

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 22ας Αυγούστου 2018

σχετικά με τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

[«Μαντινεία» (Mantinia) (ΠΟΠ)]

(2018/C 302/10)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Ελλάδα υπέβαλε αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών της ονομασίας «Μαντινεία» (Mantinia) σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (2) Η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση και διαπίστωσε ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100, 101 και 102 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (3) Ως εκ τούτου, για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει να δημοσιευθεί στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* η αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Μαντινεία» (Mantinia),

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Η αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Μαντινεία» (Mantinia) (ΠΟΠ), σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, εμφανίζεται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της τροποποίησης των προδιαγραφών του προϊόντος, η οποία αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 22 Αυγούστου 2018.

Για την Επιτροπή

Pierre MOSCOVICI

Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

«Μαντινεία» (Mantinia)

PDO-GR-A1554-AM02

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 10.6.2016

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 — μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

2. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

2.1. Διόρθωση στον αφρώδη λευκό οίνο ποιότητας του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου

Η τροποποίηση του Τεχνικού Φακέλου PDO-GR-A1554 Μαντινεία, Προδιαγραφή του Προϊόντος και Ενιαίο Έγγραφο, αφορά στη διόρθωση στον αφρώδη λευκό οίνο ποιότητας με τις ενδείξεις brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec, demi sec, doux του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου από 11 % vol. σε 9,5 % vol., καθώς εκ παραδρομής καταχωρίστηκε 11 % vol. κατά τη σύνταξη του τεχνικού φακέλου.

Η οινολογική πρακτική που ακολουθείται για την παραγωγή του αφρώδους οίνου ποιότητας (ΠΟΠ) Μαντινεία, προϋποθέτει ότι ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος του οίνου βάσης θα πρέπει να είναι 9,5 % vol. προκειμένου, μετά το πέρας της δεύτερης ζύμωσης, ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος να φτάσει στο 11 % vol.. Αντιθέτως, ξεκινώντας από έναν οίνο βάσης για αφρώδη με ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 11 % vol., ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος ανέρχεται στο 12,5 % vol., γεγονός που δεν ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα. Είναι σαφές ότι εκ παραδρομής καταχωρήθηκε η τιμή 11 % vol. σε φυσικό αλκοολικό τίτλο δεδομένου ότι βρίσκεται εκτός ορθής οινολογικής πρακτικής.

Η τροποποίηση αυτή αφορά την ενότητα «Περιγραφή του (των) οίνου(-ων)» του ενιαίου εγγράφου και των προδιαγραφών του προϊόντος.

2.2. Διόρθωση της μέγιστης απόδοσης σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο για τον λευκό ξηρό και τον αφρώδη λευκό οίνο ποιότητας

Η τροποποίηση του Τεχνικού Φακέλου PDO-GR-A1554 Μαντινεία, Προδιαγραφή του Προϊόντος και Ενιαίο Έγγραφο, αφορά στη διόρθωση της μέγιστης απόδοσης σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο τόσο για τον λευκό ξηρό οίνο όσο και για τον αφρώδη λευκό οίνο ποιότητας από 66 hl σε 82,5 hl καθώς εκ παραδρομής καταχωρήθηκε 66 hl κατά τη σύνταξη του τεχνικού φακέλου.

Η αναγραφόμενη στην ισχύουσα προδιαγραφή του προϊόντος είναι πολύ μικρότερη αυτής που συναντούμε στην πράξη. Πράγματι, τα 66 hl ανά εκτάριο με δεδομένη τη νομοθετημένη απόδοση των αμπελώνων να είναι 1 100 κιλά σταφυλιού ανά στρέμμα, μας οδηγεί σε μία απόδοση σε απολασπόμενο οίνο 60 %. Η απόδοση αυτή είναι πολύ χαμηλή και σε κάθε περίπτωση εκτός προδιαγραφών της σύγχρονης οινοποίησης. Η οινοποίηση με την ελάχιστη τεχνολογία που εφαρμόζεται στα οινοποιεία της περιοχής οδηγεί την απόδοση από σταφύλι σε απολασπόμενο οίνο να υπερβαίνει το 74 % ενώ, σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να φτάσει ακόμη και το 78 %. Σημειώνεται επίσης ότι υπάρχουν σοδειές στις οποίες τα σταφύλια είναι πιο ζουμερά, με αποτέλεσμα οι αποδόσεις να είναι υψηλές. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με δυνατότητες που μας δίνει η σύγχρονη τεχνολογία για ευγενική εκχύμωση των σταφυλιών και παραλαβή του μέγιστου ποσοστού καθαρού γλεύκους προς ζύμωση, είναι επόμενο ότι ένα ποσοστό της τάξης του 75 % ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα. Με βάση αυτό το ποσοστό και τη νομοθετημένη απόδοση ανά στρέμμα 1 100 κιλά, προκύπτει η προτεινόμενη απόδοση των 82,5 hl.

Η τροποποίηση αυτή αφορά τις ενότητες «Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για τον λευκό ξηρό οίνο» και «Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για τον λευκό αφρώδη οίνο ποιότητας» του ενιαίου εγγράφου και των προδιαγραφών προϊόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Καταχωρισμένη ονομασία

«Μαντινεία» (Mantinia)

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. Περιγραφή του οίνου (των οίνων)

Οίνος λευκός ξηρός της κατηγορίας 1

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l

Όψη: Αχυρόχρουν (απαλό κίτρινο) με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση.

Οσμή: Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων (κυρίως εσπεριδοειδών) και λουλουδιών (τριαντάφυλλο, γιασεμί κ.α.) τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση.

Γεύση: Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και οξύτητα χαρακτηριστική της περιοχής. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,0.
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χλιοστογράμμα ανά λίτρο):	200

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία

Οίνος λευκός αφρώδης ποιότητας της κατηγορίας 5

Οίνος με τις ενδείξεις brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec, demi sec, doux

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 9,5 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % vol.
- Υπερπίεση στη φιάλη: Ελάχιστη 3,5 bar

Όψη: Απαλό κίτρινοπράσινο χρώμα με λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που έχει ένταση και αντοχή στο χρόνο.

Οσμή: Αρώματα τριαντάφυλλου, μελιού και φρούτων

Γεύση: Γεύση φρεσκάδας που τονίζεται από την έντονη οξύτητα και την παρουσία του διοξειδίου του άνθρακα (CO₂). Αναλόγως της περιεκτικότητας του οίνου σε σάκχαρα η επίγευση και η ισορροπία ποικίλλουν από ξηρή έως γλυκιά

Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μέχρι 3 g/l για τους αφρώδεις με την ένδειξη brut nature, μέχρι 6 g/l με την ένδειξη extra brut, μέχρι 12 g/l με την ένδειξη brut, 12-17 g/l για την ένδειξη extra sec, 17-32 g/l με την ένδειξη ξηρός (sec), 32-50 για την ένδειξη ημίξηρος (demi sec) και μεγαλύτερη από 50 g/l για τους αφρώδεις οίνους με την ένδειξη γλυκός (doux).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	185

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκού οίνου της κατηγορίας 1

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Ο Λευκός Οίνος (ΠΟΠ) Μαντινεία παράγεται α) με την κλασική μέθοδο λευκής οινοποίησης ή β) με τη μέθοδο της προζυμωτικής εκχύλισης. Ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρές επιλεγμένες ζύμες οι οποίες εκφράζουν την αρωματική τυπικότητα. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Ο οίνος (ΠΟΠ) Μαντινεία παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών: Μοσχοφίλερο σε ποσοστό τουλάχιστον 85 % και Ασπρούδες.

Οινοποίηση του αφρώδους λευκού οίνου ποιότητας της κατηγορίας 5

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Οι αφρώδεις οίνοι παράγονται είτε με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη είτε με τη μέθοδο της ζύμωσης εντός κλειστής δεξαμενής. Στην πρώτη περίπτωση η ζύμωση αυτή πραγματοποιείται στον ξηρό οίνο βάσης στη φιάλη όπου προστίθενται ζύμη και σάκχαρο. Η φιάλη σφραγίζεται αρχικά με μεταλλικό πώμα (crown), και η διαδικασία ζύμωσης μπορεί να διαρκέσει για πολλούς μήνες. Μετά την αφαίρεση των ζυμών η φιάλη σφραγίζεται με κανονικό φελλό.

Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

Καλλιεργητική πρακτική

Οι οίνοι (ΠΟΠ) Μαντινεία προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα (1 - 2 οφθαλμοί).

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή οίνων

Ειδική οινολογική πρακτική

Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για οίνους λευκούς ξηρούς (ΠΟΠ) Μαντινεία (Mantinia), πρέπει οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος, εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.

Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για οίνους λευκούς ξηρούς (ΠΟΠ) Μαντινεία (Mantinia), πρέπει οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο (2) έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.

β. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σταφυλιών ανά εκτάριο- Οίνος λευκός ξηρός της κατηγορίας 1

11 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση τελικού προϊόντος ανά εκτάριο- Οίνος λευκός ξηρός της κατηγορίας 1

82,5 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση σταφυλιών ανά εκτάριο-Λευκός αφρώδης οίνος ποιότητας της κατηγορίας 5

11 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση τελικού προϊόντος ανά εκτάριο-Λευκός αφρώδης οίνος ποιότητας της κατηγορίας 5

82,5 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο οίνος (ΠΟΠ) Μαντινεία περιλαμβάνει τους αμπελώνες που καλλιεργούνται στη κτηματική περιοχή του Δήμου Τρίπολης και συγκεκριμένα: στη Δημοτική Κοινότητα Τρίπολης και στις Τοπικές Κοινότητες Αγίου Βασιλείου Μαντινείας, Αγίου Κωνσταντίνου, Μερκοβουνίου, Πελάγους και Σκοπής της Δημοτικής Ενότητας Τρίπολης, στις Τοπικές Κοινότητες Λιθοβουνίων, Μαγούλας, Ριζών και Ψηλής Βρύσης της Δημοτικής Ενότητας Τεγέας, στις Τοπικές Κοινότητες Αρτεμισίου, Κάψα, Λουκά, Νεστάνης, Πικέρνη, Σάγκα και Σιμιάδων της Δημοτικής Ενότητας Μαντινείας, στις Τοπικές Κοινότητες Αγιωργίτικων, Ζευγολατειού, Νεοχωρίου Μαντινείας, Παρθενίου και Στενού της Δημοτικής Ενότητας Κορυθίου, στις Τοπικές Κοινότητες Κανδήλας, Λεβιδίου, Ορχομενού και Παλαιόπυργου της Δημοτικής Ενότητας Λεβιδίου, καθώς και στον οικισμό Κούβλι της Τοπικής Κοινότητας Δολιανών του Δήμου Βόρειας Κυνουρίας.

7. Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες

Ασπρούδες Β

Μοσχοφίλερο Ν - Μαυροφίλερο

8. Περιγραφή του δεσμού (των δεσμών)

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Ποιότητα, ιστορικός δεσμός, πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός, γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση για τον λευκό ξηρό οίνο (κατηγορία 1) και τον λευκό αφρώδη οίνο ποιότητας (κατηγορία 5).

α. Ποιότητα

Η ποιότητα των λευκών ξηρών οίνων και αφρώδων οίνων ποιότητας (ΠΟΠ) Μαντινεία οφείλεται στη δυναμικότητα της ποικιλίας και στις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή κατά την περίοδο της ωρίμασης. Ωστόσο, σημαντικό ρόλο στην ποιότητα έχουν η καλή κατάσταση της πρώτης ύλης και η διαδικασία οινοποίησης, ενώ με τις κατάλληλες καλλιεργητικές τεχνικές διασφαλίζεται η τήρηση των συνιστώμενων αποδόσεων.

β. Ιστορικός δεσμός

Η περιοχή έχει μακρά παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια, η οποία ξεκινά από αρχαιότατων χρόνων όπως μαρτυρά πλήθος αρχαιολογικών ευρημάτων που συνδέουν την περιοχή με το κρασί και τη λατρεία του θεού Διόνυσου. Εκεί βρίσκεται και το κλίμα του Πausανία, το οποίο πιστεύεται ότι είναι το αρχαιότερο αμπέλι στον κόσμο. Ο Όμηρος χαρακτηρίζει την Μαντινεία ως πολυάμπελο.

Ο πρώτος Ελληνικός αφρώδης οίνος από το αρωματικό Μοσχοφίλερο παράχθηκε εδώ στις αρχές του 20ου αιώνα.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

Η αναγνώριση της ζώνης (ΠΟΠ) Μαντινεία το 1971 είναι αποτέλεσμα της μακρόχρονης αμπελουργικής και οινοποιητικής παράδοσης της περιοχής. Αυτό αποτέλεσε σημείο εκκίνησης για την περαιτέρω ανάπτυξη του αμπελοοινικού τομέα της Μαντινείας με την επέκταση των αμπελουργικών εκτάσεων και την ίδρυση νέων οινοποιητικών μονάδων.

Οι οίνοι (ΠΟΠ) Μαντινεία έχουν επανειλημμένα βραβευτεί σε Διεθνείς Διαγωνισμούς και το Μοσχοφίλερο και η «Μαντινεία» αποτελούν μία από τις «τοποποικιλίες πρεσβευτές» του ελληνικού κρασιού στο στρατηγικό σχέδιο προώθησης του ελληνικού κρασιού.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη των οίνων (ΠΟΠ) Μαντινεία βρίσκεται στο κεντρικό ανατολικό τμήμα της Αρκαδίας. Πρόκειται για το Μαντινειακό πεδίο, ένα οροπέδιο με μέσο υψόμετρο 660 μ.

Τα εδάφη κατατάσσονται στις εξής τρεις εδαφογενετικές τάξεις:

A) Entisols, B) Inceptisols, Γ) Alfisols

Τα εδάφη στα επίπεδα τμήματα, είναι αλλουβιακές αποθέσεις με αμμοαργιλώδη υλικά και Terra rosa. Στις πλαγιές αποτελούνται από ασβεστόλιθους και δολομιτικούς ασβεστόλιθους. Είναι εδάφη χαμηλής έως μέτριας γονιμότητας, αποπλυμένα, με χαμηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο και με μηχανική σύσταση που ποικίλλει από αμμοπηλώδη, πηλώδη, αργιλοπηλώδη έως βαριά αργιλώδη. Η οργανική ουσία είναι σε μέτρια επίπεδα στους επιφανειακούς ορίζοντες και μειώνεται με το βάθος. Το pH των εδαφών κυμαίνεται από 5,5 - 7,5 που είναι ευνοϊκό για την ανάπτυξη και την ομαλή θρέψη της αμπέλου. Η εναλλακτική ικανότητα των εδαφών της περιοχής βρίσκεται σε ικανοποιητικά επίπεδα και τα φυτά εφοδιάζονται επαρκώς σε θρεπτικά στοιχεία.

Η μέση μέγιστη και η μέση ελάχιστη θερμοκρασία κατά τη βλαστική περίοδο (Απρίλιο - Οκτώβριο) είναι 24,9 °C και 10,5 °C αντίστοιχα, ενώ ο ηλιοθερμικός δείκτης της περιοχής είναι 4 056 μονάδες. Σε αυτές τις συνθήκες, η ευνοϊκή περίοδος βλάστησης διαρκεί 235 ημέρες. Αν και το ετήσιο ύψος νετού ανέρχεται σε 781 mm, η εποχική κατανομή του είναι τυπική μεσογειακού κλίματος όπου το μέγιστο παρατηρείται τον Δεκέμβριο (176 mm) και το ελάχιστο τον Αύγουστο (14 mm). Δεδομένου ότι το μέσο ύψος βροχής κατά την ευνοϊκή περίοδο βλάστησης είναι 260 mm, είναι δυνατόν ορισμένες χρονιές να παρατηρείται μέτρια έλλειψη διαθέσιμου νερού για τα φυτά του Μοσχοφίλερου.

Το καλοκαίρι επικρατούν ήπιοι άνεμοι κυρίως με διεύθυνση Βόρεια που μειώνουν την επίδραση των θερμοκρασιών του θέρους.

Λεπτομέρειες του προϊόντος λευκός ξηρός οίνος (κατηγορία 1)

Οι λευκοί οίνοι (ΠΟΠ) Μαντινείας παρουσιάζουν αχυροκίτρινο χρώμα με πρασινωπές έως ρόδινες ανταύγειες, πλούσιο αρωματικό προφίλ με νότες εσπεριδοειδών, λεμονανθών, τριαντάφυλλου και γιασεμιού. Έχουν γεμάτο σώμα με χαρακτηριστική οξύτητα, άριστη ισορροπία και μακρά αρωματική επίγευση. Σε περίπτωση παραμονής σε δρύινα βαρέλια, ο οίνος κερδίζει σε όγκο και λιπαρότητα στο στόμα.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση για τον λευκό ξηρό οίνο (κατηγορία 1)

Το Μοσχοφίλερο στην περιοχή της Μαντινείας επιδεικνύει άριστη σχέση με το μακροκλίμα της περιοχής. Ευνοείται από το μεγάλο υψόμετρο της Αρκαδίας και το ψυχρό κλίμα της, παράγοντες που συμβάλλουν στην όψιμη ωρίμαση των σταφυλιών, κατά το πρώτο δεκαήμερο του Οκτωβρίου. Η ηλιοφάνεια, οι μέτριες θερμοκρασίες του καλοκαιριού, σε συνδυασμό με τα βαθιά δροσερά εδάφη του οροπεδίου, συντελούν στον σχετικά αργό ρυθμό ωρίμασης και τον όψιμο σε σχέση με άλλες περιοχές τρυγητό. Η μεγάλη δε διαφορά θερμοκρασίας ημέρας και νύχτας κατά τους καλοκαιρινούς μήνες βοηθά στη διατήρηση της υψηλής οξύτητας και την εξέλιξη του αρωματικού δυναμικού της ποικιλίας. Η σύσταση των εδαφών του οροπεδίου δίνει τη δυνατότητα για παραγωγή οίνων με ικανοποιητικό σώμα και μέτριο αλκοολικό τίτλο. Ο αρωματικός πλούτος του Μοσχοφίλερου αναδεικνύεται στο οροπέδιο της Μαντινείας καθώς οι θερμοκρασίες του τελευταίου μήνα πριν από τον τρυγητό είναι μέτριες (18,8 °C) κοντά στο optimum λειτουργίας των πρέμων. Η απουσία ακραίων υψηλών θερμοκρασιών (καύσωνες) βοηθάει στη διατήρηση των οργανικών οξέων στα σταφύλια, με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με υψηλή ολική οξύτητα, χαμηλό pH και δροσιστικό χαρακτήρα.

Επιπλέον, η μακρόχρονη εμπειρία των αμπελουργών της περιοχής σε συνδυασμό με την εφαρμογή σύγχρονων αμπελουργικών τεχνικών: ξεφυλλίσματα, κορφολογήματα, πράσινοι τρύγος, έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή ποιοτικής πρώτης ύλης.

Στη γεωγραφική κλίμακα της περιοχής, το μακροκλίμα, σε συνδυασμό με τις ιδιότητες του Μοσχοφίλερου, διαφοροποιεί καθοριστικά τους οίνους της περιοχής από εκείνους της ίδιας ποικιλίας καλλιεργημένης σε άλλες περιοχές της Πελοποννήσου που βρίσκονται σε χαμηλότερα υψόμετρα.

Λεπτομέρειες του προϊόντος λευκός αφρώδης οίνος ποιότητας (κατηγορία 5)

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας (ΠΟΠ) Μαντινείας παρουσιάζουν ανοιχτό κιτρινοπράσινο χρώμα και κορδόνια από λεπτές φυσαλίδες, με ένταση και αντοχή στον χρόνο, που τονίζουν το δροσιστικό χαρακτήρα του Μοσχοφίλερου. Χαρακτηρίζονται από αρώματα τριαντάφυλλου, μελιού, εσπεριδοειδών, μαζί με γλυκές ευωδιές ζύμης, γεύση φρεσκάδας που τονίζεται από την έντονη οξύτητα και την παρουσία του διοξειδίου του άνθρακα.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας (ΠΟΠ) Μαντινείας, ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, παρουσιάζουν επίγευση και ισορροπία που ποικίλλουν από ξηρή έως γλυκιά.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση για τον λευκό αφρώδη οίνο ποιότητας (κατηγορία 5)

Το Μοσχοφίλερο κατατάσσεται στις πολυδυναμικές ποικιλίες λόγω του ότι σε διαφορετικούς βαθμούς ωρίμασης διαμορφώνεται χημική σύσταση κατάλληλη για την παραγωγή περισσότερων του ενός τύπου κρασιών.

Το μακροκλίμα της Μαντινείας με το μεγάλο υψόμετρο και το ψυχρό κλίμα βοηθάει στην παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας με τα βέλτιστα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας πραγματοποιείται πρώιμος τρυγητός των αμπελώνων που επιλέγονται μέσα στη ζώνη ανάλογα με το μεσοκλίμα των περιοχών που διαμορφώνεται από το ανάγλυφο. Η συλλογή των σταφυλιών σε πρώιμο στάδιο οδηγεί στην παραγωγή οίνου βάσης με χαμηλό αλκοολικό τίτλο, πλήρη ανάπτυξη πρωτογενών αρωμάτων και πλούσια οξύτητα με αποτέλεσμα την παραγωγή ποιοτικών αφρωδών οίνων.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης: Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Νομικό πλαίσιο: Στη νομοθεσία της ΕΕ

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Άρθρο 66 παράγραφος 1, 2 και 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοικονομικού τομέα.

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο: Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης: Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης: Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Υπουργική απόφαση με αριθμό 280557/9-6-2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμασης, παλαιώσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο: Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης: Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης: Αναγραφή του έτους συγκομιδής στην επισήμανση

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 της υπουργικής απόφασης με αριθμό 280557/9-6-2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμασης, παλαιώσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο: Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης: Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης: Ενδείξεις επισήμανσης σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία

Σύμφωνα με την αριθμό 235309/7-2-2002 υπουργική απόφαση οι ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Μαντινεία είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (WHITE FROM WHITE GRAPES), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ or ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (WHITE FROM ROSÉ GRAPES OR WHITE FROM GREY GRAPES), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines (WINE FROM HILLS), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux (WINE FROM SLOPES), ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ or ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΛΑ/Vin de vignobles montagneux (MOUNTAINOUS VINEYARDS OR MOUNTAINOUS WINE VINEYARDS).

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/POP_tropo_prodiagrafes_mantinia281217.pdf
