

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Σητεία (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΙΩΑΝΝΗΣ Η. ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ Ioannis I. Economou
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΖΗΡΟΣ ΣΗΤΕΙΑΣ 72059 ΖΗΡΟΣ ΣΗΤΕΙΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2843091235
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 3237943
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	domaine.economou@gmail.com

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΑΣ Σητείας EAS Sitias
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ 1ο χλμ ΣΗΤΕΙΑΣ – ΑΓ. ΝΙΚΟΛΑΟΥ 72300 ΣΗΤΕΙΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2843029353
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 3237943
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@sitiaunion.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΣΗΤΕΙΑ Προδιαγραφή τελικό.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 301958/25.2.1998 (ΦΕΚ 227/Β/9.3.1998)
<i>Νομική αναφορά</i>	Βασιλικό Διάταγμα 502/16.7.1971 (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971)
<i>Νομική αναφορά</i>	Διόρθωση Σφαλμάτων (ΦΕΚ 390/Β/29.4.1998)
<i>Νομική αναφορά</i>	Π.Δ 375/1997 (ΦΕΚ 243/1997)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 358417/29.7.1971 (ΦΕΚ 689/Β/24.8.1971)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1-10-1992 (ΦΕΚ 617/Β/12-10-1992)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση 206990/22-12-2011
<i>Νομική αναφορά</i>	Π.Δ 129/ 8-12-2011 Τροποποίηση του Β.Δ 502/1971 (ΦΕΚ 260/13-12-2011)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Σητεία (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Sitia (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Λευκός και ερυθρός ξηρός οίνος της Κατηγορίας 1

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<p>Οίνος Λευκός Ξηρός</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l <p>Οίνος Ερυθρός Ξηρός</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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:

Οίνος Λευκός Ξηρός

Όψη: Οίνος με ελαφρά υποκίτρινο χρώμα, με πράσινο ανταύγειες στην αρχή της ζωής του, καθαρός μέτριας πικνότητας. Οσμή: Νότες έντονης ορυκτότητας, διακριτική ελαφρά παρουσία του φρούτου (αχλάδι και χόρτο), μικρών λευκών ανθέων καθώς και νότες λεμονιού.

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

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

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

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.

Οίνοι λικέρ της Κατηγορίας 3**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****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

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:**Οίνος Ερυθρός Γλυκός (Vin de liqueur-vin doux)**

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

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

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

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

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

Οσμή: Οίνος φρουτώδης με αρώματα λουλουδιών και φρούτων του δάσους

Γεύση: Ευχάριστη, καθαρή, δροσερή, μέτριας οξύτητας, μακράς επίγευσης έντονα φρουτώδες, με τόνους γλυκού φρούτων, σταφίδας, κασίς και βατόμουρου.

Οίνοι από λιασμένα σταφύλια της Κατηγορίας 15**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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:

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

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.

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

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

Οίνος φυσικώς γλυκός

Οίνος γλυκός φυσικός

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

b. Στοιχείο β)

Παλαιωθείς επιλεγμένος

Επιλογή ή Επιλεγμένος

Πύργος

Ορεινός αμπελώνας

Ορεινό κτήμα

Μοναστήρι

Μετόχι

Λιαστός

Κτήμα

Κάστρο

Ειδικά Επιλεγμένο

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπταυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση οίνων της Κατηγορίας 1

*Τύπος οινολογικής
πρακτικής:*

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

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 σταφυλοπολτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.

Οινοποίηση οίνων λικέρ της Κατηγορίας 3**Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

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.

Οινοποίηση οίνων από λιαστά σταφύλια της Κατηγορίας 15**Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

Ο οίνος φυσικός 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 την παραγωγή των οίνων**Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή πρακτικής:

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.

Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Η μόρφωση των πρέμων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα. Το κλάδεμα που ακολουθείται είναι βραχύ. Η ηλικία των πρέμων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους και δεν επιτρέπεται η άρδευση. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται.</p>	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.</p>

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) σε τελικό προϊόν είναι :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 γλυκός63 HL

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

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/A/26.7.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ 375 /19.11.1997 (ΦΕΚ 243/A/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, Κατσιδώνιου, Μαρωνίας, Μέσα Μουλιανών, Μυρσίνης, Πισκοκέφαλου, Σκοπής, Σταυρωμένου, Τουρλωτής, Χαμεζίου, και του οικισμού Αγ. Σπυριδώνος της τοπικής κοινότητας Πραισού της Δημοτικής κοινότητας Σητείας, των τοπικών κοινοτήτων Απιδίων Αρμένων, Ζίρου Παταγιαννάδων, και Χανδρά της Δημοτικής Ενότητας Λεύκης του Δήμου Σητείας.

a. Περιοχή NUTS

GR432	Λασιίθι
-------	---------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1
---------------------------	---

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

--

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Liatiko N
Thrapsathiri B
Vilana B
Mandilaria N

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός των οίνων της Κατηγορίας 1 και γεωγραφικό περιβάλλον

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 ελληνοιστικούς 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

οινηκή 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 οινηκή 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 οινηκά 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 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 στον τρόπο με τον οποίο εκφράζεται η ποικιλία της αμπέλου στο συγκεκριμένο γεωγραφικό περιβάλλον αλλά και στους ιδιαίτερους κλώνους 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 θαλασσινής 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.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός των οίνων λικέρ της Κατηγορίας 3 και γεωγραφικό περιβάλλον

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 οινηκή 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 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, προφυλλοξερικά.

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.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός των οίνων από λιασμένα σταφύλια της Κατηγορίας 15 και γεωγραφικό περιβάλλον

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 ελληνοιστορικούς 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 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, προφυλλοξερικά.

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 απο λιαστα σταφύλια η υψηλή αλκοόλη και η χαμηλή χρωματική ένταση (χρώμα ρουμπινί) αλλά και ο φρουτώδης χαρακτήρας οφείλεται στο πως εκφράζεται η ποικιλία Λιάτικο στο συγκεκριμένο γεωγραφικό περιβάλλον.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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».</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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».</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής 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).</p> <p>Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής 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 απόφασης «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).</p> <p>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:</p> <p>ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/ Blanc de Blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ Η ΑΠΟ</p>	

ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagnoux, ΛΙΑΣΤΟΣ / LIASTOS /
Vin de paille.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση Καταχώρησης
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση Τροποποίησης
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία

VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΥ ΦΟΡΕΑ:**

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
Διεύθυνση:	2 ΑΧΑΡΝΩΝ 10176 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+302102124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Δεσμός:	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html
---------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS