

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

### I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Δαφνές (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΔΙΚΤΥΟ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ (Δ.Ο.Ν.Η)  Doltio inoroion N. Irakleiou (D.O.N.I.)
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΣΤΙΚΗ ΜΗ ΚΕΡΔΟΣΚΟΠΙΚΗ
<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>	ΔΑΦΝΕΣ προδιαγραφή τελικό.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ. 213850/1572/11.2.1972 (ΦΕΚ 169/Β/24.2.1972)
<i>Νομική αναφορά</i>	Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 539/4-8-1971 (ΦΕΚ 159/Α/14-8-1971)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005)

*Νομική αναφορά*Υπουργική Απόφαση αριθ.  
397721/1.10.1992 (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992)

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Δαφνές (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Dafnes (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:	
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)

Οίνος ερυθρός ξηρός της Κατηγορίας 1

<b>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.</li> <li>- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % vol.</li> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.</li> <li>- Περικτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/l</li> <li>- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5</li> <li>- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,0</li> <li>- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/l</li> </ul>
<b>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:</b>
<p>Όψη: ζωηρό κόκκινο</p> <p>Οσμή: έντονη, με πλούσια, ώριμα κόκκινα φρούτα και γλυκά μπαχαρικά.</p> <p>Γεύση: στόμα γεμάτο, με υψηλά επίπεδα αλκοόλης και χαμηλές, πολύ μαλακές ταννίνες.</p>

Οίνοι Λικέρ της Κατηγορίας 3

<b>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</b>
----------------------------------

**1. Οίνος Γλυκός (Vin Doux)**

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 13,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l

**2. Οίνος Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel)**

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 14,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος Γλυκός (Vin Doux)**

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

**2. Οίνος Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel)**

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

**Οίνος από Λιαστά σταφύλια της Κατηγορίας 15****Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****Οίνος Φυσικός Γλυκός (Λιαστός)**

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 15.0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,0 % 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 400 mg/l

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:****Οίνος Φυσικός Γλυκός ( Λιαστός)**

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

**3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ****a. Στοιχείο α)**

Οίνος φυσικός γλυκός

Οίνος γλυκός φυσικός

Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

## b. Στοιχείο β)

Επιλογή ή Επιλεγμένος
Πύργος
Μοναστήρι
Μετόχι
Λιαστός
Κτήμα
Κάστρο
Ειδικά Επιλεγμένο
Κάβα
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

**4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

## a. Οινολογικές πρακτικές

## Οινοποίηση οίνου ερυθρού της Κατηγορίας 1

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές (Dafnes) παράγονται με την κλασική 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.	

## Οινοποίηση οίνων Λικέρ της Κατηγορίας 3

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Οι ερυθροί γλυκύς οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές (Dafnes) παράγονται με την προσθήκη πριν την έναρξη της αλκοολικής ζυμώσεως στο γλεύκος αλκοόλης αμπελοοινικής προελεύσεως αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% vol., ώστε το τελικό προϊόν να έχει το νομοθετημένο κτηθέντα και ολικό αλκοολικό τίτλο. Ο οίνος του τύπου αυτού περιέχει το σύνολο των σακχάρων του γλεύκους. Παρά ταύτα είναι ανεκτή για τα γλεύκη βάσης είναι ανεκτή περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη τουλάχιστο 1% vol.	
Οι οίνοι γλυκύς φυσικός (Vin doux Naturel) και γλυκύς φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες (Vin doux Naturel-Grand Cru) παράγονται με την προσθήκη κατά την διάρκεια της ζύμωσης αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστο 95% vol σε αναλογία 5% κατ' ελάχιστο και 10% κατὰ μέγιστο του όγκου του χρησιμοποιημένου γλεύκους, ή σε	

ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.
---

## Οινοποίηση οίνου από λιαστά σταφύλια της Κατηγορίας 15

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Οι ερυθροί φυσικώς γλυκός οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές (Dafnes) παράγονται από σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή υπό σκιάν προς μερική αφυδάτωση. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη του τελικού προϊόντος προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν χωρίς να έχει προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση γλεύκος, συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή απόσταγμα.	

## Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Δαφνές (Dafnes) πρέπει οι οίνοι :	
- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες	
Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Δαφνές (Dafnes) πρέπει οι οίνοι :	
- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες.	

## Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Οι οίνοι ΠΟΠ Δαφνές προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα.	

### b. Μέγιστες αποδόσεις

#### Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών για το προϊόν κατηγορίας 1 (οίνος), 3 (οίνος λικέρ) και 15 (οίνος από λιασμένα σταφύλια) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

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

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν

- για το προϊόν κατηγορίας 1 (οίνος) **δεν υπερβαίνει τα 80 HL οίνου.**
- για τα προϊόντα της κατηγορίας 3 (οίνος Λικέρ) είναι 95,37 HL/Ha με εξαίρεση τον φυσικό γλυκό οίνο (vin doux naturel) του οποίου η μέγιστη απόδοση δεν ξεπερνά τα 82,5 HL ανά εκτάριο.
- για το προϊόν κατηγορίας 15 (οίνος από Λιασμένα σταφύλια) είναι 47 HL/Ha ανά εκτάριο.

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

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

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

**a. Περιοχή NUTS**

GR431

Ηράκλειο

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

Αριθμός συνημμένων  
χαρτών

1

**6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ****a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

05. ΛΙΑΤΙΚΟ

**b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ**

**c. Άλλες ποικιλίες:**

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

### Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός του προϊόντος κατηγορίας 1 (Οίνος) και γεωγραφικό περιβάλλον

#### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

##### α. Ποιότητα

Από την αρχαιότητα έως σήμερα, οι Δαφνές θεωρούνται μία από τις σημαντικότερες περιοχές αμπελοκαλλιέργειας της Κρήτης.

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές 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.

Στη Βυζαντινή εποχή που ακολούθησε λόγω και των συμβολισμών του οίνου για τον Χριστιανισμό η αμπελουργία διατηρήθηκε. Είναι χαρακτηριστική η αναφορά του Πτωχοπρόδρομου για τον «Κρητικό αθήριν» .

Μεγάλη άνθιση γνώρισε η αμπελουργία την περίοδο της Βενετοκρατίας. Οι έμποροι των Εθνών (Ενετοί) βρήκαν επικερδές εμπόριο στα Κρητικά κρασιά και τα διέδωσαν σε όλο το γνωστό τότε κόσμο. Το «μαλβαζία» γίνεται το γνωστότερο κρασί του Μεσαίωνα. Χαρακτηριστικό πρόσφατο δημοσίευμα αναφέρει πως στην πόλη Λιββ (Λεοντόπολη) της σημερινής Ουκρανίας εγκαταστάθηκε ο Κρητικός έμπορος κρασιών Κωνσταντίνος Κορνιακτός στα 1554 ιδρύοντας Ελληνική παροικία

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

Κατά τον μύθο, το χωριό πήρε το όνομά του από μία δάφνη που φύτεψε στον ναό της Αγίας Ζώνης, στο κέντρο του σημερινού οικισμού.

Οι Δαφνές είναι γνωστές για την περίφημη ποικιλία "δαφνιανό", κρασί που ήταν γνωστό και περιζήτητο από τον 13ο αιώνα.

Ο σημερινός οικισμός είναι εν μέρει διατηρημένος. Απέχει 18 χλμ. από την πόλη του Ηρακλείου.

Σήμερα η καθημερινότητα των κατοίκων της ευρύτερης περιοχής εξακολουθεί να παραμένει συνδεδεμένη με την αμπελουργία, τον οίνο και την κουλτούρα του. Το κρασί δεν λείπει από το καθημερινό τραπέζι των κατοίκων τα περιοχής και οι επισκέπτες του νησιού έχουν την ευκαιρία να επισκεφτούν αμπελώνες, σύγχρονα οινοποιεία και εστιατόρια δοκιμάζοντας τα κρασιά από τις Δαφνές τα οποία παντρεύονται θαυμάσια με την κρητική κουζίνα.

##### δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

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

#### Λεπτομέρειες του προϊόντος:

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

#### Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

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

### Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός των προϊόντων κατηγορίας 3 (Οίνοι Λικέρ) και γεωγραφικό περιβάλλον

#### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:



**α. Ποιότητα**

Από την αρχαιότητα έως σήμερα, οι Δαφνές θεωρούνται μία από τις σημαντικότερες περιοχές αμπελοκαλλιέργειας της Κρήτης.

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές 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 αμπελοργία συνέχισε να υπάρχει στην Κρήτη σε όλες τις ιστορικές περιόδους.

Ιδιαίτερα την Ρωμαϊκή περίοδο η αμπελοργία 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.

Στη Βυζαντινή εποχή που ακολούθησε λόγω και των συμβολισμών του οίνου για τον Χριστιανισμό η αμπελοργία διατηρήθηκε. Είναι χαρακτηριστική η αναφορά του Πτωχοπρόδρομου για τον «Κρητικό αθήριν» .

Μεγάλη άνθιση γνώρισε η αμπελοργία την περίοδο της Βενετοκρατίας. Οι έμποροι των Εθνών (Ενετοί) βρήκαν επικερδές εμπόριο στα Κρητικά κρασιά και τα διέδωσαν σε όλο το γνωστό τότε κόσμο. Το «μαλβαζία» γίνεται το γνωστότερο κρασί του Μεσαίωνα. Χαρακτηριστικό πρόσφατο δημοσίευμα αναφέρει πως στην πόλη Λιββ (Λεοντόπολη) της σημερινής Ουκρανίας εγκαταστάθηκε ο Κρητικός έμπορος κρασιών Κωνσταντίνος Κορνιακτός στα 1554 ιδρύοντας Ελληνική παροικία.

Πολλοί Έλληνες και Λατίνοι συγγραφείς της εποχής εκθειάζουν τον κρητικό οίνο, ο οποίος θεωρείται πως διαθέτει και φαρμακευτικές ιδιότητες. Οι πολυάριθμοι κρητικοί αμφορείς που έχουν βρεθεί είναι αδιαμφισβήτητοι μάρτυρες αυτής της αρχαίας εμπορικής επιτυχίας. Ένας μάλιστα από αυτούς, που ανακαλύφθηκε στην Πομπηία, γράφει ακόμη στο στόμιό του, στα Λατινικά, «CRET EXC», που, σύμφωνα με τους ειδικούς, σημαίνει «Εξαιρετικός Κρητικός Οίνος».

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

Κατά τον μύθο, το χωριό πήρε το όνομά του από μία δάφνη που φύτρωσε στον ναό της Αγίας Ζώνης, στο κέντρο του σημερινού οικισμού.

Οι Δαφνές είναι γνωστές για την περίφημη ποικιλία "δαφνιανό", κρασί που ήταν γνωστό και περιζήτητο από τον 13ο αιώνα. Ο σημερινός οικισμός είναι εν μέρει διατηρημένος. Απέχει 18 χλμ. από την πόλη του Ηρακλείου.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των κατοίκων της περιοχής από την αρχαιότητα έως σήμερα.

Σήμερα η καθημερινότητα των κατοίκων της ευρύτερης περιοχής εξακολουθεί να παραμένει συνδεδεμένη με την αμπελοργία, τον οίνο και την κουλτούρα του. Το κρασί δεν λείπει από το καθημερινό τραπέζι των κατοίκων τα περιοχής και οι επισκέπτες του νησιού έχουν την ευκαιρία να επισκεφτούν αμπελώνες, σύγχρονα οινοποιεία και εστιατόρια δοκιμάζοντας τα κρασιά από τις Δαφνές τα οποία «παντρεύονται» θαυμάσια με την τοπική κουζίνα.

**δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση**

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

**Λεπτομέρειες του προϊόντος:**

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

**Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

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

## Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός του προϊόντος κατηγορίας 15 (Οίνος από λιασμένα σταφύλια) και γεωγραφικό περιβάλλον

**Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:****α. Ποιότητα**

Από την αρχαιότητα έως σήμερα, οι Δαφνές θεωρούνται μία από τις σημαντικότερες περιοχές αμπελοκαλλιέργειας της Κρήτης.

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές 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 αμπελοργία συνέχισε να υπάρχει στην Κρήτη σε όλες τις ιστορικές περιόδους.

Ιδιαίτερα την Ρωμαϊκή περίοδο η αμπελοργία 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.

Στη Βυζαντινή εποχή που ακολούθησε λόγω και των συμβολισμών του οίνου για τον Χριστιανισμό η αμπελοργία διατηρήθηκε. Είναι χαρακτηριστική η αναφορά του Πτωχοπρόδρομου για τον «Κρητικό αθήριν» .

Μεγάλη άνθιση γνώρισε η αμπελοργία την περίοδο της Βενετοκρατίας. Οι έμποροι των Εθνών (Ενετοί) βρήκαν επικερδές εμπόριο στα Κρητικά κρασιά και τα διέδωσαν σε όλο το γνωστό τότε κόσμο. Το «μαλβαζία» γίνεται το γνωστότερο κρασί του Μεσαίωνα. Χαρακτηριστικό πρόσφατο δημοσίευμα αναφέρει πως στην πόλη Λβιβ (Λεοντόπολη) της σημερινής Ουκρανίας εγκαταστάθηκε ο Κρητικός έμπορος κρασιών Κωνσταντίνος Κορνιακτός στα 1554 ιδρύοντας Ελληνική παροικία

#### **γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός**

Κατά τον μύθο, το χωριό πήρε το όνομά του από μία δάφνη που φύτρωσε στον ναό της Αγίας Ζώνης, στο κέντρο του σημερινού οικισμού.

Οι Δαφνές είναι γνωστές για την περίφημη ποικιλία "δαφνιανό", κρασί που ήταν γνωστό και περιζήτητο από τον 13ο αιώνα. Ο σημερινός οικισμός είναι εν μέρει διατηρημένος. Απέχει 18 χλμ. απο την πόλη του Ηρακλείου.

#### **δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση**

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

#### **Λεπτομέρειες του προϊόντος:**

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

#### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

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

## **8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ**

### **Παρεκκλίσεις**

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
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**

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία

**Περιγραφή των προϋποθέσεων****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 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Δαφνές είναι οι παρακάτω:

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

**Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων**

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

**9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ****α. Άλλα δικαιολογητικά:**

<b>Περιγραφή:</b>
Αίτηση Καταχώρησης
<b>Περιγραφή:</b>
Εθνική Νομοθεσία

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	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 Αχαρνών 10176 Αθήνα 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, ax2u172@minagric.gr

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ****3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Δεσμός:</i>	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OIINOY_LIS_TΑ%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OIINOY_LIS_TΑ%20PGE.html</a>
----------------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:****5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**