ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007

ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Ονομασία : Δαφνές

Ισοδύναμος Όρος: Dafnes

<u>Περιγραφή του οίνου (οίνων)</u> :

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές (Dafnes) ανήκουν στην κατηγορία 1, 3 και 15 των Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος XIβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Οίνος Ερυθρός Ξηρός

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 %vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 %vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Μέγιστος*
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 %vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,0
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: ζωηρό κόκκινο

2. Οσμή: έντονη, πλούσια, ώριμα κόκκινα φρούτα και γλυκά μπαχαρικά.

3. Γεύση:στόμα γεμάτο, με υψηλά επίπεδα αλκοόλης και χαμηλές, πολύ μαλακές τανίνες.

Οίνος Γλυκύς (Vin Doux)

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 13,0 %vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 %vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Μέγιστος*
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0 – Μέγιστος 22,0 %vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8**(30 meq/l)
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: σκούρο χρώμα καραμέλας
2. Οσμή: αρώματα σοκολάτας – καφέ και αποξηραμένων φρούτων
3. Γεύση: Βελούδινη, στόμα γεμάτο με μακρά επίγευση

Οίνος Γλυκύς Φυσικός (Vin Doux Naturel)

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 14,0 %vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 %vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Μέγιστος*
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0 – Μέγιστος 22,0 %vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8**(30 meq/l)
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: σκούρο χρώμα καραμέλας
2. Οσμή: αρώματα σοκολάτας – καφέ και αποξηραμένων φρούτων
3. Γεύση: Βελούδινη, στόμα γεμάτο με μακρά επίγευση

Οίνος Φυσικώς Γλυκύς (Λιαστός)

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16.0 %vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 %vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Μέγιστος*
- **Ελάχιστος** αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,0 %vol.
- Περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα (g/l): τουλάχιστον 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 2,4 (40 meq/l)***
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό):400 mg/l ****

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: σκούρο χρώμα καραμέλας

2. Οσμή: αρώματα σοκολάτας – καφέ και αποξηραμένων φρούτων

3. Γεύση: Βελούδινη, στόμα γεμάτο με μακρά επίγευση

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

****** Σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο σημείο 3β) του παραρτήματος ΙΓ του Καν(ΕΚ)606/2009 για τους οίνους που έχουν ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 13% vol. ή υψηλότερο.

*** Σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο σημείο 3α) του παραρτήματος ΙΓ του Καν(ΕΚ)606/2009 για τους οίνους ΠΟΠ που παράγονται με ειδικές μεθόδους.

**** Σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο σημείο 2ε) του Παραρτήματος ΙΒ του Καν(ΕΚ) 606/2009.

Παραδοσιακές ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής 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.) Δαφνές 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, Πύργος, Λιαστός.

Οινολογικές πρακτικές

- Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές (Dafnes) παράγονται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.

- Οι ερυθροί γλυκείς οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές (Dafnes) παράγονται με την προσθήκη πριν την έναρξη της αλκοολικής ζυμώσεως στο γλεύκος αλκοόλης αμπελοοινικής προελεύσεως αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95%vol., ώστε το τελικό προϊόν να έχει το νομοθετημένο κτηθέντα και ολικό αλκοολικό τίτλο. Ο οίνος του τύπου αυτού περιέχει το σύνολο των σακχάρων του γλεύκους. Παρά ταύτα για τα γλεύκη βάσης είναι ανεκτή περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη τουλάχιστο 1%vol.

- Οι οίνοι γλυκύς φυσικός (Vin doux Naturel) και γλυκύς φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες (Vin doux Naturel-Grand Cru) παράγονται με την προσθήκη κατά την διάρκεια της ζύμωσης αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστο 95% vol. σε αναλογία 5% κατ' ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο του όγκου του χρησιμοποιημένου γλεύκους, ή σε ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.
- Οι ερυθροί φυσικώς γλυκείς οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές (Dafnes) παράγονται από σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή υπό σκιάν προς μερική αφυδάτωση. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη του τελικού προϊόντος προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν χωρίς να έχει προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση γλεύκος, συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή απόσταγμα.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς ΠΟΠ Δαφνές (Dafnes) 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.

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς ΠΟΠ Δαφνές (Dafnes) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα (4) έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες.

- Οι οίνοι ΠΟΠ Δαφνές προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα.

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Δαφνές (Dafnes) καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ.539 /4-8-1971 (ΦΕΚ 159/Α/14-8-1971).

Οι αμπελώνες της ζώνης του ΠΟΠ Δαφνές εκτείνονται στο δυτικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Ηρακλείου, στις ανατολικές υπώρειες του Ψηλορείτη και περιλαμβάνει τις κοινότητες Δαφνών, Βενεράτου, Κερασίων, Σίββας, Αυγενικής, Αγίου Θωμά, Δουλίου, Λαρανίου, Μεγάλης Βρύσης, Αγίας Βαρβάρας, Άνω Μουλίων, Πανασσού, Γέργερης, Πρινιάς, Άνω Ασιτών, Κάτω Ασιτών, Πύργου, Αγίου Μύρωνος, Πενταμοδίου και Πετροκεφάλου.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών για το προϊόν κατηγορίας 1 (οίνος), 3 (οίνος λικέρ) και 15 (οίνος από λιαστά σταφύλια).

Στο Λιάτικο η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10.000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Στη Μανδηλαριά η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα έντεκα χιλιάδες (11.000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για το προϊόν κατηγορίας 1 (οίνος).

Στο Λιάτικο η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) σε τελικό προϊόν δεν υπερβαίνει τα 80 HL οίνου, ενώ στη Μανδηλαριά η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) σε τελικό προϊόν δεν υπερβαίνει τα 88 HL οίνου.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για το προϊόν κατηγορίας 3 (οίνος Λικέρ).

Η μέγιστη απόδοση σε τελικό προϊόν των οίνων λικέρ είναι 95,37 HL/Ha με εξαίρεση τον φυσικό γλυκό οίνο (vin doux naturel) του οποίου η μέγιστη απόδοση δεν ξεπερνά τα 82,5 HL ανά εκτάριο.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο για το προϊόν κατηγορίας 15 (οίνος από Λιαστά σταφύλια).

Η μέγιστη απόδοση σε τελικό προϊόν των οίνων από λιαστά σταφύλια είναι 47 HL/Ha ανά εκτάριο.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. ΔΑΦΝΕΣ **(**Dafnes), παράγεται από νωπά σταφύλια της ερυθρής ποικιλίας Λιάτικο σε ποσοστό τουλάχιστον 80% και το υπόλοιπο ποσοστό Μανδηλαριά.

Ο οίνος Γλυκύς (Vin Doux) Π.Ο.Π. ΔΑΦΝΕΣ **(**Dafnes**)** παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια της ερυθρής ποικιλίας Λιάτικο**.**

Ο οίνος Γλυκύς Φυσικός (Vin Doux Naturel) Π.Ο.Π. ΔΑΦΝΕΣ **(**Dafnes**)** παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια της ερυθρής ποικιλίας Λιάτικο**.**

Ο οίνος Φυσικώς Γλυκύς (Λιαστός) Π.Ο.Π. ΔΑΦΝΕΣ **(**Dafnes**)** παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια της ερυθρής ποικιλίας Λιάτικο**.**

Το Λιάτικο είναι μια ερυθρή ποικιλία αμπέλου που μπορεί να δώσει ερυθρά ξηρά κρασιά εξαιρετικής φινέτσας, αλλά φτάνει στο απόγειό της στα γλυκά κρασιά. Το Λιάτικο είναι η επιτομή του ζεστού καιρού, που παρατηρείται σε ορισμένες περιοχές της Κρήτης (τα ξηρά

κρασιά της ποικιλίας είναι στρογγυλά, γεμάτα και μαλακά, ενώ τα γλυκά είναι πιο πλούσια και πυκνά).

Η Μανδηλαριά είναι μια ποικιλία μεγάλης ζωηρότητας και ευρωστίας, παραγωγική και όψιμη. Προτιμά εδάφη ελαφρά ξηρά, σε περιοχές με χαμηλό υψόμετρο και ζεστά καλοκαίρια. Τα σταφύλια από Μανδηλαριά είναι πλούσια σε ανθοκυάνες (900 -1.100 mg/kg ραγών) και φαινόλες (1900-2.100 mg/kg ραγών). Δίνει κρασιά μέσου αλκοολικού τίτλου, με μέτρια οξύτητα και πολύ πλούσια σε χρώμα.

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός, οικονομικός δεσμός, γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση για τις κατηγορίες Οίνος, Οίνος Λικέρ και Οίνος από Λιαστά σταφύλια.

Α. Ιστορικός δεσμός

Η καλλιέργεια της ποικιλίας Λιάτικο, χρονολογείται στον 3ο ή 2ο αιώνα πΧ, σύμφωνα με τη χρονολόγηση των υπολειμμάτων σταφυλιών που έχουν βρεθεί σε πατητήρια στη θέση Μέλισσα, εντός της ζώνης των Δαφνών.

Η ποικιλία Λιάτικο συνδέεται με την ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας της ζώνης, όπως τεκμηριώνεται από αρκετές γραπτές μαρτυρίες, κυρίως κατά την εποχή της ενετοκρατίας.

Στην Αποστολική Βιβλιοθήκη του Βατικανού στη Ρώμη, φυλάσσεται χειρόγραφη αναφορά με χρονολογία 1432, του Pietro Querini, βενετού φεουδάρχη στην Κρήτη, όπου περιγράφει στον Δόγη Francesco Foscari, την περιπέτεια του πλοίου του «Cocca Querina» που ξεκίνησε από το λιμάνι του Χάνδακα, φορτωμένο με 800 βαρέλια κρασί Λιάτικο από τις Δαφνές για τη Φλάνδρα, αλλά ναυάγησε στα ανοικτά της Νορβηγίας. (Viaggi di Piero Querini sotto la tramontane, Cf. C. Stornajolo, Cat. Urb. lat. 501-1000, p. 519). Το Λιάτικο εμφανίζεται σε συμβόλαιο του νοταρίου Nicoló Negri 24 Ιουνίου 1609, όπου δύο κάτοικοι των χωριών Βενεράτου και Κερασίων ανταλλάσσουν αμπέλι λογάδο με αμπέλι Λιάτικο. (A.S.V., Notai di Candia,B, 180 Nicoló Negri, libro 7, 1607-1610φ.233r από το βιβλίο «Το κρητικό κρασί στις αρχειακές πηγές της βενετοκρατίας», έκδ.Δήμου Γαζίου). Επίσης σε συμβόλαιο του νοταρίου Michiel Calamara, 25 Αυγούστου 1613, εκχωρούνται χωράφια στο χωριό Άνω Μούλια για να φυτευτούν αμπέλια λιάτικα. (A.S.V., Notai di Candia,B, 51 Michiel Calamara, protocollo 5,1613-1615 φ.135r από το βιβλίο «Το κρητικό κρασί στις αρχειακές πηγές της βενετοκρατίας», έκδ.Δήμου Γαζίου). Σε συμβόλαιο του νοταρίου Zorzi Protonotari γίνεται διορισμός φύλακα σε αμπέλι Λιάτικο ιδιοκτησίας φεουδάρχη στις Δαφνές. (A.S.V., Notai di Candia,B, 51 Zorzi Protonotari, libro 5, 1641-1643, φ.181r από το βιβλίο «Το κρητικό κρασί στις αρχειακές πηγές της βενετοκρατίας», έκδ.Δήμου Γαζίου). Στο ταξιδιωτικό κείμενο του

Carlier de Pinon (1579) υπάρχει αναφορά στη ποικιλία «Στην Κρήτη φύεται από μακρού χρόνου η ερυθρή μαλβαζία που τη λένε Λιάτικο» (E.Blochet, έκδ. Carlier de Pinon, Voyage en Orient, Παρίσι 1920).

Η Μανδηλαριά είναι μια γηγενής ποικιλία του νότιου Αιγαιοπελαγίτικου χώρου. Καλλιεργείται από πολύ παλιά την Κρήτη και στις Δαφνές συμμετείχε στην παρασκευή του Κρητικού Μαλβαζία μαζί με άλλες ποικιλίες.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Στη περιοχή των Δαφνών το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένο με την οικονομική αλλά και την κοινωνική ζωή των ανθρώπων. Υπάρχει ο Θεσμός της «Γιορτής Κρασιού Δαφνών» που γίνεται στις Δαφνές για περισσότερο από 40 συνεχόμενα χρόνια , κάθε πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου όπου καταναλώνεται άφθονο Δαφνιανό κρασί με τοπικά εδέσματα .

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Ο κύριος κορμός της ζώνης βρίσκεται σε γεωγραφικό πλάτος 35°12 και γεωγραφικό μήκος 25° 3’ και σε υψόμετρο που κυμαίνεται από 150μ. έως 600μ. ενώ παρουσιάζει πολύπλοκο ανάγλυφο . Στην ζώνη δεν υπάρχουν πεδινές εκτάσεις , τα αμπέλια καλλιεργούνται σε πλαγιές λόφων από μέτρια έως μεγάλη κλίση. Το κλίμα της ζώνης Δαφνών χαρακτηρίζεται, κατά την κλίμακα Koeppen, ως κλίμα μεσογειακό, θερμό με ξηρό καλοκαίρι και ήπιους χειμώνες. Η περιοχή της ζώνης έχει χαρακτηριστική αμφιθεατρική διαμόρφωση, με συνέπεια το μεγαλύτερο ποσοστό των περιοχών της να βλέπουν απ’ ευθείας την θάλασσα. Έτσι η θαλασσινή αύρα που φυσά προς τους αμπελώνες επιδρά ευεργετικά στην ημερήσια διακύμανση της θερμοκρασίας του περιβάλλοντος, εξασφαλίζοντας αρκετά δροσερό καλοκαίρι.

Αυτές οι συνθήκες συμβάλουν στη σωστή ωρίμανση των σταφυλιών, με καλή οξύτητα και αρωματικό δυναμικό. Στην ζώνη παρατηρείται μια μεγάλη περίοδος ξηρασίας (διαρκεί 5-6 μήνες), με το 90% των βροχοπτώσεων κατανεμημένες στους μήνες από τον Οκτώβριο έως τον Απρίλιο. Οι βροχοπτώσεις στη ζώνη κυμαίνονται από 520mm στο Πενταμόδι έως 868,96mm στην Αγία Βαρβάρα οι οποίες θεωρούνται ικανοποιητικές για τον εμπλουτισμό του υδροφόρου ορίζοντα και την επάρκεια νερού προς άρδευση το καλοκαίρι.

Οι χιονοπτώσεις στη ζώνη δεν είναι συχνές και δεν αποτελούν γενικά πρόβλημα. Η ζώνη έχει ετησίως 2,5 ημέρες χιονόπτωσης και αυτές κατά τους μήνες Ιανουάριο και Φεβρουάριο. Η ζώνη χαρακτηρίζεται από μεγάλη ηλιοφάνεια τόσο ως προς τη διάρκεια όσο και ως προς την έντασή της. Η συνολική ετήσια ηλιοφάνεια είναι 2.768 ώρες με μέση ημερήσια διάρκεια 7,5 ώρες που συμβάλει στη καλή φωτοσύνθεση των φυτών και τη φαινολική ωρίμανση των σταφυλιών.

Τα εδάφη γενικά της ζώνης Δαφνών προέρχονται από 2 γεωλογικούς σχηματισμούς:

Το σχηματισμό Φοινικιάς και το σχηματισμό Αγ. Βαρβάρας. Το κύριο χαρακτηριστικό τους είναι η μεγάλη περιεκτικότητά σε ανθρακικό ασβέστιο. Στο σύνολό τους σχεδόν τα εδάφη

κατατάσσονται στα αμμοπηλώδη – πηλώδη έως αργιλοπηλώδη, γεγονός που σημαίνει καλή αποθήκευση θρεπτικών συστατικών. Άλλα γνωρίσματά τους είναι το μεγάλο βάθος, η καλή στράγγιση και η καλή γονιμότητα, χαρακτηριστικά που τα κάνουν ιδανικά υποστρώματα για την αμπελοκαλλιέργεια της ποικιλίας Λιάτικο και Μανδηλαριά. Τα εδάφη της ζώνης είναι στην πλειονότητά τους αλκαλικά με Ph από 7 έως 8.Το εναλλακτικό κάλιο εμφανίζεται γενικά σε υψηλά επίπεδα και δεν χρήζει ενίσχυσης. Η οργανική ουσία είναι γενικά ικανοποιητική. Στην πλειονότητα των περιπτώσεων είναι ικανή να τροφοδοτήσει τα φυτά με το απαραίτητο για την ανάπτυξή τους άζωτο.

Οι αμπελώνες από την ποικιλία Λιάτικο φυτεύονται με πυκνότητα περίπου 350-400 φυτά ανά στρέμμα και καλλιεργούνται σε γραμμικά σχήματα. Το κλάδεμα είναι βραχύ, ένα ως δύο οφθαλμοί. Η ποικιλία είναι πολύ ζωηρή και πολύ παραγωγική. Εφαρμόζεται αραίωση των κληματίδων ώστε να αποφευχθούν οι ασθένειες και να υπάρξει ελεγχόμενη απόδοση έως 1.000 κιλά ανά στρέμμα. Η Μανδηλαριά είναι μια ποικιλία μεγάλης ζωηρότητας και ευρωστίας, παραγωγική και όψιμη. Τα φυτά καλλιεργούνται σε χαμηλού ύψους γραμμικό σχηματισμό και δέχονται βραχύ κλάδεμα καρποφορίας.

Λεπτομέρειες του προϊόντος για την κατηγορία Οίνος

Τα σταφύλια από τη ποικιλία Λιάτικο περιέχουν λίγες ανθοκυάνες και δίνουν ερυθρά ξηρά κρασιά μέτριας και ασταθούς χρωματικής έντασης. Για την ενίσχυση και τη σταθεροποίηση στο χρόνο, του χρώματος των παραγόμενων οίνων γίνεται ανάμειξη με Μανδηλαριά σε μέγιστο ποσοστό 20%. Συγκεκριμένα τα σταφύλια από Μανδηλαριά είναι πλούσια σε ανθοκυάνες (900-1.100 mg/kg ραγών) και φαινόλες (1900-2.100 mg/kg ραγών).

Οι οίνοι που προκύπτουν από την ανάμειξη των ποικιλιών Λιάτικο με Μανδηλαριά είναι μέσου αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας και πολύ πλούσιοι σε χρώμα. Χαρακτηρίζονται από λεπτά και ντελικάτα αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, γλυκών μπαχαρικών και αναπτύσσουν τριτογενή αρώματα μετά από παλαίωσης όπως σταφίδες και απαλές νότες δέρματος. Διακρίνονται από γεμάτο στόμα με καλή οξύτητα, με έντονες γευστικά τανίνες λόγω της Μανδηλαριάς αλλά μαλακές και στρογγυλές λόγω του Λιάτικου.

Λεπτομέρειες του προϊόντος για την κατηγορία Οίνος Λικέρ.

Οι οίνοι Λικέρ ΠΟΠ Δαφνές παρουσιάζουν σκούρο χρώμα καραμέλας και χαρακτηρίζονται από αρώματα σοκολάτας, καφέ και αποξηραμένων φρούτων. Έχουν βελούδινη γεύση με γεμάτο σώμα λόγω του υψηλού αλκοολικού τίτλου και των σακχάρων.

Λεπτομέρειες του προϊόντος Οίνος από Λιαστά σταφύλια.

Οι οίνοι από λιαστά σταφύλια ΠΟΠ Δαφνές, παρουσιάζουν σκούρο χρώμα καραμέλας και χαρακτηρίζονται από καλή ισορροπία οξύτητας – σακχάρων. Διακρίνονται από λεπτά και πολύπλοκα αρώματα σοκολάτας, καφέ και αποξηραμένων φρούτων, έχουν βελούδινη γεύση και γεμάτο στόμα.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση για την κατηγορία Οίνος

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής όπως το έδαφος και το μικροκλίμα, σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες οινολογικές πρακτικές, συμβάλουν στην παραγωγή ποιοτικών ερυθρών ξηρών οίνων ΠΟΠ Δαφνές.

Στις περιοχές των κοινοτήτων Δαφνών, Βενεράτου, Κερασίων, Σίββας, Αυγενικής, Αγίου Μύρωνος, Πενταμοδίου και Πετροκεφάλου που βρίσκονται υψόμετρο από 150 ως 400 μέτρα, η ωρίμανση της ποικιλίας Λιάτικο επιτυγχάνεται το τρίτο δεκαήμερο του Αυγούστου και της Μανδηλαριάς το δεύτερο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου, δίνοντας οίνους με υψηλό αλκοολικό τίτλο και πλούσιο σώμα.

Στις περιοχές των δημοτικών διαμερισμάτων Αγ Βαρβάρας, Μεγάλη Βρύσης, Αγίου Θωμά, Λαρανίου, Δουλίου, Άνω Μουλίων, Πρινιά, Πυργού, Άνω Ασίτες, Κάτω Ασίτες, σε υψόμετρο από 400 ως 600 μέτρα, η ωρίμανση της ποικιλίας Λιάτικο επιτυγχάνεται το πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου και της Μανδηλαριάς το τρίτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου, γεγονός που συμβάλει στη παραγωγή οίνων με υψηλότερη οξύτητα αλλά και εντονότερο αρωματικό δυναμικό από τη προηγούμενη περιοχή.

Τα αργιλοπηλώδη, ασβεστολιθικά εδάφη της περιοχής, πλούσια σε ανθρακικό ασβέστιο, συμβάλουν στη συγκράτηση της υγρασίας του εδάφους, στην καλή θερμοκρασία του υπεδάφους και στη καλή αποθήκευση θρεπτικών συστατικών. Αυτό επιδρά θετικά στην φαινολική ωρίμανση των ποικιλιών Λιάτικο και Μανδηλαριά και κατά συνέπεια στην παραγωγή οίνου με ένταση στο άρωμα, στο χρώμα και στις τανίνες.

Το σώμα, ο όγκος, η γευστική ένταση του οίνου κατά συνέπεια και οι δυνατότητες παλαίωσης του, οφείλονται στο μητρικό έδαφος της περιοχής που είναι ο ασβεστόλιθος.

Επίσης η υψηλή αλκαλικότητα των εδαφών σε συνδυασμό με το χαρακτήρα των ποικιλιών Λιάτικο και Μανδηλαριά, συμβάλουν στο ικανοποιητικό επίπεδο οξύτητας του οίνου.

Η θαλασσινή αύρα που διατηρεί τη θερμοκρασία σε χαμηλά επίπεδα κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού συμβάλει στη σύνθεση και ανάδειξη των πρωτογενών αρωμάτων των ποικιλιών.

Η καλή ηλιοφάνεια και η έλλειψη βροχοπτώσεων στην περιοχή κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, επιδρούν θετικά στη σωστή φωτοσύνθεση και την άρτια φαινολική ωρίμανση των σταφυλιών, δίνοντας στον οίνο πλούσιες και μαλακές τανίνες αλλά και ένταση στο χρώμα. Επιπλέον η προσθήκη της Μανδηλαριάς στους ερυθρούς ξηρούς οίνους σε ποσοστό ως 20% λειτουργεί βελτιωτικά στην ένταση και στη σταθερότητα του χρώματος στον χρόνο.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση για τη κατηγορία Οίνος Λικέρ.

Το μικροκλίμα της ζώνης σε συνδυασμό με τη σύσταση του εδάφους συμβάλουν στην παραγωγή ποιοτικών οίνων λικέρ. Η ηλιοφάνεια, η έλλειψη βροχοπτώσεων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού και η θαλασσινή αύρα από το κρητικό πέλαγος, συμβάλουν στην παραγωγή οίνων με έντονα τα αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων και ελαφρών

μπαχαρικών. Παράλληλα, τα ασβεστολιθικά εδάφη, πλούσια σε ανθρακικό ασβέστιο, δίνουν στους οίνους οξύτητα και σώμα.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση για τη κατηγορία Οίνος από Λιαστά σταφύλια.

Το μικροκλίμα της ζώνης ΠΟΠ Δαφνές σε συνδυασμό με τη σύσταση του εδάφους συμβάλουν στην παραγωγή ποιοτικών οίνων από Λιαστά σταφύλια.

Τα αργιλοπηλώδη, ασβεστολιθικά εδάφη της περιοχής, πλούσια σε ανθρακικό ασβέστιο βοηθούν στη συγκράτηση της υγρασίας στο έδαφος και στην καλή αποθήκευση θρεπτικών συστατικών. Αυτό επιδρά θετικά στην φαινολική και τεχνολογική ωρίμανση της ποικιλίας Λιάτικο και κατά συνέπεια στην παραγωγή οίνων με καλά επίπεδα σακχάρων και αλκοόλης.

Επιπλέον, το μικροκλίμα της περιοχής με την ηλιοφάνεια, τον βορεινό προσανατολισμό της προς το Κρητικό πέλαγος και την έλλειψη βροχοπτώσεων το καλοκαίρι, συμβάλουν στη σύνθεση των πρωτογενών αρωμάτων της ποικιλίας Λιάτικο και στην καλή δομή του οίνου.

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Κοινοτική Νομοθεσία

Άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και ειδικότερα το Παράρτημα XVI και 6 του Καν(ΕΚ)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 αμπελοοινικού τομέα». Στην επίσημανση των βιολογικών οίνων Π.Ο.Π. Δαφνές η ένδειξη «βιολογικό» ή «βιο» σε συνδυασμό με το όνομα του προϊόντος θα συνοδεύεται υποχρεωτικά από:

- τον κωδικό αριθμό του φορέα ελέγχου
- το κοινοτικό λογότυπο 
- την ένδειξη «Γεωργία ΕΕ ή και Γεωργία Ελλάδα»

Στη με αριθμ. 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» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005) 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 «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

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 στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής 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» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

Παραδοσιακές Ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 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 Δαφνές είναι οι παρακάτω:

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΛΙΑΣΤΟΣ/Vin de paille

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Κοινοτική Νομοθεσία

- Καν (ΕΚ) αριθ. 1234/07 (ΕΕ L 299 της 19.11.2007) για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ»).

- Καν (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 αμπελοοινικού τομέα» όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Καν(ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής της 10^{ης} Ιουλίου 2009 για καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.479/2008 όσον αφορά τις

κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, τις οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται.

- Καν(ΕΚ) αριθ. 436/2009 της Επιτροπής της 26ης Μαΐου 2009 για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου, όσον αφορά το αμπελουργικό μητρώο, τις υποχρεωτικές δηλώσεις και τη συγκέντρωση στοιχείων για την παρακολούθηση της αγοράς, τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των προϊόντων και τα βιβλία που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα.

Εθνική Νομοθεσία

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 5042/116548/26.10.2015 «Καθορισμός των ειδικών όρων εμφιαλώσεως των οίνων» (ΦΕΚ 2323/Β/27.10.2015)

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 6141/148160/30.12.2015 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης» (ΦΕΚ 2904/Β/31.12.2015)

-Β. Διάταγμα υπ΄αριθ. 539/4-8-1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/Α/14-8-1971).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 213850/1572/11.2.1972 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος» (ΦΕΚ 169/Β/24.2.1972).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

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

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «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» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 326182/6268/27-7-1988 «Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης» όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 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'αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28-6-2005).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 2323/Β/27.10.2015) όπως τροποποιήθηκε με την Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5852/139338/14.12.2015 (ΦΕΚ 2708/Β/2015).

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5833/155045/12.12.2013 «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» (ΦΕΚ 3324/Β/27.12.2013) όπως τροποποιήθηκε με την Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5066/117288/27.10.2015 (ΦΕΚ 2322/Β/27.10.2015).

-Νόμος υπ΄ αριθ. 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» (ΦΕΚ 32/Α/11.2.2014)

10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «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» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 5042/116548/26.10.2015 «Καθορισμός των ειδικών όρων εμφιαλώσεως των οίνων» (ΦΕΚ 2323/Β/27.10.2015) .

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 6141/148160/30.12.2015 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης» (ΦΕΚ 2904/Β/31.12.2015)

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5833/155045/12.12.2013 «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» (ΦΕΚ 3324/Β/27.12.2013) όπως τροποποιήθηκε με την Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5066/117288/27.10.2015 (ΦΕΚ 2322/Β/27.10.2015).

-Νόμος υπ΄ αριθ. 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» (ΦΕΚ 32/Α/11.2.2014)

10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΔΑΦΝΕΣ 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 Δαφνές.

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 **ΔΦ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Δαφνές, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

10.3. Αρχές ελέγχου.

10.3.1 Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Γενική Διεύθυνση Τροφίμων

Διεύθυνση: Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Τμήμα: Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Μενάνδρου 22, Αθήνα, Τ.Κ. GR-105 52

Τηλ.: 210 - 212 5178, 210-2125162

e-mail: ve46u007@minagric.gr

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών Ποιοτικού και Φυτουγειονομικού Ελέγχου.