

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ  
**Τ Ρ Υ Γ Ο Σ Ο Ι Ν Ο Π Ο Ι Η Σ Ι Μ Ω Ν Σ Τ Α Φ Υ Λ Ι Ω Ν**

**Χρόνος τρυγητού**

Από τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του σταφυλιού και του παραγόμενου απ' αυτό οίνου, άλλους μπορούμε να επηρεάσουμε και άλλους όχι. Γι' αυτό και το κρασί που φτιάχνουμε κάθε χρονιά διαφέρει από το προηγούμενο. Η χρονική στιγμή του τρύγου είναι ένας σημαντικός παράγοντας.

Σε περίπτωση που υπάρχει καθυστέρηση στην ωρίμανση των σταφυλιών θα πρέπει να δοθεί σημασία στην προφύλαξη τους από εκθρούς και ασθένειες, καθώς και στα **φυτοπροστατευτικά προϊόντα** που θα χρησιμοποιηθούν, γιατί οι ουσίες αυτές μπορεί να περάσουν στο κρασί. Επιβάλλεται η **τήρηση του χρονικού ορίου** που αναγράφεται στην ετικέτα του φυτοπροστατευτικού σκευάσματος κατά την τελευταία εφαρμογή **πριν να γίνει η συγκομιδή**).

**Ο χρόνος συλλογής** των σταφυλιών διαφέρει ανάλογα με την ποικιλία, την περιοχή, το φορτίο του αμπελώνα, τις καιρικές συνθήκες που επικράτησαν κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου κλπ.

**Η εποχή του τρύγου** έχει φτάσει όταν:

- οι ρόγες είναι μαλακές και γλυκίες,
- ο φλοιός της ρόγας είναι διάφανος και αποσπάται εύκολα,
- τα σταφύλια αποκτήσουν το επιθυμητό χρώμα, όγκο, άρωμα της ποικιλίας και την κατάλληλη αναλογία σακχάρων και οξέων (**τεχνολογική ωριμότητα**).

Αυτό διαπιστώνεται από τους ελέγχους (**δειγματοληψίες**) που γίνονται σε αντιπροσωπευτικά δείγματα σταφυλιών κατά την περίοδο της ωριμότητας, με βάση την εμπειρία, τη γευστική δοκιμή ή με χημικές μεθόδους. Κατά τον προσδιορισμό της πυκνότητας ο μούστος να δείχνει συνήθως από 12,5 ως 14° Baume, ανάλογα με την ποικιλία, (π.χ. για τον Ροδίτη ζώνης από 11° Baume, στους 20° C). **Προσοχή** να γίνεται **διόρθωση της μέτρησης αν η θερμοκρασία του δείγματος είναι διαφορετική**.

**Πριν τη συγκομιδή των σταφυλιών**

Οι αμπελουργοί υποχρεούνται πριν τη συγκομιδή να υποβάλουν στις επιχειρήσεις (οινοποιητικές ή εμπορικές), όλα τα στοιχεία των αμπελοτεμαχίων από τα οποία πρόκειται να παραδώσουν σταφύλια (**επικαιροποιημένα καρτέλα αμπελοκαλλιέργειας**), τα οποία και πρέπει να συμφωνούν με τα στοιχεία της δήλωσης συγκομιδής των αμπελουργών.

**Συγκομιδή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών να γίνεται:

- μόνο πρωινές ώρες και να σταματά τις μεσημεριανές, λόγω επιτάχυνσης φθοράς των σταφυλιών αν συγκομιστούν θερμά.
- με μεγάλη προσοχή, ώστε να αποφεύγονται κτυπήματα και διαρρήξεις, ενώ πρέπει **να απομακρύνονται τα σαπισμένα σταφύλια**.
- ημέρες με χαμηλή ατμοσφαιρική πίεση. Εάν υπάρχουν βροχές, η συγκομιδή διακόπτεται για μια έως δύο μέρες.
- την ημέρα που θα γίνει η παραλαβή από το οινοποιείο.

Όλα τα μέσα που χρησιμοποιούνται στον τρύγο και στα επόμενα στάδια αυτού να τηρούν τους κανόνες υγιεινής και καθαριότητας.

**-Η υποβολή δήλωσης συγκομιδής** για τους υπόχρεους αμπελουργούς, θα γίνει **μόνο ηλεκτρονικά**, από 1 Σεπτεμβρίου ως 30 Νοεμβρίου 2014, μέσω της ψηφιακής υπηρεσίας του Υπ.Α.Α.Τ. ([www.minagric.gr](http://www.minagric.gr))

**Διαχείριση απορριμμάτων καλλιέργειας**

Να μην εγκαταλείπονται στο χωράφι υλικά συσκευασίας λιπασμάτων ή φαρμάκων. Να φυλάσσονται σε προστατευμένους χώρους τα χρησιμοποιήσιμα φυτοπροστατευτικά προϊόντα.

## **Μεταφορά**

Τα σταφύλια αφού συλλεγούν μεταφέρονται στα οχήματα μεταφοράς για να οδηγηθούν όσο το δυνατόν συντομότερα και άθικτα στον τόπο παραλαβής τους, έτσι ώστε να διαφυλαχτεί η ποιότητα του κρασιού που θα παραχθεί.

Η μεταφορά πρέπει να γίνεται σε δοχεία αδρανούς υλικού, κατάλληλο για τρόφιμα, συνήθως πλαστικές κλούβες μικρής χωρητικότητας, με αρκετές οπές για αερισμό. Να αποφεύγεται η επαφή του προϊόντος με σιδερένια αντικείμενα ή δοχεία.

Προσοχή: Κατά τη μεταφορά σταφυλιών εκτός νομού ή σε αποστάσεις μεγαλύτερες των 40 χλμ. θα πρέπει να εκδίδεται το ανάλογο με την κάθε περίπτωση **συνοδευτικό έγγραφο**, στο οποίο υποχρεωτικά αναγράφεται η περιοχή προέλευσης, ο τόπος παράδοσης, η ποσότητα και η ονομασία της ποικιλίας των μεταφερόμενων σταφυλιών.

## **Παραλαβή στο οινοποιείο**

Συνιστάται να γίνεται προγραμματισμός της παραλαβής των σταφυλιών σε συνεννόηση με το οινοποιείο, ώστε να γίνεται η οινοποίηση το συντομότερο δυνατό.

Κατά την παραλαβή των σταφυλιών από τις οινοποιητικές/εμπορικές επιχειρήσεις είναι υποχρεωτικό να αναγράφεται στα **τιμολόγια/δελτία αποστολής** το ονοματεπώνυμο και το **ΑΦΜ** του αμπελουργού, η ποικιλία αμπέλου των σταφυλιών καθώς και ο **κωδικός αριθμός αμπελοτεμαχίου** (δεκατρία ψηφία) του αμπελουργικού μητρώου (σε περίπτωση παράδοσης φορτίου από διαφορετικά αμπελοτεμάχια να αναφέρεται η ποσότητα του σταφυλιού που αντιστοιχεί στο καθένα απ' αυτά).

- **Απαγορεύεται η οινοποίηση μη οινοποιήσιμων ποικιλιών** αμπέλου καθώς και η οινοποίηση ποικιλιών που προέρχονται από αμπελοτεμάχια τα οποία δεν εντάσσονται στο δυναμικό παραγωγής του αμπελοοινικού τομέα (**φυτεύσεις χωρίς αντίστοιχο δικαίωμα**, τεμάχια ποικιλιών διπλής/τριπλής χρήσης που ενισχύονται από άλλη Κ.Ο.Α. ή επιτραπέζιων σταφυλιών)

- **Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου** είναι αυτή που καλλιεργείται για την παραγωγή σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή αμπελοοινικών προϊόντων (παράρτημα VII, μέρος II του Καν. (ΕΕ) 1308/2013), ανάλογα με το Αμπελουργικό Διαμέρισμα και τα αμπελοτεμάχια είναι καταχωρημένα στο Αμπελουργικό Μητρώο με τον κωδικό της αντίστοιχης οινοποιήσιμης ποικιλίας.
- Τα **Αμπελουργικά Διαμερίσματα** αρμοδιότητας του Π.Κ.Π.Φ. & Π.Ε. Αχαΐας είναι:
  - 1) Πελοποννήσου (Περιφερειακές Ενότητες Αχαΐας, Ηλείας και Μεσσηνίας)
  - 2) Στερεάς Ελλάδας (Περιφερειακή Ενότητα Αιτωλ/νίας)
  - 3) Ιονίων Νήσων (Περιφερειακές Ενότητες Ζακύνθου και Κεφαλληνίας)

-Πρέπει να τηρούνται οι **προδιαγραφές** για την παραγωγή οίνων **ΠΟΠ, ΠΓΕ, Ποικιλιακών** καθώς και **Βιολογικών οίνων**, όσον αφορά την ποικιλία, την οριοθετημένη ζώνη παραγωγής, τις στρεμματικές αποδόσεις, την επιλεξιμότητα της πρώτης ύλης.

Οι αμπελουργοί να τηρούν **ημερολόγιο εργασιών**, να επιδιώκουν την επιστημονική υποστήριξη, τη συμμετοχή τους σε προγράμματα εκπαίδευσης και να ενημερώνονται για την ισχύουσα νομοθεσία από την επίσημη ιστοσελίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων ([www.minagric.gr](http://www.minagric.gr)).

(στη διαδρομή Αγρότης-Επιχειρηματίας →Γεωργία →Αμπέλι-Σταφίδα-**Οίνος** και στις **Γεωργικές προειδοποιήσεις**).

**-Απαγορεύεται η πώληση οίνου χωρίς την κατάλληλη σήμανση.**

Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ  
Π. ΟΡΦΑΝΟΣ  
ΓΕΩΠΟΝΟΣ MSc/MSc ΤΕΧΝ. ΤΡΟΦΙΜΩΝ