

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΥΠΟΣ

a. Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση

Malvasia Σητείας (el)

b. Γεωγραφική ένδειξη τύπου:

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

2. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

3. Οίνος λικέρ

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος Λικέρ Από Λιαστά Σταφύλια

Συνοπτική κειμενική περιγραφή

Όψη : Οίνος καθαρός, υποκίτρινος με πλούσια δομή και ρευστότητα συγχρόνως.

Οσμή : Διακριτική παρουσία φρούτου, αχλάδι, πεπόνι, με λευκά άνθη, νότες πορτοκαλιού και γλυκού σταφυλιού. Ωριμότητα και δροσιά μαζί.

Γεύση : Γλυκιά, ανάλαφρη με πολυπλοκότητα ξύλου και γλυκών φρούτων. Μακρά και ευχάριστη επίγευση.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

15,0

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα

30

(σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	400

Οίνος από λιαστά σταφύλια / Λιαστός

Συνοπτική κειμενική περιγραφή	
<p>Όψη : Οίνος λαμπερός χρυσοπράσινος στην αρχή του, με τόνους κεχριμπάριου στην παλαίωση του, ρευστός και φωτεινός. Οσμή : Η ορυκτότητα του Ασύρτικου, ο όγκος του Θραψαθηρίου και η φινέτσα του Λιάτικου μέσα σε ένα μπουκέτο. Εκρηκτικό μπουκέτο με αυστηρότητα οξειδωτικής παλαίωσης. Γλυκούς αέρινους τόνους. Γεύση : Η Ανατολική Μεσόγειος στο ποτήρι. Νότες μπαχαρικών, αποξηραμένων φρούτων και εσπεριδοειδών. Τεράστια ευχάριστη επίγευση με οξύτητα, ισοροπημένα ζάχαρα – αλκοόλη και βαρέλι</p>	

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	10,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	30
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	400

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Βασικές οινολογικές πρακτικές

Παραγωγή οίνου από λιαστά σταφύλια / Λιαστός

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
------------------------------	--

Περιγραφή πρακτικής:

Παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Αθήρι, Θραψαθήρι, Λιάτικο (με λευκή οινοποίηση), Μοσχάτο άσπρο (Μοσχάτο Σπίνας) και Malvasia di Candia aromatica. Οι ανωτέρω ποικιλίες μετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό εκτός των δύο τελευταίων οι οποίες εφόσον μετέχουν θα καλύπτουν συνολικά ποσοστό μέχρι 15%.

Παραγωγή οίνου από λιαστά σταφύλια / Λιαστός**Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

Παράγεται χωρίς εμπλουτισμό από υπερώριμα σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στον έτοιμο οίνο προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς να προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, συμπυκνωμένο γλεύκος, ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη, προϊόντα απόσταξης ή αποστάγματα.

Παραγωγή οίνου λικέρ από λιαστά σταφύλια**Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

Παράγεται από οίνο από λιαστά σταφύλια με προσθήκη:
 Ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης που προέρχεται από απόσταξη σταφίδων, με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol.
 Προϊόντος απόσταξης οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% vol και όχι ανώτερο από 86% vol.
 Μίγματος ενός από τα προϊόντα των δύο ανωτέρω περιπτώσεων με γλεύκος λιασμένων σταφυλιών από τις ίδιες ποικιλίες παραγωγής του οίνου από λιαστά σταφύλια.
 Αποστάγματος οίνου με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% vol και όχι ανώτερο από 86% vol.
 Αποστάγματος σταφίδας με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% vol και κατώτερο από 94,5% vol.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων**Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή πρακτικής:

Ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης είναι

τουλάχιστον 24 μήνες. Πραγματοποιείται αποκλειστικά σε οινοποιεία που βρίσκονται εντός της ζώνης και είναι κατάλληλα εξοπλισμένα για την εφαρμογή μεθόδων σύγχρονης τεχνολογίας.
 Στα γλεύκη και στους οίνους ΠΟΠ Malvasia Σητείας μπορεί να εφαρμόζονται οινολογικές πρακτικές και κατεργασίες που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις και δεν επιτρέπεται:
 α. Ανάμειξη των οίνων από λιαστά σταφύλια/λιαστός και λικέρ από λιαστά σταφύλια μεταξύ τους.
 β. Προσθήκη καραμελοχρώματος και οποιασδήποτε άλλης χρωστικής ουσίας.
 γ. Προσθήκη αλκοόλης ή προϊόντων απόσταξης στον οίνο από λιαστά σταφύλια.

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Η μόρφωση των πρέμνων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα. Το κλάδεμα που ακολουθείται είναι βραχύ. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών (4) από τον εμβολιασμό τους. Οι αμπελώνες δεν αρδεύονται εκτός από περιόδους έντονης και αποδεδειγμένης ξηρασίας που δύναται να υποβαθμίσει την παραγωγή και να ζημιώσει το φυτικό κεφάλαιο.</p>	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Οίνος από λιαστά σταφύλια / Λιαστός

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
12000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Οίνος από λιαστά σταφύλια / Λιαστός

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
54 εκατόλιτρο ανά εκτάριο

Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
12000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια*Μέγιστη απόδοση*

60 εκατόλιτρο ανά εκτάριο

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Malvasia Σητείας καθορίστηκε με το Π.Δ. 129/8.12.2011 (ΦΕΚ 260/Α/13.12.2011).

Στην περιφερειακή ενότητα Λασιθίου Κρήτης, βρίσκεται η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής του ΠΟΠ Malvasia Σητείας η οποία περιλαμβάνει τη Δημοτική Κοινότητα Σητείας και τις Τοπικές Κοινότητες Αχλαδίων, Έξω Μουλιανών, Κατσιδωνίου, Μαρωνίας, Μέσα Μουλιανών, Μυρσίνης, Πισκοκεφάλου, Σκοπής, Σταυρωμένου, Τουρλωτής, Χαμεζίου και τον οικισμό Αγίου Σπυρίδωνα της Τοπικής Κοινότητας Πραισού της Δημοτικής Ενότητας Σητείας, τις Τοπικές Κοινότητες Απιδίων, Αρμένων, Ζίρου, Παππαγιαννάδων και Χανδρά της Δημοτικής Ενότητας Λεύκης του Δήμου Σητείας του Νομού Λασιθίου.

6. ΚΥΡΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

* Athiri B (OIV)

* 07. ASSYRTIKO (MAIN)

* 05. LIATIKO (MAIN)

* Moschato Aspro B (OIV)

* Malvasia di Candia Aromatica B (OIV)

* Thrapsathiri B (OIV)

7. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ(-ΩΝ) ΔΕΣΜΟΥ(-ΩΝ)**Ποιότητα - Οίνος από λιαστά σταφύλια / Λιαστός***label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

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.

Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση - Οίνος από λιαστά σταφύλια / Λιαστός

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Η ζώνη παραγωγής των οίνων είναι κυρίως ημιορεινή και ορεινή περιοχή με κύρια εξάπλωση των οιναμπέλων μεταξύ των 300 ως 750 μέτρων. Τα εδάφη έχουν τεράστια ποικιλομορφία από διάφορες γεωλογικές περιόδους και λόγω τις ανάμιξης τους από τις πιέσεις που έχουν υποστεί από την σύγκρουση της ευρωπαϊκής και ασιατικής πλάκας.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό. 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.

Ιστορικός, πολιτιστικός δεσμός - Οίνος από λιαστά σταφύλια / Λιαστός

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Το τοπωνύμιο Σητεία είναι, ως εκ των ανωτέρω, ένα ιστορικό γεωγραφικό όνομα, όπως πρέπει να είναι αυτά που αναγνωρίζονται ως Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης. Οι οίνοι malvasia της Κρήτης, είτε παράγονταν στον Χάνδακα-Candia, είτε στο Ρέθυμνο και τη Σητεία, ήταν πολυποικιλιακά κρασιά από ντόπιες Κρητικές ποικιλίες, τα οποία οι Βενετοί εμπορεύονταν με το όνομα malvasia στη διάρκεια των αιώνων (14ο – 17ο), που αυτός ο τύπος γλυκού οίνου κυριαρχούσε στις διεθνείς αγορές. Μελέτες επιβεβαιώνουν ότι η χρήση του όρου Malvasia ως ονόματος μιας ποικιλίας δεν βασίζεται άμεσα σε ειδικά χαρακτηριστικά (μορφολογικά, φαινοτυπικά) ή προέλευση, αλλά περιλαμβάνει ιστορικούς και κοινωνικούς παράγοντες.

Λεπτομέρειες του προϊόντος - Οίνος από λιαστά σταφύλια / Λιαστός

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Τα κρασιά από την περιοχή της Σητείας είναι ιδιαίτερα και ξεχωριστά λόγω του ιδιαίτερου μικροκλίματος, του ξεχωριστού καιρού με παρατεταμένες ξηρασίες που εμποδίζουν την ανάπτυξη μυκήτων οι οποίες παράλληλα συνοδεύονται από σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες λόγω του υψομέτρου της ζώνης και της θαλασσινής αύρας. Τα κρασιά είναι υψηλόβαθμα λόγω μεγάλης ηλιοφάνειας και γεωλογικής ιδιαιτερότητας ενώ παράλληλα έχουν οξύτητες λόγω του ήπιου και ψυχρού κλίματος των ορεινών παραθαλάσσιων όγκων. Στην περιοχή τα αμπέλια είναι σε μεγάλο ποσοστό αυτόριζα, προφυλλοξιρικά, μεγάλης ηλικίας και μικρής παραγωγής, έχουν δε, εγκληματιστεί εδώ και χιλιάδες χρόνια, ιδιαίτεροι κλώνοι ποικιλιών αμπέλου.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση - Οίνος από λιαστά σταφύλια / Λιαστός

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π Malvasia Σητείας, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (παρατεταμένες ξηρασίες, θαλασσινή αύρα, μεγάλη ηλιοφάνεια και γεωλογική ιδιαιτερότητα της περιοχής) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Ποιότητα - Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

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.

Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση - Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Η ζώνη παραγωγής των οίνων είναι κυρίως ημιορεινή και ορεινή περιοχή με κύρια εξάπλωση των οιναμπέλων μεταξύ των 300 ως 750 μέτρων. Τα εδάφη έχουν τεράστια ποικιλομορφία από διάφορες γεωλογικές περιόδους και λόγω τις ανάμιξης τους από τις πιέσεις που έχουν υποστεί από την σύγκρουση της ευρωπαϊκής και ασιατικής πλάκας.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό. 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.

Ιστορικός, πολιτιστικός δεσμός -Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Το τοπωνύμιο Σητεία είναι, ως εκ των ανωτέρω, ένα ιστορικό γεωγραφικό όνομα, όπως πρέπει να είναι αυτά που αναγνωρίζονται ως Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης. Οι οίνοι malvasia της Κρήτης, είτε παράγονταν στον Χάνδακα-Candia, είτε στο Ρέθυμνο και τη Σητεία, ήταν πολυποικιλιακά κρασιά από ντόπιες Κρητικές ποικιλίες,

τα οποία οι Βενετοί εμπορεύονταν με το όνομα malvasia στη διάρκεια των αιώνων (14ο – 17ο), που αυτός ο τύπος γλυκού οίνου κυριαρχούσε στις διεθνείς αγορές. Μελέτες επιβεβαιώνουν ότι η χρήση του όρου Malvasia ως ονόματος μιας ποικιλίας δεν βασίζεται άμεσα σε ειδικά χαρακτηριστικά (μορφολογικά, φαινοτυπικά) ή προέλευση, αλλά περιλαμβάνει ιστορικούς και κοινωνικούς παράγοντες.

Λεπτομέρειες του προϊόντος - Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Τα κρασιά από την περιοχή της Σητείας είναι ιδιαίτερα και ξεχωριστά λόγω του ιδιαίτερου μικροκλίματος, του ξεχωριστού καιρού με παρατεταμένες ξηρασίες που εμποδίζουν την ανάπτυξη μυκήτων οι οποίες παράλληλα συνοδεύονται από σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες λόγω του υψομέτρου της ζώνης και της θαλασσινής αύρας. Τα κρασιά είναι υψηλόβαθμα λόγω μεγάλης ηλιοφάνειας και γεωλογικής ιδιαιτερότητας ενώ παράλληλα έχουν οξύτητες λόγω του ήπιου και ψυχρού κλίματος των ορεινών παραθαλάσσιων όγκων. Στην περιοχή τα αμπέλια είναι σε μεγάλο ποσοστό αυτόριζα, προφυλλοξιρικά, μεγάλης ηλικίας και μικρής παραγωγής, έχουν δε, εγκληματιστεί εδώ και χιλιάδες χρόνια, ιδιαίτεροι κλώνοι ποικιλιών αμπέλου.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση - Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π Malvasia Σητείας, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (παρατεταμένες ξηρασίες, θαλασσινή αύρα, μεγάλη ηλιοφάνεια και γεωλογική ιδιαιτερότητα της περιοχής) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

8. ΒΑΣΙΚΟΙ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΟΡΟΙ

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	
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.

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>	
Οι ενδείξεις που αφορούν την εσοδεία, την παλαίωση, το έτος εμφιάλωσης, τον τρόπο αναγραφής της προστατευόμενης ονομασίας και της κατηγορίας των αμπελοοινικών προϊόντων ΠΟΠ Malvasia Σητείας αναφέρονται στην με αριθ. 206990/22-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΣΗΤΕΙΑ» όπως αυτή ισχύει και περιγράφονται αναλυτικά στην προδιαγραφή του προϊόντος.	

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>	
Οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Malvasia Σητεία περιλαμβάνονται στην με αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση.	

II. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Malvasia Sitia (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Γλώσσα αίτησης:	ελληνικά
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:	

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

α. Στοιχεία αιτούντα

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΙΩΑΝΝΗΣ Η. ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ ΙΟΑΝΝΙΣ Ι. ΙΚΟΝΟΜΟΥ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 72059 Ζήρος Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 28430 91235
Τηλεομοιοτυπία:	Χωρίς φαξ.
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	domaine.economou@gmail.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΕΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ ΕΑΣ ΣΙΤΙΑΣ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ

<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό 1ο χλμ. Σητείας-Αγ.Νικολάου 72300 Σητεία Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 28430 29353
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	Χωρίς φαξ.
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	info@sitiaunion.gr

b. Στοιχεία ενδιάμεσου φορέα:

<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 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+30 210 2124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

c. Στοιχεία μέρους με έννομο συμφέρον

--

d. Στοιχεία αρμόδιας αρχής ελέγχου

<i>Ονομασία αρμόδιας αρχής ελέγχου</i>	Διευθύνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής ΠΕ Λασιθίου
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς Αριθμό Χωρίς Οδό 72100 Άγιος Νικόλαος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302841340506
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302841026542

Διεύθυνση ηλ-
ταχυδρομείου:

u15224@minagric.gr

ε. Στοιχεία οργανισμού ελέγχου

--

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

α. Στοιχείο α)

Οίνος φυσικώς γλυκός

Οίνος γλυκός φυσικός

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

β. Στοιχείο β)

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Λιαστός

Κτήμα

Κάστρο

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαυλη

4. Περιοχή NUTS

GR432

Λασιίθι

5. ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΝΤΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΑ ΣΤΑ ΦΥΛΙΑ

--

6. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Προδιαγραφές προϊόντος

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Τροποποιημένη Προδιαγραφή ΠΟΠ Malvasia Σητείας.doc

b. Εθνική απόφαση έγκρισης:

<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΦΕΚ 150-A-26.7.1971 Β.Δ. 502-16.7.1971 ΠΟΠ ΣΗΤΕΙΑ.pdf
<i>Νομική αναφορά</i>	Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 502/16-7-1971
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΦΕΚ243-A-3.12.1997 Π.Δ.375-19.11.1997.pdf
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 375/19.11.1997
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΦΕΚ 390-A-29.4.1998 ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ ΠΟΠ ΣΗΤΕΙΑ.pdf
<i>Νομική αναφορά</i>	Διόρθωση σφάλματος στην 301958/25.2.98
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΦΕΚ 689-B-24.8.1971 ΥΑ 358417-9237-29.7.1971 ΠΟΠ ΣΗΤΕΙΑ.pdf
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 358417/9237/29-7-1971
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΦΕΚ 617-B-12.10.1992 ΥΑ 397721-1.10.1992.pdf
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΦΕΚ 227-A-9.3.1998 ΥΑ 301958-25.2.1998 ΠΟΠ ΣΗΤΕΙΑ.pdf
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 301958/25-2-1998
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΦΕΚ 260-A- 13.12.2011 Π.Δ. 129-8.12.2011 ΠΟΠ Malvasia Σητείας.pdf
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 129/2011
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΥΠΟΥΡΓΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΟΙΝΩΝ ΠΟΠ ΣΗΤΕΙΑ.docx
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθμ.206990/22-12-2011 Αναγνώρισης ΠΟΠ Σητεία

c. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Αίτηση ΠΟΠ Malvasia Σητείας.pdf
<i>Περιγραφή:</i>	Αίτηση τροποποίησης

Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗΣ ΠΟ Malvasia Σητείας.pdf
Περιγραφή:	Αίτηση Καταχώρησης

Αριθμός πρωτοκόλλου:	Εθνική Νομοθεσία ΠΟΠ Malvasia Σητείας.doc
Περιγραφή:	Εθνική Νομοθεσία

Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΚΤΗΜΑ ΤΟΠΛΟΥ.doc
Περιγραφή:	ΕΤΙΚΕΤΑ

Αριθμός πρωτοκόλλου:	Έκθεση για ΠΟΠ Malvasia Σητείας.doc
Περιγραφή:	ΕΚΘΕΣΗ

Αριθμός πρωτοκόλλου:	3 AmJEnoIViticLacombe.pdf
Περιγραφή:	Άρθρο επιστημονικού περιοδικού

d. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΣΗΤΕΙΑ ΧΑΡΤΗΣ.jpg
Περιγραφή:	

e. Σημείωση για την Ευρωπαϊκή Επιτροπή

Αριθμός πρωτοκόλλου:	Επεξήγηση της τροποποίησης του τεχνικού φακέλου ΠΟΠ Malvasia Σητείας.doc
Περιγραφή:	Επεξήγηση της τροποποίησης του τεχνικού φακέλου ΠΟΠ Malvasia Σητείας

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

8. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS