

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007
ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Όνομασία προς καταχώριση : Σητεία

Ισοδύναμος Όρος: Sitia

Περιγραφή του οίνου (οίνων) :

Ο οίνος Π.Ο.Π. Σητεία (Sitia) ανήκει στις κατηγορίες 1. , 3. και 15. Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Οίνος Λευκός Ξηρός

-Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 %vol.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,,5 %vol.

-Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 gr/l

- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l): Ελάχιστη 3,5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08

- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Οίνος με ελαφρά υποκίτρινο χρώμα, με πράσινο ανταύγειες στην αρχή της ζωής του, καθαρός μέτριας πυκνότητας.
2. Οσμή : Νότες έντονης ορυκτότητας, διακριτική ελαφρά παρουσία του φρούτου (αχλάδι και χόρτο), μικρών λευκών ανθέων καθώς και νότες λεμονιού.
3. Γεύση : Κυριαρχεί μεγάλη ορυκτότητα, λιτός, δροσιστικός με ευχάριστη ισοροπία.

Είναι ένας οίνος όχι ιδιαίτερα αρωματικό, ορυκτότητας, αυστηρός με δυνατότητα παλαίωσης. Γενικά οίνος γαστρονομίας.

Οίνος Ερυθρός Ξηρός

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % 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 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Οίνος ερυθρός με βαθύ ρουμπινί χρώμα, με κεραμιδί ανταύγειες ανάλογα με την παλαίωση του. Ρευστός, κρυστάλλινος και διαυγής.

2. Οσμή: Νότες φίνες καθαρές τρυφερών ανθέων, τόνους τρούφας, μικρών φρούτων του δάσους, μαύρο κεράσι, νότες ορυκτότητας καθώς και ζωϊκά αρώματα που αναπτύσσονται με την παλαίωση του. Μικρή και διακριτική ένταση αρωμάτων ξύλου.

3. Γεύση: Δροσιστική γεύση με αρκετά οξέα, με αέρινη αισθητικότητα, ιδιαιτερότητα, γεύσεις φλούδας πορτοκαλιού, άγριων φρούτων, μαρμελάδας και παλαιώνοντας ζωικές νότες δέρματος. Οίνος ευχάριστος, ρευστός, ελαφρύς παρά τον υψηλό αλκοολικό βαθμό του με μαλακές τανίνες.

Οίνος Ερυθρός Γλυκός (Vin de liqueur-vin doux)

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 13,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 – 22,0 %vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Οίνος με βαθύ κόκκινο τριανταφυλλί χρώμα, καθαρός, μέτριας πυκνότητας.

2. Οσμή : Οίνος φρουτώδης με αρώματα λουλουδιών και φρούτων του δάσους.

3. Γεύση : Ευχάριστη, δροσερή, μέτριας οξύτητας, μακράς επίγευσης με τόνους γλυκού φρούτων.

Οίνος Ερυθρός Γλυκός Φυσικός (Vin de liqueur-Vin doux naturel)

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 14.0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 – 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Οίνος με βαθύ κόκκινο τριανταφυλλί χρώμα, καθαρός, μέτριας πυκνότητας.
2. Οσμή : Οίνος φρουτώδης με αρώματα λουλουδιών και φρούτων του δάσους
3. Γεύση : Ευχάριστη, καθαρή, δροσερή, μέτριας οξύτητας, μακράς επίγευσης έντονα φρουτώδες, με τόνους γλυκού φρούτων, σταφίδας, κασίς και βατόμουρου.

Οίνος Φυσικώς Γλυκός (Vin naturellement doux)

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλών: 14.0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 %vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Οίνος ερυθρός με βαθύ ρουμπινί χρώμα, που κατά την παλαίωση του αποκτά κεραμιδί ανταύγειες με τόνους τριαντάφυλλου. Καθαρός, μέτριας πυκνότητας.

2. Οσμή: Καθαρή, φρουτώδη, αρώματα τριαντάφυλλου, κασίς, βατόμουρου, κεράσι και μπαχάρια της ανατολής. Κατά την παλίωση αποκτά πολυπλοκότητα μεγάλης έντασης με τόνους γλυκού πορτοκαλιού, κίτρου, καπνού και βαρελιού.

3. Γεύση: όμορφη, βελούδινη με εκρηκτικότητα του φρούτου πλούσιου σε αρωματικά, αισθησιακός γευστικά με ελαφρά γλυκύτητα και μακριά επίγευση.

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-Vacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Σητεία 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, Ορεινό Κτήμα, Ορεινός Αμπελώνας, Πύργος, Λιαστός, Παλαιωθείς Επιλεγμένος.

Οινολογικές πρακτικές

- Οι λευκοί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Σητεία (Sitia) παράγονται με α) την κλασσική μέθοδο λευκής οινοποίησης ή β) με τη μέθοδο της προζυμωτικής εκχύλισης, ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρές επιλεγμένες ζύμες, εάν κριθεί αναγκαίο, οι οποίες εκφράζουν την αρωματική τυπικότητα . Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

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

- Ο οίνος γλυκός Π.Ο.Π. Σητεία (Sitia) παράγεται 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 είναι ανεκτή για τα γλεύκη βάσης είναι ανεκτή περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη τουλάχιστο 1% vol.

- Ο οίνος γλυκός φυσικός (Vin doux Naturel) παράγεται 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.

- Ο οίνος φυσικώς γλυκός Π.Ο.Π Σητεία (Sitia) παράγεται από σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή υπό σκιάν ή στα πρέμνα 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 τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Σητεία (Sitia) πρέπει:

- οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος, εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Σητεία (Sitia) πρέπει:

- οι οίνοι να έχουν ένα 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 «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Σητεία (Sitia) 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 Σητεία (Sitia) 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.

Καλλιεργητικές πρακτικές

Η μόρφωση των πρέμνων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα. Το κλάδεμα που ακολουθείται είναι βραχύ. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους και δεν επιτρέπεται η άρδευση. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται.

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Σητεία (Sitia) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ. 502/16.7.1971 (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ 375 /19.11.1997 (ΦΕΚ 243/Α/3.12.1997).

Στην περιφερειακή ενότητα Λασιθίου Κρήτης, βρίσκεται η οριοθετημένη ζώνη του ΠΟΠ Σητεία, που είναι οι πλαγιές της βορειοανατολικής ακτής της Κρήτης έως την Σητεία και το οροπέδιο της Ζήρου με τους γύρω ορεινούς όγκους στο κεντρικό και νότιο τμήμα του ανατολικού άκρου της Κρήτης και απαρτίζεται από:

Την Δημοτική Κοινότητα Σητείας και των τοπικών κοινοτήτων Αχλαδίων, Εξω Μουλιανών, Κασιδώνιου, Μαρωνίας, Μέσα Μουλιανών, Μυρσίνης, Πισκοκέφαλου, Σκοπής, Σταυρωμένου, Τουρλωτής, Χαμεζίου, και του οικισμού Αγ. Σπυρίδωνος της τοπικής

κοινότητας Πραισού της Δημοτικής κοινότητας Σητείας, των τοπικών κοινοτήτων Απιδίων Αρμένων, Ζίρου Παπαγιαννάδων, και Χανδρά της Δημοτικής Ενότητας Λ'ευκης του Δήμου Σητείας.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών.

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν.

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) σε τελικό προϊόν είναι :

1. Οίνος Λευκός Ξηρός90 HL
2. Οίνος Ερυθρός Ξηρός.....75 HL
3. Οίνος Ερυθρός γλυκός.....95 HL
4. Οίνος Ερυθρός Γλυκός Φυσικός.....82,5 HL
5. Οίνος Ερυθρός Φυσικώς Γλυκός ...63 HL

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο **οίνος λευκός ξηρός Π.Ο.Π. Σητεία** (Sitia) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Βηλάνα 70% και Θραψαθήρι 30%.

Η λευκή ποικιλία Βηλάνα δίνει οίνους με χαρακτηριστικά υποκίτρινο χρώμα, μέτρια ένταση αρωμάτων στη μύτη και στο στόμα. Οίνοι φρέσκοι και καλοσχηματισμένοι που δεν είναι ογκώδης και έχουν μέτρια οξύτητα και αλκοόλη. Σίγουρα αποτελεί την πιο σημαντική λευκή ποικιλία της Κρήτης όσον αφορά την στρεμματική εξάπλωση της και προσφέρεται για υψηλές στρεμματικές αποδόσεις.

Το Θραψαθήρι είναι μια σημαντική ποικιλία της Κρήτης, που αναδεικνύεται σε μία από τις πλέον υποσχόμενες και συναρπαστικές λευκές ποικιλίες του νησιού. Καλλιεργείται στις ορεινές περιοχές της Σητείας και επιδεικνύει μεγάλη αντοχή στην ξηρασία. Τα κρασιά από Θραψαθήρι έχουν απαλό κιτρινοπράσινο χρώμα και μύτη μέτριας έντασης, όπου κυριαρχούν πρωτογενή φρουτώδη αρώματα, που θυμίζουν κυρίως πεπόνι, ροδάκινο με έντονη ορυκτότητα. Στο στόμα είναι σχετικά ογκώδη , με ευδιάκριτη αλκοόλη και ήπια οξύτητα.

Ο **οίνος ερυθρός ξηρός Π.Ο.Π. Σητεία** (Sitia) παράγεται με συνοινοποίηση από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Λιάτικο σε ποσοστό τουλάχιστον 80% και Μανδηλαριά το υπόλοιπο..

Το Λιάτικο είναι μια ερυθρή ποικιλία αμπέλου που δίνει ερυθρά ξηρά κρασιά εξαιρετικής φινέτσας, και φτάνει στο απόγειο της στα γλυκά κρασιά. Το Λιάτικο είναι η επιτομή του ζεστού καιρού, που παρατηρείται σε ορισμένες περιοχές της Κρήτης. Το Λιάτικο της Σητείας φύεται με δύο διαφορετικούς κλώνους μικρόρογους και όχι ιδιαίτερος παραγωγικούς, διαφέρει δε, από το Λιάτικο άλλων περιοχών. Στην ζώνη του ΠΟΠ Σητεία το μεγαλύτερο μέρος των αμπελώνων είναι αυτόριζα προφυλλοξηρικά.

Η Μανδηλαριά είναι μια ερυθρή ποικιλία αμπέλου που συναντάται στο Αιγαίο πέλαγος και στην Κρήτη. Διακρίνεται για το βαθύ της χρώμα, τα αρώματα υπερώριμων φρούτων, ζωικά αρώματα και μέτριο σώμα με ατίθασες ταννίνες. Στην Σητεία είναι γηγενής και ο κλώνος που καλλιεργείται ονομάζεται Βουϊδοματερό. Εισέρχεται στην σύνθεση του οίνου Σητεία τα τελευταία χρόνια με μέγιστη αναλογία 20%.

Οι οίνοι ερυθροί γλυκός, γλυκός φυσικός και φυσικώς γλυκός Π.Ο.Π Σητεία (Sitia) παράγονται μόνο από νωπά σταφύλια της ποικιλίας Λιάτικο.

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή για τον λευκό και ερυθρό οίνο.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

α. Ποιότητα

Οι οίνοι της περιοχής ΠΟΠ Σητεία, είναι από τους πρώτους που χαρακτηρίστηκαν ως ανώτερης ποιότητας στην Ελλάδα και αυτό δικαιολογείται από τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους. Με το ξηροθερμικό κλίμα της περιοχής, χωρίς βροχές από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο, παράγονται σταφύλια άριστης ποιότητας χωρίς προσβολές από μύκητες λόγω της ξηρασίας ενώ παράλληλα δεν στερούνται οξύτητας λόγω της θαλασσινής αύρας του νησιού σε συνδυασμό με το υψηλό υψόμετρο όπου καλλιεργούνται τα αμπέλια της περιοχής.

δ. Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι ως γνωστόν καλλιεργείται από την Μινωική εποχή στην Κρήτη. Στους ελληνιστικούς και ρωμαϊκούς χρόνους υπάρχουν πολλές ιστορικές αναφορές για κρασιά και πολλά ευρήματα αρχαίων οινοποιητικών εγκαταστάσεων. Ο Λούκουλος δε, μετέφερε σφραγισμένους αμφορείς με Σητειακά κρασιά για τα λουκούλεια γεύματα του. Κατά τους βυζαντινούς χρόνους όπως και κατά την περίοδο των ενετικών χρόνων έχουμε πολλές ιστορικές και εμπορικές αναφορές αγοραπωλησιών κρασιού προς την Βενετία "Serenissima Repubblica di Venezia". Στην περιοχή της Σητείας η κύρια αγροτική παραγωγή κατά την περίοδο του μεσαίωνα είναι η αμπελοκαλλιέργεια όπου υπάρχουν διάσπαρτες επαύλεις με οινική παραγωγή με αναφορές σε παλιά συμβόλαια στο αρχείο της Βενετίας. Γενικά η περιοχή είναι γεμάτη με ιστορικά σημάδια καλλιέργειας αμπέλου. Οι αναβαθμίδες της Σητείας δηλώνουν την οινική της παράδοση. Στα χρόνια της Οθωμανικής περιόδου η οικονομία του οίνου συρρικνώνεται σε παραγωγές οικογενειακού τύπου, τοπικής εμβέλειας και αναπτύσσεται η ελαιοκομία αλλά διάφοροι περιηγητές εξυμνούν τα οινικά προϊόντα της. Μετά τον πρώτο πόλεμο η παραγωγή οργανώνεται σε συνεταιριστικά οινοποιεία και δημιουργούνται μικρές ιδιωτικές βιοτεχνίες. Σήμερα η παραγωγή του ΠΟΠ Σητεία γίνεται κυρίως από δύο σύγχρονα οινοποιεία ένα συνεταιριστικό και ένα ιδιωτικό και πολλές μικρές οικοτεχνίες με παραγωγή κρασιών και αποσταγμάτων.

Η καλλιέργεια των αμπελιών της Σητείας στα παλιά αμπέλια είναι σε κυπελλοειδή σχηματισμό, είναι αυτόριζα, προφυλλοξερικά μεγάλης ηλικίας. Η δε παραγωγή τους υπολείπεται κατά πολύ τα 8000 κιλά / ΗΑ για τις λευκές ποικιλίες και τα 6000 κιλά / ΗΑ για τις ερυθρές ποικιλίες. Γενικά τα αμπέλια της Σητείας δεν αρδεύονται εκτός εξαιρετικών περιπτώσεων παρατεταμένης ξηρασίας, το δε κλάδεμα είναι ιδιαίτερα βραχύ για το Λιάτικο. Τα νέα οινάμπελα της περιοχής αναπτύσσονται σε γραμμικά σχήματα, είναι εμβολιασμένα και πιο παραγωγικά με πιο μακρύ κλάδεμα.

γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη ΠΟΠ Σητείας είναι κυρίως ημιορεινή και ορεινή περιοχή με κύρια εξάπλωση των οιναμπέλων μεταξύ των 300 ως 750 μέτρων. Τα εδάφη έχουν τεράστια ποικιλομορφία από διάφορες γεωλογικές περιόδους και λόγω τις ανάμιξης τους από τις πιέσεις που έχουν υποστεί από την σύγκρουση της ευρωπαϊκής και ασιατικής πλάκας. Διαφέρουν ανα πολύ μικρές αποστάσεις και αυτό μαζί με το ιδιαίτερο ορεινό και αέρινο κλίμα δημιουργούν ιδιαίτερες συνθήκες πολύ εξειδικευμένων αμπελοτοπιών. Άλλο κρασί δίνουν οι φυλλίτες των ορεινών όγκων και άλλο τα ξεπλύματα τους αναμιγμένα με άργιλο και άμμο στα οροπέδια. Η δε σύνθεση του ορεινού όγκου, του θαλασσινού αέρα και των διαφόρων εδαφών δίνουν στον οينوπαραγωγό ασύλληπτες δυνατότητες να δημιουργήσει.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία της Εθνικής Μετεωρολογικής Υπηρεσίας το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό, ο χειμώνας είναι αρκετά ήπιος και υγρός, η χιονόπτωση περιορίζεται σχεδόν μόνο στις ορεινές περιοχές. Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 25,5 βαθμούς Κελσίου. Η μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται τον μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη τον μήνα Ιανουάριο. Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι περίπου 600 mm και η κατανομή τους είναι από Οκτώβρη μέχρι Απρίλιο.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι οίνοι ΠΟΠ Σητεία έχουν ιδιαίτερο χαρακτήρα που στους λευκούς οίνους στηρίζεται κυρίως στη δροσερή οξύτητα ενώ στους ερυθρούς οίνους την υψηλή αλκοόλη και την χαμηλή χρωματική ένταση (ρουμπινί) που οφείλεται στο πως εκφράζεται η ποικιλία της αμπέλου στο συγκεκριμένο γεωγραφικό περιβάλλον αλλά και τους ιδιαίτερους κλώνους αμπέλου της ποικιλίας Λιάτικο και Μανδηλάρι που έχουν επικρατήσει στην οριοθετημένη ζώνη..

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Οι οίνοι της περιοχής ΠΟΠ Σητεία, είναι από τους πρώτους που χαρακτηρίστηκαν ως ανώτερης ποιότητας στην Ελλάδα και αυτό δικαιολογείται από τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους. Με το ξηροθερμικό κλίμα της περιοχής, χωρίς βροχές από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο, παράγονται σταφύλια άριστης ποιότητας χωρίς προσβολές από μύκητες λόγω της ξηρασίας ενώ παράλληλα δεν στερούνται οξύτητας λόγω της θαλασσινης αύρας του νησιού σε συνδυασμό με το υψηλό υψόμετρο όπου καλλιεργούνται τα αμπέλια της περιοχής. Στους ερυθρούς οίνους η υψηλή αλκοόλη και η χαμηλή χρωματική ένταση (χρώμα ρουμπινί) που οφείλεται στο πως εκφράζεται η ποικιλία της αμπέλου στο συγκεκριμένο γεωγραφικό περιβάλλον.

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή για τον οίνο λικέρ.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

α. Ποιότητα

Οι οίνοι της περιοχής ΠΟΠ Σητεία, είναι από τους πρώτους που χαρακτηρίστηκαν ως ανώτερης ποιότητας στην Ελλάδα και αυτό δικαιολογείται από τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους. Με το ξηροθερμικό κλίμα της περιοχής, χωρίς βροχές από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο, παράγονται σταφύλια άριστης ποιότητας χωρίς προσβολές από μύκητες λόγω της ξηρασίας ενώ παράλληλα δεν στερούνται οξύτητας λόγω της θαλασσινης αύρας του νησιού σε συνδυασμό με το υψηλό υψόμετρο όπου καλλιεργούνται τα αμπέλια της περιοχής.

δ. Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι ως γνωστόν καλλιεργείται από την Μινωική εποχή στην Κρήτη. Στους

ελληνιστικούς και ρωμαϊκούς χρόνους υπάρχουν πολλές ιστορικές αναφορές για κρασιά και πολλά ευρήματα αρχαίων οινοποιητικών εγκαταστάσεων. Ο Λούκουλος δε, μετέφερε σφραγισμένους αμφορείς με Σητειακά κρασιά για τα λουκούλεια γεύματα του. Κατά τους βυζαντινούς χρόνους όπως και κατά την περίοδο των ενετικών χρόνων έχουμε πολλές ιστορικές και εμπορικές αναφορές αγοραπωλησιών κρασιού προς την Βενετία "Serenissima Repubblica di Venezia". Στην περιοχή της Σητείας η κύρια αγροτική παραγωγή κατά την περίοδο του μεσαίωνα είναι η αμπελοκαλλιέργεια όπου υπάρχουν διάσπαρτες επαύλεις με οινική παραγωγή με αναφορές σε παλιά συμβόλαια στο αρχείο της Βενετίας. Γενικά η περιοχή είναι γεμάτη με ιστορικά σημάδια καλλιέργειας αμπέλου. Οι αναβαθμίδες της Σητείας δηλώνουν την οινική της παράδοση. Στα χρόνια της Οθωμανικής περιόδου η οικονομία του οίνου συρρικνώνεται σε παραγωγές οικογενειακού τύπου, τοπικής εμβέλειας και αναπτύσσεται η ελαιοκομία αλλά διάφοροι περιηγητές εξυμνούν τα οινικά προϊόντα της. Μετά τον πρώτο πόλεμο η παραγωγή οργανώνεται σε συνεταιριστικά οινοποιεία και δημιουργούνται μικρές ιδιωτικές βιοτεχνίες. Σήμερα η παραγωγή του ΠΟΠ Σητεία γίνεται κυρίως από δύο σύγχρονα οινοποιεία ένα συνεταιριστικό και ένα ιδιωτικό και πολλές μικρές οικοτεχνίες με παραγωγή κρασιών και αποσταγμάτων.

Η καλλιέργεια των αμπελιών της Σητείας στα παλιά αμπέλια είναι σε κυπελλοειδή σχηματισμό, είναι αυτόριζα, προφυλλοξερικά μεγάλης ηλικίας. Η δε παραγωγή τους υπολείπεται κατά πολύ τα 8000 κιλά / ΗΑ για τις λευκές ποικιλίες και τα 6000 κιλά / ΗΑ για τις ερυθρές ποικιλίες. Γενικά τα αμπέλια της Σητείας δεν αρδεύονται εκτός εξαιρετικών περιπτώσεων παρατεταμένης ξηρασίας, το δε κλάδεμα είναι ιδιαίτερα βραχύ για το Λιάτικο. Τα νέα οινάμπελα της περιοχής αναπτύσσονται σε γραμμικά σχήματα, είναι εμβολιασμένα και πιο παραγωγικά με πιο μακρύ κλάδεμα.

γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη ΠΟΠ Σητείας είναι κυρίως ημιορεινή και ορεινή περιοχή με κύρια εξάπλωση των οινάμπελων μεταξύ των 300 ως 750 μέτρων. Τα εδάφη έχουν τεράστια ποικιλομορφία από διάφορες γεωλογικές περιόδους και λόγω τις ανάμιξης τους από τις πιέσεις που έχουν υποστεί από την σύγκρουση της ευρωπαϊκής και ασιατικής πλάκας. Διαφέρουν ανα πολύ μικρές αποστάσεις και αυτό μαζί με το ιδιαίτερο ορεινό και αέρινο κλίμα δημιουργούν ιδιαίτερες συνθήκες πολύ εξειδικευμένων αμπελοτοπιών. Άλλο κρασί δίνουν οι φυλλίτες των ορεινών όγκων και άλλο τα ξεπλύματα τους αναμιγμένα με άργιλο και άμμο στα οροπέδια. Η δε σύνθεση του ορεινού όγκου, του θαλασσινού αέρα και των διαφόρων εδαφών δίνουν στον οινοπαραγωγό ασύλληπτες δυνατότητες να δημιουργήσει.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία της Εθνικής Μετεωρολογικής Υπηρεσίας το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό, ο χειμώνας είναι αρκετά ήπιος και υγρός, η χιονόπτωση περιορίζεται σχεδόν μόνο στις ορεινές περιοχές. Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 25,5 βαθμούς Κελσίου. Η μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται τον μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη τον μήνα Ιανουάριο. Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι περίπου 600 mm και η κατανομή τους είναι από Οκτώβρη μέχρι Απρίλιο.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι οίνοι Λικέρ ΠΟΠ Σητεία έχουν ιδιαίτερο χαρακτήρα που εκφράζεται με την υψηλή αλκοόλη και την χαμηλή χρωματικής ένταση (ρουμπινί) η οποία οφείλεται στο πως εκφράζεται η ποικιλία της αμπέλου στο συγκεκριμένο γεωγραφικό περιβάλλον αλλά και τους ιδιαίτερους κλώνους αμπέλου της ποικιλίας Λιάτικο που έχει επικρατήσει στην οριοθετημένη ζώνη..

Το Λιάτικο είναι μια ερυθρή ποικιλία αμπέλου που δίνει ερυθρά ξηρά κρασιά εξαιρετικής φινέτσας, και φτάνει στο απόγειο της στα γλυκά κρασιά. Το Λιάτικο είναι η επιτομή του

ζεστού καιρού, που παρατηρείται σε ορισμένες περιοχές της Κρήτης. **Το Λιάτικο της Σητείας** φύτεται με δύο διαφορετικούς κλώνους μικρόρογους και όχι ιδιαίτερος παραγωγικούς, διαφέρει δε, από το Λιάτικο άλλων περιοχών. Στην ζώνη του ΠΟΠ Σητεία το μεγαλύτερο μέρος των αμπελώνων είναι αυτόριζα, προφυλλοξηρικά.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Οι οίνοι της περιοχής ΠΟΠ Σητεία, είναι από τους πρώτους που χαρακτηρίστηκαν ως ανώτερης ποιότητας στην Ελλάδα και αυτό δικαιολογείται από τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους. Με το ξηροθερμικό κλίμα της περιοχής, χωρίς βροχές από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο, παράγονται σταφύλια άριστης ποιότητας χωρίς προσβολές από μύκητες λόγω της ξηρασίας ενώ παράλληλα δεν στερούνται οξύτητας λόγω της θαλασσινής αύρας του νησιού σε συνδυασμό με το υψηλό υψόμετρο όπου καλλιεργούνται τα αμπέλια της περιοχής. Στους ερυθρούς οίνους λικέρ η υψηλή αλκοόλη και η χαμηλή χρωματική ένταση (χρώμα ρουμπινί) αλλά και ο φρουτώδης χαρακτήρας των οίνων οφείλεται στο πως εκφράζεται η ποικιλία Λιάτικο στο συγκεκριμένο γεωγραφικό περιβάλλον.

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή για τον οίνο από λιασμένα σταφύλια.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

α. Ποιότητα

Οι οίνοι της περιοχής ΠΟΠ Σητεία, είναι από τους πρώτους που χαρακτηρίστηκαν ως ανώτερης ποιότητας στην Ελλάδα και αυτό δικαιολογείται από τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους. Με το ξηροθερμικό κλίμα της περιοχής, χωρίς βροχές από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο, παράγονται σταφύλια άριστης ποιότητας χωρίς προσβολές από μύκητες λόγω της ξηρασίας ενώ παράλληλα δεν στερούνται οξύτητας λόγω της θαλασσινής αύρας του νησιού σε συνδυασμό με το υψηλό υψόμετρο όπου καλλιεργούνται τα αμπέλια της περιοχής.

β. Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι ως γνωστόν καλλιεργείται από την Μινωική εποχή στην Κρήτη. Στους ελληνιστικούς και ρωμαϊκούς χρόνους υπάρχουν πολλές ιστορικές αναφορές για κρασιά και πολλά ευρήματα αρχαίων οινοποιητικών εγκαταστάσεων. Ο Λούκουλος δε, μετέφερε σφραγισμένους αμφορείς με Σητειακά κρασιά για τα λουκούλεια γεύματα του. Κατά τους βυζαντινούς χρόνους όπως και κατά την περίοδο των ενετικών χρόνων έχουμε πολλές ιστορικές και εμπορικές αναφορές αγοραπωλησιών κρασιού προς την Βενετία "Serenissima Repubblica di Venezia". Στην περιοχή της Σητείας η κύρια αγροτική παραγωγή κατά την περίοδο του μεσαίωνα είναι η αμπελοκαλλιέργεια όπου υπάρχουν διάσπαρτες επαύλεις με οινική παραγωγή με αναφορές σε παλιά συμβόλαια στο αρχείο της Βενετίας. Γενικά η περιοχή είναι γεμάτη με ιστορικά σημάδια καλλιέργειας αμπέλου. Οι αναβαθμίδες της Σητείας δηλώνουν την οινική της παράδοση. Στα χρόνια της Οθωμανικής περιόδου η οικονομία του οίνου συρρικνώνεται σε παραγωγές οικογενειακού τύπου, τοπικής εμβέλειας και αναπτύσσεται η ελαιοκομία αλλά διάφοροι περιηγητές εξυμνούν τα οινικά προϊόντα της. Μετά τον πρώτο πόλεμο η παραγωγή οργανώνεται σε συνεταιριστικά οινοποιεία και δημιουργούνται μικρές ιδιωτικές βιοτεχνίες. Σήμερα η παραγωγή του ΠΟΠ Σητεία γίνεται κυρίως από δύο σύγχρονα οινοποιεία ένα συνεταιριστικό και ένα ιδιωτικό και πολλές μικρές οικοτεχνίες με παραγωγή κρασιών και αποσταγμάτων.

Η καλλιέργεια των αμπελιών της Σητείας στα παλιά αμπέλια είναι σε κυπελλοειδή σχηματισμό, είναι αυτόριζα, προφυλλοξηρικά μεγάλης ηλικίας. Η δε παραγωγή τους

υπολείπεται κατά πολύ τα 8000 κιλά / ΗΑ για τις λευκές ποικιλίες και τα 6000 κιλά / ΗΑ για τις ερυθρές ποικιλίες. Γενικά τα αμπέλια της Σητείας δεν αρδεύονται εκτός εξαιρετικών περιπτώσεων παρατεταμένης ξηρασίας, το δε κλάδεμα είναι ιδιαίτερα βραχύ για το Λιάτικο. Τα νέα οινάμπελα της περιοχής αναπτύσσονται σε γραμμικά σχήματα, είναι εμβολιασμένα και πιο παραγωγικά με πιο μακρύ κλάδεμα.

γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη ΠΟΠ Σητείας είναι κυρίως ημιορεινή και ορεινή περιοχή με κύρια εξάπλωση των οινάμπελων μεταξύ των 300 ως 750 μέτρων. Τα εδάφη έχουν τεράστια ποικιλομορφία από διάφορες γεωλογικές περιόδους και λόγω τις ανάμιξης τους από τις πιέσεις που έχουν υποστεί από την σύγκρουση της ευρωπαϊκής και ασιατικής πλάκας. Διαφέρουν ανα πολύ μικρές αποστάσεις και αυτό μαζί με το ιδιαίτερο ορεινό και αέρινο κλίμα δημιουργούν ιδιαίτερες συνθήκες πολύ εξειδικευμένων αμπελοτοπιών. Άλλο κρασί δίνουν οι φυλλίτες των ορεινών όγκων και άλλο τα ξεπλύματα τους αναμιγμένα με άργιλο και άμμο στα οροπέδια. Η δε σύνθεση του ορεινού όγκου, του θαλασσινού αέρα και των διαφόρων εδαφών δίνουν στον οينوπαραγωγό ασύλληπτες δυνατότητες να δημιουργήσει.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία της Εθνικής Μετεωρολογικής Υπηρεσίας το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό, ο χειμώνας είναι αρκετά ήπιος και υγρός, η χιονόπτωση περιορίζεται σχεδόν μόνο στις ορεινές περιοχές. Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 25,5 βαθμούς Κελσίου. Η μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται τον μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη τον μήνα Ιανουάριο. Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι περίπου 600 mm και η κατανομή τους είναι από Οκτώβρη μέχρι Απρίλιο.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι οίνοι από λιασμένα σταφύλια ΠΟΠ Σητεία έχουν ιδιαίτερο χαρακτήρα που εκφράζεται με την υψηλή αλκοόλη και την χαμηλή χρωματικής ένταση (ρουμπινί) η οποία οφείλεται στο πως εκφράζεται η ποικιλία της αμπέλου στο συγκεκριμένο γεωγραφικό περιβάλλον αλλά και τους ιδιαίτερους κλώνους αμπέλου της ποικιλίας Λιάτικο που έχει επικρατήσει στην οριοθετημένη ζώνη..

Το Λιάτικο είναι μια ερυθρή ποικιλία αμπέλου που δίνει ερυθρά ξηρά κρασιά εξαιρετικής φινέτσας, και φτάνει στο απόγειο της στα γλυκά κρασιά. Το Λιάτικο είναι η επιτομή του ζεστού καιρού, που παρατηρείται σε ορισμένες περιοχές της Κρήτης. **Το Λιάτικο της Σητείας** φύεται με δύο διαφορετικούς κλώνους μικρόρογους και όχι ιδιαίτερος παραγωγικούς, διαφέρει δε, από το Λιάτικο άλλων περιοχών. Στην ζώνη του ΠΟΠ Σητεία το μεγαλύτερο μέρος των αμπελώνων είναι αυτόριζα, προφυλλοξηρικά.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Οι οίνοι της περιοχής ΠΟΠ Σητεία, είναι από τους πρώτους που χαρακτηρίστηκαν ως ανώτερης ποιότητας στην Ελλάδα και αυτό δικαιολογείται από τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους. Με το ξηροθερμικό κλίμα της περιοχής, χωρίς βροχές από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο, παράγονται σταφύλια άριστης ποιότητας χωρίς προσβολές από μύκητες λόγω της ξηρασίας ενώ παράλληλα δεν στερούνται οξύτητας λόγω της θαλασσινης αύρας του νησιού σε συνδυασμό με το υψηλό υψόμετρο όπου καλλιεργούνται τα αμπέλια της περιοχής. Στους ερυθρούς οίνους λικέρ η υψηλή αλκοόλη και η χαμηλή χρωματική ένταση (χρώμα ρουμπινί) αλλά και ο φρουτώδης χαρακτήρας των οίνων από λιασμένα σταφύλια οφείλεται στο πως εκφράζεται η ποικιλία Λιάτικο στο συγκεκριμένο γεωγραφικό περιβάλλον.

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη 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 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».

Εθνική Νομοθεσία

Η 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).

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 Σητεία είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/ Blanc de Blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ Η ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισης ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποίησης υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).
- Βασιλικό Διάταγμα 502/16.7.1971 «Περί αναγνώρισης ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971)
- Υπουργική Απόφαση 358417/29.7.1971 «Περί οίνων ονομασιών προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 689/Β/24.8.1971).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1-10-1992 «Τροποποίηση των στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 617/Β/12-10-1992).
- Π.Δ 375/1997 Περί τροποποίησης του Β.Δ 502/1971 (ΦΕΚ 243/1997)
- Υπουργική Απόφαση 301958/25.2.1998 « Αναγνώριση του λευκού οίνου Σητεία ως ονομασία προέλευσης ανωτάτης ποιότητας» (ΦΕΚ 227/Β/9.3.1998)
- Διόρθωση Σφαλμάτων (ΦΕΚ 390/Β/29.4.1998).
- Π.Δ 129/ 8-12-2011 Τροποποίηση του Β.Δ 502/1971 «Περί αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης οίνων (ΦΕΚ 260/13-12-2011).
- Υπουργική απόφαση 206990/22-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Σητεία».
- 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.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999).

10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση 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)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποίησης υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελοοινική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΣΗΤΕΙΑ 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 Σητεία.

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 **ΣΤ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Σητεία, 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
Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου
Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76
Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289
Fax: 210 - 52 38 337
e-mail:
ax2u249@minagric.gr,ax2u086@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.