

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΙΙ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Γλώσσα στην οποία έχει συνταχθεί η αίτηση ΕΛΛΗΝΙΚΗ
Αιτών
Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου ΔΙΚΤΥΟ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ (Δ.Ο.Ν.Η) Diktio Inoroiou N. Irakleiou (D.O.N.I.)
Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα) Αρχιμήδους 1 & Ικάρου, τ.κ. 71601 Ν.Αλικαρνασός, Ηράκλειο Κρήτης, Ελλάδα
Νομικό καθεστώς (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων) ΑΣΤΙΚΗ ΜΗ ΚΕΡΔΟΣΚΟΠΙΚΗ
Υπηκοότητα Ελληνική
Ενδιάμεσος φορέας
– Κράτος μέλος (κράτη μέλη) ^(*)
– Αρχή τρίτης χώρας ⁽²⁾
– [(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]
Όνομα (ονόματα) του ενδιάμεσου φορέα (φορέων) Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας
Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Φυτικής Παραγωγής Διεύθυνση Μεταποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων Φυτικής Παραγωγής, Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα) 2 Αχαρνών, 10176, Αθήνα, Ελλάδα
Ονομασία προς καταχώριση
Δαφνές
– Ονομασία προέλευσης ^(*)
– Γεωγραφική ένδειξη ⁽²⁾
[(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]
Ισοδύναμος Όρος: Dafnes
Περιγραφή του οίνου (οίνων) ⁽¹⁾
Οι οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές (Dafnes) ανήκουν στην κατηγορία 1, 3 και 15 των Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙβ 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: ζωνρό κόκκινο
2. Οσμή: έντονη, ~~με~~πλούσια, ώριμα κόκκινα φρούτα και γλυκά μπαχαρικά.
3. Γεύση: στόμα γεμάτο, με υψηλά επίπεδα αλκοόλης και χαμηλές, πολύ μαλακές τανίνες.

Οίνος Γλυκός (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 Γλυκός 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

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

Οίνος Φυσικώς Γλυκός (Λιαστός)

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 4516,0 %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)***4,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 400mg/l ****

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: σκούρο χρώμα καραμέλας
2. Οσμή: αρώματα σοκολάτας – καφέ και αποξηραμένων φρούτων
3. Γεύση: Βελοούδινη, 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 παρασκευάζονται με ειδικές μεθόδους.

**** Σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο σημείο 2ε) του Παραρτήματος

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

[IB του Καν\(ΕΚ\) 606/2009.](#)

Παραδοσιακές ενδείξεις

σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1⁽²⁾, 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-Vacchus», 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.

Αγρέπαιλη, 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 γλυκεῖς 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 τουλάχιστον 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 γλυκεῖς 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 ⁽³⁾

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

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (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 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.

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

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) που 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 ~~τμήματα των κοινοτήτων~~ 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.

Μορφοποιήθηκε: Διάστιχο:
Πολλαπλό 1,15 γραμμές

Μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Στο Λιάτικο η 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 σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

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

Στο Λιάτικο η Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) σε τελικό προϊόν δεν υπερβαίνει τα 80 ΗL οίνου, ενώ στη Μανδηλαριά η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) σε τελικό προϊόν δεν υπερβαίνει τα 88 ΗL 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 ΗL/Ηα με εξαίρεση τον φυσικό γλυκό οίνο (vin doux naturel) του οποίου η μέγιστη απόδοση δεν ξεπερνά τα 82,5 ΗL ανά εκτάριο.

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

Η μέγιστη απόδοση σε τελικό προϊόν των οίνων από ~~Λιασμένα-Λιαστά~~ σταφύλια είναι 47 ΗL/Ηα ανά εκτάριο.

Επιτρεπόμενες οινοποιησίμες 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 Γλυκός (Vin Doux) Π.Ο.Π. ΔΑΦΝΕΣ (Dafnes) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια της ερυθρής ποικιλίας Λιάτικο σε ποσοστό 100%

Ο οίνος Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel) Π.Ο.Π. ΔΑΦΝΕΣ (Dafnes) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια της ερυθρής ποικιλίας Λιάτικο σε ποσοστό 1.00%

Ο οίνος Φυσικός Γλυκός (-Λιαστός) Π.Ο.Π. ΔΑΦΝΕΣ (Dafnes) Φυσικώς Γλυκός (-Λιαστός) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια της ερυθρής ποικιλίας Λιάτικο σε ποσοστό 100%

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).

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή ⁽⁴⁾

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής του προϊόντος κατηγορίας 1 (Οίνος).

α. Ποιότητα

β. Ιστορικός δεσμός

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

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

A. Ιστορικός δεσμός

Η καλλιέργεια της ποικιλίας Λιάτικο, χρονολογείται στον 3ο ή 2ο αιώνα π.Χ. 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 χειρόγραφο χρονολογίας 1432, του Pietro Querini, βενετού φεουδάρχη στην Κρήτη, με αναφορά σε βαρέλια με Λιάτικο από τις Δαφνές. Επίσης σε συμβόλαια αρκετών νοταρίων της ενετοκρατίας, βρίσκουμε αγοραπωλησίες ή άλλες συμβολαιογραφικές πράξεις αμπελιών Λιάτικου σε χωριά εντός της ζώνης Δαφνών. Η Μανδηλαριά καλλιεργείται από πολύ παλιά στην Κρήτη και στις Δαφνές συμμετείχε στην παρασκευή του Κρητικού Μαλβαζία μαζί με άλλες ποικιλίες.

B. 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

Μορφοποιήθηκε: Διάστιχο:
Πολλαπλό 1,15 γραμμές

«Γιορτής Κρασιού Δαφνών» που γίνεται στις Δαφνές για περισσότερο από 40 χρόνια συνεχώς, κάθε πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου, όπου καταναλώνεται άφθονο Δαφνιανό κρασί με τη συνοδεία τοπικών εδεσμάτων.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η αμπελουργική ζώνη ΠΟΠ Δαφνές παρουσιάζει πολύπλοκο ανάγλυφο, έχει υψόμετρο που κυμαίνεται από 150μ. έως 600μ. και τα αμπέλια καλλιεργούνται σε πλαγιές λόφων.

Το κλίμα της ζώνης Δαφνών χαρακτηρίζεται 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. Η ζώνη χαρακτηρίζεται από μεγάλη ηλιοφάνεια, η οποία συμβάλει στην καλή φωτοσύνθεση των φυτών και τη φαινολική ωρίμανση των σταφυλιών.

Το κύριο χαρακτηριστικό των εδαφών της ζώνης 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 των ποικιλιών Λιάτικο και Μανδηλαριά.

Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 17°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 680mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο. Πρόκειται για εδάφη που διατηρούν την υγρασία κατά το καλοκαίρι.

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 του χρώματος των παραγόμενων οίνων στο χρόνο, 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 παλαίωση, 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.

Το κλίμα της περιοχής, το ανάγλυφο (μεγάλες πλαγιές) και η σύσταση του εδάφους παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Αυτές οι κλιματικές συνθήκες συμβάλουν στην παραγωγή οίνων ποιότητας.

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 ξερών οίνων ΠΟΠ Δαφνές.

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 στη 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 και 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

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης,
Στηλοθέτες: Όχι κατά 0,75 εκ.

σταθερότητα του χρώματος στον χρόνο.

~~Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π Δαφνές, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.~~

~~Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής του προϊόντος κατηγορίας 3 (Οίνος Αικέρ).~~

~~α. Ποιότητα~~

~~β. Ιστορικός δεσμός~~

~~γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός~~

~~Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση~~

~~Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 17°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 680mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο. Πρόκειται για εδάφη που διατηρούν την υγρασία κατά το καλοκαίρι.~~

~~Λεπτομέρειες του προϊόντος~~

~~Το κλίμα της περιοχής, το ανάγλυφο και η σύσταση του εδάφους (μεγάλες πλαγιές), παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Αυτές οι κλιματικές συνθήκες συμβάλουν στην παραγωγή οίνων ποιότητας.~~

~~Απιώδης αλληλεπίδραση~~

~~Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π Δαφνές, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.~~

~~Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής του προϊόντος κατηγορίας 15 (Οίνος από Λιασμένα σταφύλια).~~

~~α. Ποιότητα~~

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης, Διάστιχο: Πολλαπλό 1,15 γραμμές

Μορφοποιήθηκε: Διάστημα Πριν: 0 στ., Χωρίς προσθήκη διαστημάτων μεταξύ παραγράφων του ίδιου στυλ, Διάστιχο: Πολλαπλό 1,15 γραμμές, Στηλοθέτες: 0,75 εκ., Αριστερά + 1,48 εκ., Αριστερά + Όχι κατά 0,32 εκ.

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης, Διάστιχο: Πολλαπλό 1,15 γραμμές

β. Ιστορικός δεσμός

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 17°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 680mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο. Πρόκειται για εδάφη που διατηρούν την υγρασία κατά το καλοκαίρι.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Το κλίμα της περιοχής, το ανάγλυφο και η σύσταση του εδάφους (μεγάλες πλαγιές), παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Αυτές οι κλιματικές συνθήκες συμβάλουν στην παραγωγή οίνων ποιότητας.

-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 στη 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.

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π Δαφνές, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

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 στη φαινολική και τεχνολογική ωρίμανση της ποικιλίας Λιάτικο και κατά συνέπεια στην παραγωγή οίνων

Μορφοποιήθηκε: Χωρίς προσθήκη διαστημάτων μεταξύ παραγράφων του ίδιου στυλ, Διάστιχο: Πολλαπλό 1,15 γραμμές

με καλά επίπεδα σακχάρων και αλκοόλης.

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

Άλλες προϋποθέσεις ⁽³⁾

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

~~Άρθρο 6 παράγραφος 4α 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».~~

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 επισήμανση 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»

Στην 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

[(1) Συμπεριλαμβανομένης αναφοράς στα προϊόντα που καλύπτονται από το άρθρο 118α παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007]

[(2) Άρθρο 118κα παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007]

[(3) Προαιρετικά]

[(4) Περιγράφεται η ιδιαιτερότητα του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής και η αιτιώδης σχέση μεταξύ των δύο]»