

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Ζίτσα (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΚΤΗΜΑ ΓΚΛΙΒΑΝΟΣ Α.Ε. ΣΤΙΜΑ GLIVANOS S.A.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 44003 Ζίτσα Ιωαννίνων Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 26580 22281
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 26580 22912
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	keosoe@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΖΟΙΝΟΣ Α.Ε. ΖΟΙΝΟΣ S.A.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 44003 Ζίτσα Ιωαννίνων Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 26580 22297
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 26580 22500
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	zitswin@otenet.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΖΙΤΣΑ τελικο.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 228173/3709/15.4.1972
<i>Νομική αναφορά</i>	Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 183/11.03.72
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 385757/18.8.1995

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Ζίτσα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Zitsa (el)
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
5. Αφρώδης οίνος ποιότητας;

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος Λευκός Ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<ul style="list-style-type: none"> - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol. - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % vol. - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol. - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4,0 g/l - Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,8 - 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:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Όψη: φωτεινό κιτρινοπράσινο χρώμα έως αχυρόχρουν. 2. Οσμή: Εσπεριδοειδών μήλου, αχλαδιού και λευκών ανθών. 3. Γεύση: Ισορροπημένη με γεμάτο σώμα και χαρακτηριστική για την περιοχή οξύτητα. Επίγευση διακριτικά αρωματική με μακρά διάρκεια.

Οίνος Λευκός Αφρώδης Ποιότητας Ξηρός και Ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
1. Οίνος Λευκός Αφρώδης Ποιότητας 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 : 17,0 – 32,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,8
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Υπέρπνεση στη φιάλη: Ελάχιστη 3,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/l

2.Λευκός Αφρώδης Ποιότητας Ημίξηρος Οίνος

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος του συνόλου: Ελάχιστος 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 32,0 – 50,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,8
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Υπέρπνεση στη φιάλη: Ελάχιστη 3,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1.Οίνος Λευκός Αφρώδης Ποιότητας Ξηρός

1. Όψη: φωτεινό κιτρινοπράσινο χρώμα έως αχυρόχρουν.
2. Οσμή: Εσπεριδοειδών μήλου, αχλαδιού και λευκών ανθών.
3. Γεύση: Αρωματική με έντονη οξύτητα που τονίζεται από την παρουσία του CO₂

2.Λευκός Αφρώδης Ποιότητας Ημίξηρος Οίνος

1. Όψη: φωτεινό κιτρινοπράσινο χρώμα έως αχυρόχρουν.
2. Οσμή: Εσπεριδοειδών μήλου, αχλαδιού και λευκών ανθών.
3. Γεύση: Αρωματική με έντονη οξύτητα που τονίζεται από την παρουσία του CO₂ και ελαφρώς γλυκιά επίγευση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

b. Στοιχείο β)

Επιλογή ή Επιλεγμένος
Πύργος
Ορεινός αμπελώνας
Ορεινό κτήμα
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Ειδικά Επιλεγμένο

Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο λευκός οίνος Π.Ο.Π. Ζίτσα παράγεται με τη μέθοδο της λευκής οινοποίησης. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών δεν επιτρέπεται να γίνεται με συνεχή πιεστήρια η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20°C.</p>	

Οινοποίηση αφρώδων οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι αφρώδεις οίνοι παράγονται είτε με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη. Η ζύμωση αυτή πραγματοποιείται στο ξηρό κρασί βάσης στη φιάλη όπου προστίθενται ζύμη και σάκχαρο. Η φιάλη σφραγίζεται αρχικά με μεταλλικό πώμα (crown), και η διαδικασία ζύμωσης μπορεί να διαρκέσει για πολλούς μήνες αλλά ακόμα και χρόνια. Μετά την αφαίρεση των ζυμών σφραγίζεται με κανονικό φελλό. Εναλλακτικά παράγονται με τη μέθοδο της ζύμωσης εντός κλειστής δεξαμενής.</p>	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>α) Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για οίνους Λευκούς Ξηρούς Π.Ο.Π. Ζίτσα (Zitsa) πρέπει :</p> <ul style="list-style-type: none"> - οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος , εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες. <p>β) Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για οίνους Λευκούς Ξηρούς Π.Ο.Π. Ζίτσα (Zitsa) πρέπει:</p> <ul style="list-style-type: none"> - οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο [2] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες. 	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί κυπελλοειδή ή γραμμοειδή σχήματα. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους. 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>α) Για τον λευκό ξηρό οίνο: 10000 kg β) Για τον αφρώδη λευκό ξηρό και ημίξηρο: 10000 kg</p>

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 75 HL για τους λευκούς οίνους και 75 HL για τους αφρώδεις οίνους</p>

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

<p>Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Ζίτσα καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 183/16.3.1972 (ΦΕΚ 40/Α/17.3.1972)</p> <p>Η ζώνη του ΠΟΠ Ζίτσα εκτείνεται στο κεντρικό- δυτικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Ιωαννίνων εκτείνεται το οροπέδιο της Ζίτσας, με μέσο υψόμετρο 650μ. Βόρεια, ανατολικά και νότια περικλείεται από λόφους και βουνά και δυτικά κατηφορίζει προς τον ποταμό Θύαμη (Καλαμά). Στην ευρύτερη αυτή έκταση και σε τμήματα των περιοχών Ζίτσας (Ζίτσα, Καρίτσα, Πρωτόπαππας), Εκάλης (Γαβρισιοί, Λιγοψά) και Ευρυμενών (Κληματιά).</p>

a. Περιοχή NUTS

GR213	Ιωάννινα
-------	----------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

<i>Αριθμός συνημμένων χαρτών</i>	1
----------------------------------	---

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ****c. Άλλες ποικιλίες:****7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ****Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τον οίνο****Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:****α. Ποιότητα**

Η Ντεμπίνα καλλιεργείται στην περιοχή της Ηπείρου από τον 7ο αιώνα, όπως αναφέρουν ιστορικές πηγές, ανελλιπώς μέχρι σήμερα. Παλαιότερα χρησιμοποιείτο στην χωρική οινοποίηση αλλά από τα μέσα του 20ου αιώνα όταν δημιουργήθηκαν στην περιοχή σύγχρονα οινοποιεία, η ποικιλία οινοποιήθηκε με σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης με αποτέλεσμα την ανάδειξη όλων των ιδιαιτεροτήτων της.

Πρόκειται για μια ποικιλία που καλλιεργείται αποκλειστικά στην Ήπειρο και δίνει οίνους ποιότητας τόσο ξηρούς όσο και αφρώδης. Ειδικότερα το ποικιλιακό δυναμικό της Ντεμπίνας είναι ιδανικό για την παράγωγη λευκών οίνων. Η παρουσία του ΠΟΠ Ζίτσα σε διεθνείς διαγωνισμούς και οι βραβεύσεις που έχει αποσπάσει αποδεικνύουν την ποιότητα του .

β. Ιστορικός δεσμός

Η καλλιέργεια της αμπέλου στη Ζίτσα είναι πολύ παλιά. Γλωσσολογικά και ιστορικά στοιχεία δείχνουν ότι η Ντεμπίνα πρέπει να καλλιεργούνταν εδώ από το 600 μ.χ. Το ΙΗ αιώνα η Ζίτσα έχει ήδη εδραιώσει τη φήμη της σαν κατεχοχρήν αμπελουργική και οινοπαραγωγική περιοχή, ενώ οι οίνοι της ήταν ονομαστοί όχι μόνο στην Ήπειρο αλλά και πέρα από αυτή. Πολλοί ξένοι περιηγητές πέρασαν από τη Ζίτσα στις αρχές του ΙΗ αιώνα και έγραψαν με ενθουσιασμό για τη φύση και τα κρασιά της. Ανάμεσα από αυτούς ο Λόρδος Βύρων που αφιέρωσε στη Ζίτσα μακροσκελές ποίημα..

Παλαιότερα χρησιμοποιείτο στην χωρική οινοποίηση αλλά από τα μέσα του 20ου αιώνα όταν δημιουργήθηκαν στην περιοχή σύγχρονα οινοποιεία, η ποικιλία οινοποιήθηκε με σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης με αποτέλεσμα την ανάδειξη όλων των ιδιαιτεροτήτων της.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική παράδοση, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα. Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Τοπικό χαρακτηριστικό των αμπελώνων της περιοχής είναι ότι σχεδόν όλα τα αμπέλια στην περιοχή της ζώνης ΠΟΠ Ζίτσα είναι περιφραγμένα, γιατί τα αγριογούρουνα και τα άλλα μέλη της πανίδας ορέγονται τα σταφύλια της ποικιλίας Ντεμπίνα.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η αμπελουργική ζώνη Ζίτσας μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί η ΠΟΠ Ζίτσα βρίσκεται στην Ήπειρο, περιοχή Ιωαννίνων (βλέπε και στον χάρτη). Περιλαμβάνει έξι χωριά : Ζίτσα, Πρωτόπαπα, Καρίτσα, Λιγοψιά Κληματιά, Γαβρισιά. Η ποικιλία Ντεμπίνα καλλιεργείται εδώ σε 500 - 700 m υψόμετρο σε αβαθή ασβεστολιθικά εδάφη με μικροκλίμα που επηρεάζεται από τις θαλάσσιες αύρες που φτάνουν στην περιοχή μέσα από τα περάσματα που χάραξε ο ποταμός Καλαμάς.

Τα πλούσια σε κάλιο εδάφη προσδίδουν αντοχή στις ασθένειες εξασφαλίζοντας συγχρόνως την καλή ωρίμανση. Οι αμπελώνες είναι εγκατεστημένοι σε μεσημβρινή κατεύθυνση, απαλλαγμένοι από υγρασίες την περίοδο του καλοκαιριού και από ψυχρά ρεύματα την περίοδο του χειμώνα. Η Ντεμπίνα είναι ποικιλία πολύ ζωντανή και εύρωστη η οποία μάλιστα σε υψηλές αποδόσεις ανά στρέμμα δεν παρουσιάζει μείωση στην ποιότητα των σταφυλιών , όπως συμβαίνει σε άλλες ποικιλίες. Το σταφύλι είναι κυλινδρικό πυκνόρωγο με μήκος γύρω στα 21cm. Η ρόγα είναι μεσαίου μεγέθους, σφαιρική με κιτρινοπράσινο χρώμα , μαλακή σάρκα , γλυκιά έως λίγο υπόξινη.

Το κλίμα της Ηπείρου χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό με δροσερά τα καλοκαίρια και μέσες θερμοκρασίες που κυμαίνονται

από 23 -26ο C και ήπιους έως ψυχρούς τους χειμερινούς μήνες, με θερμοκρασίες που συχνά κατεβαίνουν κάτω από 0ο C και φθάνουν έως και -100 C σε κάποιες περιόδους αιχμής.

Η διάρκεια του χειμώνα ποικίλλει ανάλογα του υψομέτρου και της εδαφικής μορφολογίας του εδάφους (παραθαλάσσιες, ημιορεινές και ορεινές περιοχές). Το μέσο ύψος βροχοπτώσεων επίσης ποικίλει ανάλογα με το υψόμετρο και τις ιδιαιτερότητες της κάθε περιοχής και κυμαίνεται γύρω στα 1100- 1400 mm.

Η κατανομή των βροχοπτώσεων προσαρμόζεται προς τα μεσογειακά κλίματα με αυξημένες βροχοπτώσεις από Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Οι άνεμοι είναι από ήπιοι έως ισχυροί ανάλογα με την περιοχή και τους μήνες του χρόνου.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. Ζίτσα .

Η Ντεμπίνα καλλιεργείται στην περιοχή της Ηπείρου από τον 7ο αιώνα, όπως αναφέρουν ιστορικές πηγές, ανελλιπώς μέχρι σήμερα. Παλαιότερα χρησιμοποιείτο στην χωρική οινοποίηση αλλά από τα μέσα του 20ου αιώνα όταν δημιουργήθηκαν στην περιοχή σύγχρονα οινοποιεία, η ποικιλία οινοποιήθηκε με σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης με αποτέλεσμα την ανάδειξη όλων των ιδιαιτεροτήτων της.

Πρόκειται για μια ποικιλία που καλλιεργείται αποκλειστικά στην Ήπειρο και δίνει λευκούς οίνους ποιότητας. Ο ιδιαίτερα ευοξειδωτος χαρακτήρας της έκανε μέχρι πρότινος την κατανάλωσή της προνόμιο μόνο των τόπων παραγωγής της. Το κρύο κλίμα της περιοχής προικίζει τη Ντεμπίνα με μοναδικά φρέσκο χαρακτήρα, που δίνει σε όποιον δοκιμάζει κρασί από αυτήν την αίσθηση ότι δαγκώνει ένα ολόφρεσκο μήλο Granny Smith.

Η παρουσία του ΠΟΠ Ζίτσα σε διεθνείς διαγωνισμούς και οι βραβεύσεις που έχει αποσπάσει αποδεικνύουν την ποιότητα του .

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Ζίτσα, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε συνδυασμό με την καλλιεργούμενη ποικιλία και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές και οινολογικές τεχνικές.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τον αφρώδη οίνο

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

α. Ποιότητα

Η Ντεμπίνα καλλιεργείται στην περιοχή της Ηπείρου από τον 7ο αιώνα, όπως αναφέρουν ιστορικές πηγές, ανελλιπώς μέχρι σήμερα. Παλαιότερα χρησιμοποιείτο στην χωρική οινοποίηση αλλά από τα μέσα του 20ου αιώνα όταν δημιουργήθηκαν στην περιοχή σύγχρονα οινοποιεία, η ποικιλία οινοποιήθηκε με σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης με αποτέλεσμα την ανάδειξη όλων των ιδιαιτεροτήτων της.

Πρόκειται για μια ποικιλία που καλλιεργείται αποκλειστικά στην Ήπειρο και δίνει αφρώδεις οίνους ποιότητας. Ειδικότερα το δυναμικό της Ντεμπίνας είναι ιδανικό για την παράγωση αφρωδών οίνων για αυτό άλλωστε ο οίνος ΠΟΠ Ζίτσα ήταν από τους πρώτους αφρώδεις οίνους ΠΟΠ στην Ελλάδα.

Η παρουσία του ΠΟΠ Ζίτσα σε διεθνείς διαγωνισμούς και οι βραβεύσεις που έχει αποσπάσει αποδεικνύουν την ποιότητα του .

β. Ιστορικός δεσμός

Η καλλιέργεια της αμπέλου στη Ζίτσα είναι πολύ παλιά. Γλωσσολογικά και ιστορικά στοιχεία δείχνουν ότι η Ντεμπίνα πρέπει να καλλιεργούνταν εδώ από το 600 μ.χ. Το 1Η αιώνα η Ζίτσα έχει ήδη εδραιώσει τη φήμη της σαν κατεξοχήν αμπελουργική και οινοπαραγωγική περιοχή, ενώ οι οίνοι της ήταν ονομαστοί όχι μόνο στην Ήπειρο αλλά και πέρα από αυτή. Πολλοί ξένοι περιηγητές πέρασαν από τη Ζίτσα στις αρχές του 1Η αιώνα και έγραψαν με ενθουσιασμό για τη φύση και τα κρασιά της. Ανάμεσα από αυτούς ο Λόρδος Βύρων που αφιέρωσε στη Ζίτσα μακροσκελές ποίημα..

Παλαιότερα χρησιμοποιείτο στην χωρική οινοποίηση αλλά από τα μέσα του 20ου αιώνα όταν δημιουργήθηκαν στην περιοχή σύγχρονα οινοποιεία, η ποικιλία οινοποιήθηκε με σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης με αποτέλεσμα την ανάδειξη όλων των ιδιαιτεροτήτων της.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Σχεδόν όλα τα αμπέλια στην περιοχή της ζώνης ΠΟΠ Ζίτσα είναι περιφραγμένα, γιατί τα αγριογούρουνα και τα άλλα μέλη της πανίδας ορέγονται τα σταφύλια της ντεμπίνας. Παραδοσιακά, στην ευρύτερη περιοχή της Ζίτσας παράγονταν αφρώδεις οίνοι, διότι η πλήρης ζύμωση του γλεύκους ολοκληρωνόταν σε 2 φάσεις, καθώς το χειμώνα, λόγω του κρύου, διακοπτόταν. Στην αρχή της άνοιξης, με την έναρξη της 2ης φάσης της ζύμωσης, τα δοχεία παρέμεναν σφραγισμένα και φυλάκιζαν το διοξείδιο. Αυτή την παράδοση αξιοποίησε ο ΠΟΠ Ζίτσα.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η αμπελουργική ζώνη Ζίτσας μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί η ΠΟΠ Ζίτσα βρίσκεται στην Ήπειρο, περιοχή

Ιωαννίνων (βλέπε και στον χάρτη). Περιλαμβάνει έξι χωριά : Ζίτσα, Πρωτόπαπα, Καρίτσα, Λιγοσιά Κληματιά, Γαβρισιοί. Η ποικιλία Ντεμπίνα καλλιεργείται εδώ σε 500 - 700 m υψόμετρο σε αβαθεί ασβεστολιθικά εδάφη με μικροκλίμα που επηρεάζεται από τις θαλάσσιες αύρες που φτάνουν στην περιοχή μέσα από τα περάσματα που χάραξε ο ποταμός Καλαμάς.

Τα πλούσια σε κάλιο εδάφη προσδίδουν αντοχή στις ασθένειες εξασφαλίζοντας συγχρόνως την καλή ωρίμανση. Οι αμπέλωνες είναι εγκατεστημένοι σε μεσημβρινή κατεύθυνση, απαλλαγμένοι από υγρασίες την περίοδο του καλοκαιριού και από ψυχρά ρεύματα την περίοδο του χειμώνα. Η Ντεμπίνα είναι ποικιλία πολύ ζωηρή και εύρωστη η οποία μάλιστα σε υψηλές αποδόσεις ανά στρέμμα δεν παρουσιάζει μείωση στην ποιότητα των σταφυλιών, όπως συμβαίνει σε άλλες ποικιλίες. Το σταφύλι είναι κυλινδρικό πυκνόρωγο με μήκος γύρω στα 21cm. Η ρόγα είναι μεσαίου μεγέθους, σφαιρική με κιτρινοπράσινο χρώμα, μαλακή σάρκα, γλυκιά έως λίγο υπόξινη.

Το κλίμα της Ηπείρου χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό με δροσερά τα καλοκαίρια και μέσες θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 23 -26ο C και ήπιους έως ψυχρούς τους χειμερινούς μήνες, με θερμοκρασίες που συχνά κατεβαίνουν κάτω από 0ο C και φθάνουν έως και -10ο C σε κάποιες περιόδους αιχμής.

Η διάρκεια του χειμώνα ποικίλλει ανάλογα του υψόμετρου και της εδαφικής μορφολογίας του εδάφους (παραθαλάσσιες, ημιορεινές και ορεινές περιοχές). Το μέσο ύψος βροχοπτώσεων επίσης ποικίλει ανάλογα με το υψόμετρο και τις ιδιαιτερότητες της κάθε περιοχής και κυμαίνεται γύρω στα 1100- 1400 mm.

Η κατανομή των βροχοπτώσεων προσαρμόζεται προς τα μεσογειακά κλίματα με αυξημένες βροχοπτώσεις από Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Οι άνεμοι είναι από ήπιοι έως ισχυροί ανάλογα με την περιοχή και τους μήνες του χρόνου.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. Ζίτσα ..

Η Ντεμπίνα καλλιεργείται αποκλειστικά στην Ήπειρο και δίνει αφρώδεις οίνους ποιότητας. Ειδικότερα το δυναμικό της Ντεμπίνας (υψηλή οξύτητα, λεπτός αρωματικός χαρακτήρας) είναι ιδανικό για την παράγωγη αφρωδών οίνων για αυτό άλλωστε ο οίνος ΠΟΠ Ζίτσα ήταν από τους πρώτους αφρώδεις οίνους ΠΟΠ στην Ελλάδα.

Η παρουσία του ΠΟΠ Ζίτσα σε διεθνείς διαγωνισμούς και οι βραβεύσεις που έχει αποσπάσει αποδεικνύουν την ποιότητα του .

Ο ιδιαίτερα ευοξειδωτος χαρακτήρας της έκανε μέχρι πρότινος την κατανάλωσή της προνόμιο μόνο των τόπων παραγωγής της ωστόσο οι σύγχρονες μέθοδοι οινοποίησης σε συνδυασμό με το κρύο κλίμα της περιοχής προικίζει τη Ντεμπίνα με μοναδικά φρέσκο χαρακτήρα, που δίνοντας τις αρωματικό χαρακτήρα ολόφρεσκο πράσινου μήλου που συνυπάρχει με τα αρώματα του μπριός και των μπισκότων τα οποία έρχονται να εμπλουτίσουν, αλλά και να «γλυκάνουν», το βασικό πρωτογενές άρωμα της ποικιλίας.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Ζίτσα, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε συνδυασμό με την καλλιεργούμενη ποικιλία και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές και οινολογικές 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> <p>Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων</p> <p>Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

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

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</p> <p>Την 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>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</p> <p>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).</p> <p>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</p> <p>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.</p> <p>Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Ζίτσα είναι οι παρακάτω: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ (ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) Η ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux.</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

α. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:
Αίτηση Καταχώρησης
Περιγραφή:
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 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+30 210 2124287
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**