

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Χάνδακας - Candia (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΔΙΚΤΥΟ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ (Δ.Ο.Ν.Η) (1.Αλεξάκης Στυλιανός-VINOBOON ΑΕΒΕ, 2. Μηλιάρáκης Παναγιώρης-MINOS CRETA WINES SA, 3. Ταμιωλάκης Μανούσος-Οινοποιία Ταμιωλάκη ΑΦΟΙ & ΣΙΑ ΟΕ, 4.Τιτάκη Μαρία-Ν.ΤΙΤΑΚΗΣ ΑΞΤΕΕ)
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΣΤΙΚΗ ΜΗ ΚΕΡΔΟΣΚΟΠΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΔΗΜΑΡΧΕΙΟ Ν. ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗ, ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΙΕΣ 70100 ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 3226053
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	30 210 3237943
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Τροποποιημένη Προδιαγραφή ΠΟΠ ΧΑΝΔΑΚΑΣ CANDIA.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα 131/2011 (ΦΕΚ 260/Α/13.12.2011)
-----------------------	--

Νομική αναφορά

Υπουργική Απόφαση αριθ. 206988/22-12-2011

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

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

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 %vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 %vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l): Ελάχιστη 4,00
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: πρασινοκίτρινο
 Οσμή: Λεπτά αρώματα λουλουδιών και φρούτων
 Γεύση: Πλούσια, ισορροπημένη και μακρά επίγευση

Οίνος ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,5 % vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12,7 %vol. (σε γλεύκη από Κοτσιφάλι)
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 %vol. (σε γλεύκη από Μανδηλαριά)
- 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:

Οψη: Λαμπερό ρουμπινί με πορτοκαλί ανταύγειες.
 Οσμή: μπαχαρικών και ξηρών φρούτων.
 Γεύση: αρμονικά ισορροπημένη, στρογγυλή και ισορροπημένη με μακρά επίγευση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

b. Στοιχείο β)

Παλαιωθείς επιλεγμένος

Επιλογή ή Επιλεγμένος

Πύργος

Ορεινός αμπελώνας

Ορεινό κτήμα

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Ειδικά Επιλεγμένο

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπταυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση ερυθρών ξηρών οίνων

*Τύπος οινολογικής
πρακτικής:*

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia 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.

Οινοποίηση λευκών ξηρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Οι λευκοί ξηροί οίνοι ΠΟΠ Χάνδακας-Candia παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Χάνδακας-Candia πρέπει:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia πρέπει :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia πρέπει</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πάρος (Paros) πρέπει:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Για τους οίνους ΠΟΠ Χάνδακας-Candia, η μόρφωση των πρέμνων των ποικιλιών αμπέλου γίνεται σε κυπελλοειδή ή σε γραμμικά σχήματα. Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες ηλικίας μεγαλύτερης των τεσσάρων (4) ετών. Οι αμπελώνες δεν αρδεύονται εκτός από περιόδους έντονης και αποδεδειγμένης ξηρασίας που δύναται να υποβαθμίσει την παραγωγή και να ζημιώσει το φυτικό κεφάλαιο. Τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά των περιοχών της οριοθετημένης ζώνης είναι κατάλληλα για την καλλιέργεια των ποικιλιών αμπέλου από τα σταφύλια των οποίων παράγονται οι ανωτέρω οίνοι.</p>	

b. Μέγιστες αποδόσεις**Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο***Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο*Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει:

- τα 70 HL για τον λευκό οίνο
- τα 75 HL για τους ερυθρούς οίνους.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia που καθορίστηκε με το ΦΕΚ 260/13-12-2011 Οι αμπελώνες της ζώνης του ΠΟΠ Χάνδακας-Candia που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που καλλιεργούνται στις κτηματικές περιοχές της δημοτικής ενότητας Δημοτικής Ενότητας Αρχανών, των Τοπικών Κοινοτήτων Καλυβίων, Πραιτωρίων, Πύργου, Τεφελίου, Χαρακίου και Χάρακος της Δημοτικής Ενότητας Αστερουσίων και της Δημοτικής Ενότητας Νίκου Καζαντζάκη του Δήμου Αρχανών - Αστερουσίων, της Δημοτικής Ενότητας Αγίας Βαρβάρας, των Τοπικών Κοινοτήτων Αγίων Δέκα, Αμπελούζου, Βαγιονιάς και Χουστουλιανών της Δημοτικής Ενότητας Γόρτυνας, των Τοπικών Κοινοτήτων Ασημίου, Διονυσίου, Λουρών και Σοκαρά της Δημοτικής Ενότητας Κοφινά και των Τοπικών Κοινοτήτων Γέργερης και Πανάσου της Δημοτικής Ενότητας Ρουβά του Δήμου Γόρτυνας, της Δημοτικής Ενότητας Γοργολαϊνή, των οικισμών Αθανάτων, Γουρνών, Δρακουλιάρη, Λοφουπόλεως, Σεμέλης και Φοινικιάς της Δημοτικής κοινότητας 3^{ου} Διαμερίσματος Δήμου Ηρακλείου και των οικισμών Αγίας Ειρήνης, Βλυχιάς, Κνωσού και Μαραθίτη της Δημοτικής κοινότητας 4^{ου} Διαμερίσματος Δήμου Ηρακλείου και των Τοπικών Κοινοτήτων Βασιλειών, Βουτών, Δαφνέ, Σκαλανίου και Σταυρακίων της Δημοτικής Ενότητας Ηρακλείου, της Δημοτικής Ενότητας Παλιανής και της Δημοτικής Ενότητας Τεμένους του Δήμου Ηρακλείου, της Δημοτικής Κοινότητας Γαζίου και της Τοπικής Κοινότητας Καλεσιών της Δημοτικής Ενότητας Γαζίου, της Δημοτικής Ενότητας Κρούσωνα και των Τοπικών Κοινοτήτων Αστυρακίου, Γωνιών Μαλεβιζίου, Δαμάστας, Καμαριώτου, Κεραμουτσίου, Μαραθίου, Μονής και Τυλίσου της Δημοτικής Ενότητας Τυλίσου του Δήμου Μαλεβιζίου, της Δημοτικής Κοινότητας Αρκαλοχωρίου και των Τοπικών Κοινοτήτων Γαρίπας, Καστελλανών, Πανοράματος, Παρτίρων και Πασιδερού της Δημοτικής Ενότητας Αρκαλοχωρίου, της Δημοτικής Ενότητας Θραψανού και των Τοπικών Κοινοτήτων Ευαγγελισμού και Καστελλίου της Δημοτικής Ενότητας Καστελλίου του Δήμου Μίνωα Πεδιάδας, της Τοπικής Κοινότητας Μορονίου της Δημοτικής Ενότητας Ζαρού και της Τοπικής Κοινότητας Ρουφά της Δημοτικής Ενότητας Μοιρών του Δήμου Φαιστού καθώς και της Δημοτικής Ενότητας Επισκοπής του Δήμου Χερσονήσου του Νομού Ηρακλείου.

a. Περιοχή NUTS

GR431

Ηράκλειο

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

*Αριθμός συνημμένων
χαρτών*

1

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Kotsifali N

Vidiano B

Athiri B

Thrapsathiri B

Vilana B

Mandilaria N

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

α. Ποιότητα

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia που ανταποκρίνονται στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ταυτότητάς τους (σημείο 2. ανωτέρω) αναδεικνύουν εύκολα τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά, που είναι η συνισταμένη των φυσικών και τεχνικών συντελεστών της περιοχής.

β. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελουργία συνέχισε να υπάρχει στην Κρήτη σε όλες τις ιστορικές περιόδους. Ιδιαίτερα την Ρωμαϊκή περίοδο η αμπελουργία άνθισε όπως αυτό φαίνεται από τα εργαστήρια παραγωγής Κρητικών αμφορέων αλλά και την εξαγωγή των αμφορέων αυτών σε όλη τη Μεσόγειο (από την Πάφο ως τη Καρχηδόνα και από την Λυών και το Στρασβούργο ως τα λιμάνια του Εύξεινου πόντου). Επίσης οι εκατοντάδες λαξευτοί ή κτιστοί ληνοί είναι αδιάψευστοι μάρτυρες αυτής της αλήθειας.

1. Η ιστορικότητα του τοπωνυμίου Χάνδακας - Candia

Τα τοπωνύμια Χάνδακας - Candia είναι τα ιστορικά ονόματα του σημερινού νομού Ηρακλείου Κρήτης, τα οποία χαρακτήριζαν την περιοχή επί 1000 χρόνια, ενώ το σημερινό Ηράκλειο, χωρίς ιστορία υπ' αυτό το όνομα, εδραιώθηκε ουσιαστικά κατά τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο. Ενώ από την εποχή της βενετοκρατίας όχι μόνο η πόλη αλλά και ολόκληρο το νησί της Κρήτης αποκαλείται από τους μη ελληνόφωνους Candia, Candie. Ενδεικτικές αλλά εξόχως διαφωτιστικές είναι οι αναφορές στην διεθνή βιβλιογραφία.

Όπως γράφει ο Peter Topping στην ανακοίνωσή του με τίτλο *Viticulture in Venetian Crete (XIII th C.)* [πεπραγμένα Δ' Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου, τ.Β', Αθήνα 1981, σ. 509 - 520]: **«Candia and Candida derive from Χάνδαξ, the hellenized Byzantine form of the Arabic al-Khandaq, the ditch».**

Αυτό που τόσο συνοπτικά αναφέρει ο Topping, αναπτύσσεται από τον Στέφανο Ξανθουδίδη, μεγάλο μελετητή της ιστορίας της Κρήτης, στη μελέτη του «*Επαρχία και πόλεις της Κρήτης*» που δημοσιεύθηκε το 1926 [Επετηρίς Εταιρείας Βυζαντινών Σπουδών 3/1926/34 - 66]. Όπως γράφει ο ίδιος, το κύριο θέμα της έρευνάς του ήταν: «Πότε και πως έκαστο όνομα των επαρχιών και πόλεων της Κρήτης έλαβε αρχήν και πως μετεδόθη μέχρις ημών». Σχετικά με τη σημερινή πόλη και τον νομό Ηρακλείου, γράφει τα εξής: «Το σημερινόν Ηράκλειον, είναι κτίσμα Αράβων. Οι καταλαβόντες δηλαδή την νήσον Σαρακηνοί κατά το 824 μ.Χ., έκτισαν οχύρωμα ονομάσαντες αυτό Chandak (= τάφρον, χάντακα). Οι Βυζαντινοί χρονογράφοι αναφέρουσι ότι οι Άραβες ορύξαντες τάφρον [χαντάκι], ωρμώντες εντεύθεν εγένοντο εντός μικρού κύριου της νήσου. Το οχύρωμα εγένετο πόλις και πρωτεύουσα της νήσου υπό το όνομα *Chandak* (και βυζαντινά *Χάνδαξ*). Αφού μετά 137 έτη οι Βυζαντινοί ανεκτήσαντο την νήσον δια πολέμου, διετήρησαν την πόλιν μετά του αραβικού ονόματος *Χάνδαξ*, και έκτοτε παρέμεινεν αυτή ως πρωτεύουσα της νήσου.

» Οι Βενετοί, κατά την συνήθειάν των να μην αλλάζουν τα ονόματα, διετήρησαν την ονομασίαν της πόλεως λέγοντας αυτήν *Candica* και *Candiga*, μετά δε παρετυμολογία *Candi-da* και *Candia*. Έκτοτε όχι μόνο η πόλις, αλλά και ολόκληρος η νήσος λέγεται υπό του μη ελληνόφωνος κόσμου *Candia*, *Candie* μέχρι σήμερα [εννοείται έως το 1926]. Η ονομασία Ηράκλειον εδόθη εις την πόλιν κατά την πρώτην διοικητικήν διοργάνωσιν της νήσου το 1822 και επισημοποιήθηκε το 1866 και εξής».

Συνοψίζοντας, ο Ξανθουδίδης διατυπώνει την προσωπική του άποψη: «Είναι άλλο ζήτημα αν η εις Ηράκλειον μετονομασία της μεσαιωνικής πόλεως είναι ορθή. Δεν είναι πρώτον εξακριβωμένον αν επί της θέσεως ταύτης, εφ' ης εκτίσθη ο Αραβικός Χάνδαξ, έκειτο το αρχαίον Ηράκλειον ή το Μάτιον, αλλά και τούτου τεθέντος, το μεν Ηράκλειον ήτο μικρόν και άσημον πόλιμα κατά την αρχαιότητα, ενώ ο Χάνδαξ είχε λαμπράν και ένδοξον μεσαιωνικήν και νεωτέραν ιστορίαν [ως *Candia*] και γενικώς επί ολόκληρον χιλιετηρίδα.

Τοιαύτας παραδόσεις ιστορικής έχουσα η πόλις με τα μεσαιωνικά της τείχη και τα άλλα μνημεία [των Βενετών] έπρεπε να διατηρήση το μεσαιωνικό της όνομα και να μη το ανταλλάξει δι' άλλου ασημάντου ουδέν μαρτυρούντος.

Πράγματι, το βυζαντινό όνομα *Χάνδακας*, για το κάστρο και την ευρύτερη γεωργική περιοχή του, διατηρήθηκε αυτούσιο επί 250 χρόνια, από το 961 που ανακατέλαβαν οι Βυζαντινοί την Κρήτη από τους Άραβες, μέχρι το 1211 όταν, μετά την κατάλυση της Βυζαντινής αυτοκρατορίας από τους Σταυροφόρους το 1204, οι Βενετοί εγκαταστάθηκαν στην Κρήτη, καθώς και σε άλλα μεγάλα λιμάνια της Ελλάδος. Έκτοτε συνέχισε να επιζεί παρεμφαρμένο *Candica* και τελικά *Candia* ακόμη και επί Τουρκοκρατίας. Την άποψη του Ξανθουδίδη υποστηρίζουν και άλλοι ιστορικοί - Έλληνες και ξένοι - γιατί ***η Κρήτη είχε διαιρεθεί επί Βενετοκρατίας σε 4 διαμερίσματα: Σητείας, Χάνδακα – Candia, Ρεθύμνου και Χανίων. Η διοικητική αυτή διαίρεση ισχύει και σήμερα, όλα δε τα τερτίτια, οι σημερινοί νομοί, διατήρησαν το όνομά τους, εκτός από το τερτίτιο του Χάνδακα – Candia που έγινε, κακώς, νομός Ηρακλείου.***

Από το φωτοαντίγραφο χαλκογραφίας του E. Rewich (1486) που επισυνάπτεται – μία από τις πολλές που υπάρχουν – αποδεικνύεται και οπτικά η ταύτιση Χάνδακα – *Candia*.

2. Κρητικοί οίνοι «λογάδια»

Σε συμβολαιογραφικές πράξεις των νοταρίων της Κρήτης, σε διαθήκες, αλλά και σε εκθέσεις των Βενετών Προβλεπτιών προς τη Γερουσία της Γαληνοτάτης, αναγράφεται πολλές φορές: το αμπέλι μου το «λογάδο», τα κρασιά «λογάδια», εκφράσεις που εσήμαιναν αμπέλι φυτεμένο με διάφορες ποικιλίες αμπέλου (λογιών-λογιών ποικιλίες), και κρασιά που δεν παρήγοντο από σταφύλια μόνο μίας ποικιλίας αλλά από σταφύλια πολλών ποικιλιών.

Ως φυσικό, στην Κρήτη, παραδοσιακό αμπελότοπο από τους αρχαίους χρόνους, εκαλλιεργούντο διάφορες γηγενείς ποικιλίες, τα ονόματα των οποίων σπάνια εγνώριζαν οι *vilani* (οι χωρικοί) που τις καλλιεργούσαν ανάμικτες στα αμπέλια τα δικά τους ή εκείνα των φεουδαρχών, κατοίκων του Χάνδακα (*habitatores Candide*). Από αυτές τις ποικιλίες που τα σταφύλια τους ήταν ακατάλληλα για παραγωγή μαλβαζίας, παρήγοντο λευκά και κόκκινα κρασιά, τα οποία καταναλώνονταν από τον ντόπιο πληθυσμό ή αποτελούσαν αντικείμενο εξαγωγικού εμπορίου, όπως προκύπτει από αρχειακές πηγές, τις οποίες φέρνουν στο φως νεώτερες μελέτες.

Παρά ταύτα έχουν φθάσει έως εμάς τα ονόματα ορισμένων από αυτές τις ποικιλίες:

- Το εκλεκτό αθήρι (λευκό), παλιά γηγενής ποικιλία, την καλλιέργεια της οποίας προωθούσαν οι Βενετοί, μαζί με τη *malvasia*, τους πρώτους αιώνες της εγκατάστασής του στο νησί. Εξακολουθεί να καλλιεργείται και σε άλλα νησιά (Ρόδος, Σαντορίνη κλπ).
- Το μοσχάτο (λευκό), από το οποίο παρήγοντο τα ονομαστά *moscatelli*, τα οποία από τον 16^ο αιώνα και μετά συναγωνίζονταν σε τιμές τις μαλβαζίες. Εξακολουθεί να καλλιεργείται και σε άλλες ελληνικές περιοχές, κυρίως στη Σάμο.
- Το λιάτικο (ερυθρωπό), που αναφέρεται για πρώτη φορά το 1579 στο περιηγητικό του *Carlier de Pinon*, γι' αυτό θεωρείται ότι η καλλιέργεια της ποικιλίας αυτής εισήλθε όψιμα στην Κρήτη. Αναφέρεται σε νοτοριακές πράξεις και είναι μία από τις εκλεκτές ποικιλίες της σύγχρονης Κρήτης.
- Το δαφνί, μια εκλεκτή λευκή ποικιλία που καλλιεργείται από τους βυζαντινούς χρόνους μέχρι σήμερα στην Κρήτη.
- Το αρχανιώτικο. Ο Τζουάνε Παπαδόπουλος στο *Occio*, όπου έχει καταγράψει τις αναμνήσεις από την πατρίδα του, θυμάται: «Εβγαζαν ιδίως ένα μαύρο κρασί σαν μελάνι, εύγευστο, όχι γλυκό, που το έπινες σαν γάλα, από ένα είδος σταφυλιού με μεγάλες ρόγες που λεγόταν κοτσυφάλι». Το κοτσυφάλι είναι σήμερα η κύρια ποικιλία της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Αρχάνες, στη ζώνη Χάνδακας – *Candia*.

- Ραζακί, συρίκι, βουιδομάτι, εφτάκοιλο, ρομπόλες (όπως χαρακτηρίζανε γενικά τα λευκά κρασιά).

Από αυτές, το αθήρι, το μοσχάτο, το λιάτικο, το δαφνί, το κοτσουφάλι υπεισέρχονται στην ποικιλιακή σύνθεση των λευκών και ερυθρών ξηρών οίνων της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Χάνδακας – Candia. Η ποικιλιακή παράδοση σε μια αμπελουργική ζώνη που φέρει ένα ιστορικό γεωγραφικό όνομα 1000 ετών!

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

1. Τα κρασιά της Κρήτης στους νεώτερους χρόνους

Όπως επιβεβαιώνεται από τις μαρτυρίες, επί Τουρκοκρατίας η βυζαντινή πόλη Χάνδακας εξακολουθούσε να λέγεται Candia, μια πόλη που επί 450 χρόνια υπήρξε τόσο σημαντικό εμπορικό κέντρο της θαλασσοκράτηρας Βενετίας, ώστε το όνομα της επεσκίασε εκείνο της Κρήτης, η οποία σε όλα αυτά τα χρόνια ήταν γνωστή στα βασίλεια της Δύσης με το όνομα Candia.

Τους λόγους για τους οποίους η πόλη Candia ήταν τόσο σημαντικό εμπορικό κέντρο, ανέλυσε σε μελέτη του ο Feddy Thieriet, μεγάλος ερευνητής των αρχείων της Βενετίας, με θέμα: «*Candie, grande place marchante dans la première moitié du XVe siècle* [βλ. Κρητικά Χρονικά 15-16 (1961-1962) 338-352].

Στις αρχές του 19^{ου} αιώνα – 120 περίπου χρόνια μετά τον Tournefort – επισκέφθηκε το νησί ο αυστριακός γιατρός F.W. Sieber. Το βιβλίο του *Travels in the island of Crete, in the year 1817*, Λονδίνο 1823, μεταφράστηκε ελληνικά και εκδόθηκε το 1994 με τίτλο *Ταξιδεύοντας στη νήσο Κρήτη*. Από τις πολλές και πολύτιμες πληροφορίες που μας δίνει ο Sieber για τα χρόνια εκείνα, λίγο πριν ξεσπάσει η Επανάσταση του 1821, **θα σταθούμε σε αυτές που αφορούν τη μαλβαζία – τον malmsey – γιατί αποδεικνύουν ότι μπορεί πια να μην εξαγόταν όπως τα χρόνια της Βενετοκρατίας, αλλά εξακολουθούσε να παράγεται για εσωτερική κατανάλωση (αναλυτικά αναφέρονται στην προδιαγραφή του προϊόντος).**

Στο περίφημο λεξικό της βενετικής διαλέκτου (*Dizionario del dialetto veneziano*) του Giuseppe Boerio, που τυπώθηκε στη Βενετία το 1856, διαβάζουμε ότι η *malvasia* είναι κρασί με θαλασσινή προέλευση (*vino navigato*) και ότι **ονομαζόταν vino greco και grechetto. Δεν υπάρχει ως εκ τούτου αμφιβολία, ότι για τους Βενετούς η μαλβαζία ήταν ελληνικό κρασί και μάλιστα θαλασσινό**, συμπέρανε η Καθηγήτρια και Ακαδημαϊκός Χρύσα Μαλτέζου, Διευθύντρια του Ελληνικού Ινστιτούτου της Βενετίας, κατά την εισήγησή της στο διεθνές Συμπόσιο του 2005, στο οποίο θα αναφερθούμε στη συνέχεια.

2. Σύγχρονη Εποχή

Η επωνυμία Candia χρησιμοποιήθηκε κατά την δεκαετία του 1960 ως brand name από την οινοποιητική εταιρεία Μίνως της Κρήτης για ξηρούς λευκούς, ροζέ και ερυθρούς οίνους, όπως προκύπτει από τα επισυναπτόμενα έντυπα αριθμημένα από 1 έως 9. Οι οίνοι αυτοί εξήγοντο μάλιστα και στις ΗΠΑ (έντυπο 6). Στο έντυπο 3, που αφορά επιστολή της Εθνικής Τραπέζης της Ελλάδος για πίστωση λογαριασμού, η πόλη του καταστήματος αναγράφεται ως Iraklion και εντός παρενθέσεως Candia. Στο έντυπο 2, φιάλη Candia ροζέ του 1974, αναγράφεται: «Απαγορεύτηκε η κυκλοφορία του μετά από την ένταξή μας στην Ε.Ε. λόγω του ότι το όνομά του αναφερόταν σε τοπωνύμιο, ήτοι στην πόλη του Ηρακλείου».

Τα έντυπα αυτά αποτελούν αδιάψευστη μαρτυρία ότι φορέας της Κρήτης χρησιμοποίησε πριν 55 χρόνια το ιστορικό όνομα Candia ως brand name οίνων του και ότι του απαγορεύτηκε η αναγραφή στις ετικέτες δεδομένου ότι είναι γεωγραφικό όνομα συνώνυμο του Ηρακλείου.

Το 1970 άρχισαν να δημοσιεύονται τα πρώτα Προεδρικά Διατάγματα για την αναγνώριση των Ονομασιών Προέλευσης των ελληνικών οίνων. Με το Π.Δ. 539/ 1971 αναγνωρίστηκαν ως Ο.Π. τα τοπωνύμια Αρχάνες, Πεζά, Ηράκλειο και Δαφνές, όλα ονόματα αμπελουργικών περιοχών του νομού Ηρακλείου Κρήτης.

Με την εμπειρία που αποκτήθηκε στην διάρκεια των 40 χρόνων που εκύλησαν έκτοτε, οι φορείς αυτών των περιοχών συνειδητοποίησαν ότι αυτές οι Ο.Π. αντιπροσωπεύουν μικρές σχετικώς παραγωγές που ικανοποιούν καταναλωτές, οι οποίοι αναζητούν οίνους με ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, αλλά δεν μπορούν να ικανοποιήσουν τις διεθνείς αγορές, κυρίως όταν τα ονόματα είναι άγνωστα ή δυσκολοπρόφερτα και η αναγραφή τους στις ετικέτες με λατινικούς χαρακτήρες δημιουργεί προβλήματα, όπως π.χ. το Ηράκλειο, που το βρίσκουμε γραμμένο Iraklio, Hérakleion κ.ά.

Έτσι αποφάσισαν, έπειτα από μεταξύ τους διαβουλεύσεις, να βρεθεί μια Ο.Π.- ομπρέλα, που χωρίς να καταργηθούν οι επιμέρους Ο.Π., να καλύπτει όλους τους οίνους που θα παράγονται υπό καθορισμένες συνθήκες εντός οριοθετημένης ζώνης, η οποία θα περιλαμβάνει αμπελώνες κοινότητας του νομού Ηρακλείου. Στην προσπάθεια αναζήτησης αυτής της Ο.Π.- ομπρέλα, εξήτησαν τη συνδρομή επιστημόνων που γνωρίζουν σε βάθος την ιστορία της Κρήτης, με κατάληξη στην επιλογή της ιστορικής γεωγραφικής επωνυμίας Χάνδακας-Candia, επωνυμία με την οποία έρχονταν στις διεθνείς αγορές επί 1000 χρόνια, οι οίνοι του σημερινού νομού Ηρακλείου.

Είναι, λοιπόν, φανερό ότι **η αναγνώριση της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Χάνδακας-Candia υπαγορεύθηκε κυρίως από οικονομικούς παράγοντες, καλύπτει όμως και τις ανάγκες πολιτισμικής προβολής των οίνων των αμπελουργικών περιοχών του νομού Ηρακλείου Κρήτης.**

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Στην αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορούν να παραχθούν οι οίνοι Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia, το υψόμετρο φτάνει περίπου έως 700 μέτρα. Οι ορεινοί όγκοι που υπάρχουν στο κέντρο της ζώνης προστατεύουν τους αμπελώνες της περιοχής

από τους θερμούς νότιους ανέμους οι οποίοι μπορούν να προκαλέσουν προβλήματα στην ανάπτυξη της αμπέλου. Παράλληλα οι δροσεροί βόρειοι άνεμοι, (απουσία ορεινών όγκων στην βόρεια πλευρά), βοηθούν ώστε η θερμοκρασία κατά την διάρκεια του καλοκαιριού να διατηρείται σε ικανοποιητικά επίπεδα με αποτέλεσμα, αφενός τον περιορισμό θερμικών αποπληξιών στους αμπελώνες και αφετέρου την οψιμότερη ωρίμανση των οινοσταφύλων. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 18°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 440mm. Το έδαφος παρουσιάζει έντονο ανάγλυφο.

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 με χαρακτηριστικό αρωματικό προφίλ και δροσερές οξύτητες.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

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

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση 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

Περιγραφή των προϋποθέσεων**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).

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 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 «Εγκριση 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 Χάνδακας-Candia είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs , ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΥΣ)

ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s),

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ**a. Άλλα δικαιολογητικά:**

Περιγραφή:

Αίτηση Αναγνώρισης

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

Περιγραφή:

Αίτηση Καταχώρησης

Περιγραφή:

Περιγραφή:

Περιγραφή:

Περιγραφή:

Περιγραφή:

Περιγραφή:

Περιγραφή:

Περιγραφή:

Περιγραφή:

<i>Περιγραφή:</i>
<i>Περιγραφή:</i>

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	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
<i>Διεύθυνση:</i>	2 ΑΧΑΡΝΩΝ 10176 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS