



ΒΟΥΛΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ

ΑΓΓΕΛΟΣ ΜΑΝΩΛΑΚΗΣ
Βουλευτής Ν. Κορινθίας - ΠΑΣΟΚ

ΑΝΑΦΟΡΑ

ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΥΠΟΥΡΓΟ

ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Κ. Κ. ΣΚΑΝΔΑΛΙΔΗ

Θέμα: Επιστολή – αίτημα του ΑΟΣ Νεμέας.

Κύριε Υπουργέ,

ΠΙΑΣ

5865

24 ΜΑΙ. 2011

Κατά την επίσκεψη του προέδρου του ΑΟΣ Νεμέας κ. Θ.Τσιάνου στις 12 Μαΐου 2011 στο Υπουργείο σας παραδόθηκε κείμενο προτάσεων για τις Ζώνες ΠΟΠ.

Επειδή στη συγκεκριμένη επιστολή – αίτημα του ΑΟΣ Νεμέας γίνεται μια πολύ τεκμηριωμένη ανάλυση και κατατίθενται προτάσεις προκειμένου να διασφαλισθεί το συμφέρον των παραγωγών, παρακαλώ ενημερώστε με για τις σχετικές σας προθέσεις και την αναζήτηση των ενδεδειγμένων λύσεων.

Αθήνα, 19 Μαΐου 2011

Άγγελος Μανωλάκης



ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ Α.Ο.Σ. ΝΕΜΕΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΖΩΝΕΣ Π.Ο.Π.

Η πιστοποίηση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) εξ ορισμού θα πρέπει να εξασφαλίζει την ποιότητα ενός οίνου, καθώς και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά για τα οποία είναι γνωστός. Ομοίως και το Π.Ο.Π. Νεμέα θα πρέπει να είναι αυτονόητο ότι προκύπτει από ποιοτικά σταφύλια. Με αυτόν τον τρόπο εξασφαλίζουμε την σταθερή και αναγνωρίσιμη ποιότητα σε Ελλάδα και εξωτερικό και οι παραγωγοί διασφαλίζουν το εισόδημά τους και την ανταμοιβή των κόπων τους.

Δυστυχώς αυτό δεν συμβαίνει στην περιοχή μας, καθώς η ζώνη της Νεμέας έχει προσαρμοστεί στα οικονομικά συμφέροντα λίγων χονδρεμπόρων οι οποίοι εμπορεύονται οίνους εξαιρετικά χαμηλής ποιότητας και το μόνο που τους ενδιαφέρει είναι να υπάρχει άφθονη πιστοποιημένη πρώτη ύλη σε πολύ χαμηλή τιμή. Γι' αυτόν ακριβώς το λόγο προώθησαν τον σημερινό τρόπο κατάταξης με τον οποίο ουσιαστικά δεν γίνεται κανένας έλεγχος και οι ταινίες πιστοποίησης δίνονται απευθείας στα οινοποιεία και τους εμπόρους. Δηλαδή ο παραγωγός, ο κάτοχος των αμπελοτεμαχίων απ' όπου προκύπτει το εξαίρετο σταφύλι Αγιωργίτικο, δεν ωφελείται στο ελάχιστο από την υπεραξία του προϊόντος. Είναι σύνηθες στην Ελλάδα άλλοι να παράγουν και να μοχθούν και άλλοι να καρπώνονται το όφελος.

Ο μοναδικός τρόπος για να αντιμετωπιστεί το πρόβλημα της νοθείας, της αсуδοσίας, της κερδοσκοπίας δεν είναι άλλος από το να δοθεί στα χέρια των παραγωγών αυτό το οποίο τους ανήκει και που τόσα χρόνια είχε κλαπεί για να διασφαλιστούν τα συμφέροντα των επιτηδείων. Θα πρέπει οι ταινίες πιστοποίησης να δίνονται στους παραγωγούς σε συνάρτηση με τα αμπελοτεμάχια που καλλιεργούν και μόνον εφόσον παράγουν σταφύλια τα οποία τηρούν τις προϋποθέσεις ώστε να οινοποιούνται ως Νεμέα.

Μετά την παραλαβή και οινοποίηση των σταφυλιών από τα οινοποιεία, θα ακολουθεί ο έλεγχος κατάταξης (γευσιγνωσία και αναλύσεις), ώστε να πιστοποιείται το κρασί από την αρμόδια υπηρεσία. Βέβαια, οι παραπάνω έλεγχοι, όσο καλά και αν γίνονται, δεν είναι αρκετοί από μόνοι τους. Καλό θα ήταν να πραγματοποιούνται οι ίδιοι έλεγχοι και δειγματοληπτικά στο ράφι, προκειμένου να διαπιστώνεται αν το κρασί που εμφιαλώθηκε πληροί όλες τις προϋποθέσεις Π.Ο.Π.

Πολύ μεγάλης σημασίας είναι και η προσθήκη και λευκών και ροζέ οίνων στους οίνους Π.Ο.Π. που μπορούν να παραχθούν στη Νεμέα, από όλα τα αμπελοτεμάχια της περιοχής. Οι ροζέ θα προέρχονται από Αγιωργίτικο σταφύλι σε ποσοστό 100% και οι λευκοί από σταφύλια που καλλιεργούνται εντός της ζώνης και από ποικιλίες που περιλαμβάνονται στις «συνιστώμενες» για την Κορινθία σύμφωνα με την 336045/16-11-2007 Υπ. Απ. περί «Ταξινόμησης ποικιλιών».

Με εκτίμηση

Ο Πρόεδρος του Α.Ο.Σ. Νεμέας

Θεόδωρος Τσιάνος