

**Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος****I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ**

Ηράκλειο (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Δίκτυο Οινοποιών Ν. Ηρακλείου (Δ.Ο.Ν.Η.) Winery Net of Prefecture of Iraklio
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΜΚΕ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Δημαρχείο Ν. Καζαντζάκη 70100 Αγ. Παρασκιές - Ηράκλειο Κρήτης Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302810257852
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302810741597
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@winesofcrete.gr

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή οίνων με ΠΓΕ Ηράκλειο.doc

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 278465/26-2-2008
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 340587/1-9-1989
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 201642/15-12-2011

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

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

### 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

### 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

<b>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</b>
<p><b>1. Οίνος λευκός ξηρός</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.</li> <li>- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol.</li> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Μέγιστη 9,0*</li> <li>- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5</li> <li>- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1.08</li> <li>- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L</li> </ul> <p><b>2. Οίνος λευκός ημίξηρος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.</li> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**</li> <li>- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5</li> <li>- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1.08</li> <li>- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L***</li> </ul> <p><b>3. Οίνος λευκός ημίγλυκος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol</li> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.</li> </ul>

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

#### **4. Οίνος λευκός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

\*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

\*\*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

\*\*\* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

##### **1. Οίνος λευκός ξηρός**

Χρώμα πρασινοκίτρινο. Λεπτά αρώματα λουλουδιών και φρούτων. Πλούσια, ισορροπημένη γεύση. Μακρά επίγευση.

##### **2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

Χρώμα πρασινοκίτρινο. Λεπτά αρώματα λουλουδιών και φρούτων. Πλούσια, ισορροπημένη γεύση με δροσερή γλυκύτητα. Μακρά επίγευση.

##### **3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

Χρώμα πρασινοκίτρινο. Λεπτά αρώματα λουλουδιών και φρούτων. Πλούσια, ισορροπημένη γεύση. Μακρά γλυκιά επίγευση..

##### **4. Οίνος λευκός γλυκός**

Χρώμα πρασινοκίτρινο. Λεπτά αρώματα λουλουδιών και φρούτων. Πλούσια, ισορροπημένη γεύση. Μακρά γλυκιά επίγευση.

## Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος , ημίγλυκος και γλυκός

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

##### **1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

##### **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5\*\*

- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L\*\*\*

### **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

## **4. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

\*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

\*\*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

\*\*\* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

Χρώμα βαθύ κόκκινο με πορφυρές ανταύγειες Αρώματα φρέσκων φρούτων. Πλούσια, ισορροπημένη γεύση. Μακρά επίγευση

#### **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

Χρώμα βαθύ κόκκινο με πορφυρές ανταύγειες Αρώματα φρέσκων φρούτων. Πλούσια, ισορροπημένη γεύση με δροσερή γλυκύτητα. Μακρά επίγευση

#### **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

Χρώμα βαθύ κόκκινο χρώμα με πορφυρές ανταύγειες Αρώματα φρέσκων φρούτων. Πλούσια, ισορροπημένη γεύση. Μακρά γλυκιά επίγευση

#### **4. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

Χρώμα βαθύ κόκκινο χρώμα με πορφυρές ανταύγειες Αρώματα φρέσκων φρούτων. Πλούσια, ισορροπημένη γεύση. Μακρά γλυκιά επίγευση.

**Οίνος Ερυθρός ξηρός και ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός**

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

### 1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

### 2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l ) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

### 3.Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l ) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

### 4. Οίνος ερυθρωπός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l ) : Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

\*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

\*\*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

\*\*\* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

### 1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί. Αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων και τριαντάφυλλου. Πλούσια, ισορροπημένη γεύση. Μακρά φρουτώδης επίγευση

### 2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί. Αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων και τριαντάφυλλου. Πλούσια, ισορροπημένη γεύση με δροσερή γλυκύτητα. Φρουτώδη επίγευση.

### 3.Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί. Αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων και τριαντάφυλλου Πλούσια, ισορροπημένη γεύση.

Μακρά γλυκιά επίγευση.

#### 4. Οίνος ερυθρωπός γλυκός

Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί. Αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων και τριαντάφυλλου Πλούσια, ισορροπημένη γεύση.

Μακρά γλυκιά επίγευση.

## Οίνος από λιαστά σταφύλια

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

#### 1.Οίνος λευκός από λιαστά σταφύλια

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16.0 % vol. –
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 16% vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος ελάχιστος: 9 %vol.
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 400 mg/l

#### 2.Οίνος ερυθρός από λιαστά σταφύλια

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16.0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 16% vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος ελάχιστος: 9 %vol.
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 400 mg/l

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

#### 1.Οίνος λευκός από λιαστά σταφύλια

Χρώμα πορτοκαλοκίτρινο με χρυσαφί ανταύγειες, που με τη διάρκεια της παλαίωσης οι ανταύγειες γίνονται καφέ με έντονο και πολύπλοκο άρωμα, εμπλουτισμένα με ευωδία μπαχαρικών, μελιού και σταφίδας και δευτερευόντως λεμονανθών. Γλυκιά γεύση που ισορροπείται επιτυχώς με την οξύτητα της ποικιλίας. Ένα κρασί στρογγυλό, βελούδινο, πλούσιο με νότες μελιού και λεμονιού. Η επίγευση του είναι ιδιαίτερα μακρά και αρωματική.

#### 2.Οίνος ερυθρός από λιαστά σταφύλια

Χρώμα λαμπερό βυσσινί με έντονες καφετιές ανταύγειες. Πολύπλοκο μπουκέτο όπου με την ανάδευση στο ποτήρι ξεδιπλώνονται αρώματα αποξηραμένων φρούτων, ξηρών καρπών, καφέ και κακάο. Πολύ καλή δομή, πλούσια λιπαρή γεύση, ισορροπία έντονο άρωμα παλαίωσης και μεγάλης διάρκειας αρωματική επίγευση.

## 3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

### a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

### b. Στοιχείο β)

Πύργος

Ορεινός αμπελώνας

Ορεινό κτήμα

Μοναστήρι

Μετόχι

Λιαστός

Κτήμα

Κάστρο
Κάβα
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

#### 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

##### α. Οινολογικές πρακτικές

##### Οινοποίηση λευκών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p><b>Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Ηράκλειο</b>          Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p>	

##### Οινοποίηση ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p><b>Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Ηράκλειο</b> παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p>	

##### Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p><b>Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Ηράκλειο</b> παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p>	

##### Οινοποίηση λιαστών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Παράγονται από γλεύκη λιασμένων σταφυλιών από τις λευκές και ερυθρές ποικιλίες αμπέλου οι οποίες περιλαμβάνονται</p>	

στην ποικιλιακή σύνθεση του ΠΓΕ Ηράκλειο. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθορισμένου γλεύκους ή αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια.

## Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ( ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)	

## Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Η διαμόρφωση των πρεμών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.	

## b. Μέγιστες αποδόσεις

### Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές σε έντεκα χιλιάδες (11,000 ) κιλά νωπά σταφύλια και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.

### Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 88 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος

## 5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Ηράκλειο καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 340587/1.9.1989 (ΦΕΚ 694/Β/15-09-1989) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από τις αριθ. 278465/26.02.2008 (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Ηράκλειο περιλαμβάνει τις περιοχές του νομού Ηρακλείου Κρήτης και βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 30 μέτρων.



## a. Περιοχή NUTS

GR431	Ηράκλειο
-------	----------

## b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

**6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

## a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

06. CABERNET SAUVIGNON
05. ΛΙΑΤΙΚΟ

## b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Moschato Aspro B
Sylvaner B
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Mourvedre N
Chardonnay B
Syrah N
Carignan N
Kotsifoliatiko N
Kotsifali N
Vidiano B
Athiri B
Ladikino N
Thrapsathiri B
Malvasia di Candia Aromatica B
Dafni B
Grenache Rouge N
Plyto B
Vilana B
Mandilaria N

### γ. Άλλες ποικιλίες:

--

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

### Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

#### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

##### A. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στο νομό Ηρακλείου έχει βαθιές ρίζες που ξεκινούν τουλάχιστον από τη Μινωική εποχή. Χαρακτηριστικά δείγματα ότι ο οίνος αποτελούσε βασικό στοιχείο διατροφής και εμπορίας κατά τη Μινωική εποχή αποτελούν τα ευρήματα αποθήκευσης οίνου στους Μινωικούς αρχαιολογικούς χώρους, η Μινωική εγκατάσταση πιεστηρίου (16<sup>ος</sup> αιώνας π.Χ.) στο Βαθύπετρο Αρχαίων

Συνεχίζοντας στη μεσαιωνική περίοδο υπάρχουν αρκετές αναφορές στον οίνο Μαλβάζια. Το όνομα Μαλβάζια είναι λατινικό, παρόμοιο με τη μεσαιωνική πολιορκητική μηχανή Malvesin ή Malvisin (Mali vicini=κακοί γείτονες) και το Castel Malvesin (Φρούριο του Μαλεβυζίου) στο χωριό Κεραμούτσι της Επαρχίας Μαλεβυζίου του νομού Ηρακλείου. Η καλλιέργεια της ποικιλίας ή των ποικιλιών Μαλβάζια γρήγορα επεκτάθηκε στις περιοχές γύρω από το φρούριο μέχρι το σημερινό Ηράκλειο και Κνωσό. Το 1415 τα "κλήματα των ανθηρών και της εξαιρετικής Μαλβαζίας που καλλιεργούνταν σε όλη την παραπάνω περιοχή, έδιναν τέτοιο κρασί για το οποίο τα πλοία έφθαναν στο λιμάνι της πόλης Κάντια από όλα τα μέρη του κόσμου για να φορτώνουν κάθε χρόνο το λιγότερο 20.000 βαρέλια κρασί εξαιρετικής ποιότητας" (Χρ. Μπουοντελμόντι "Descrípilio Insule, Krete 1415").

Στη νεώτερη ιστορία ο νομός Ηρακλείου αποτελεί το κυριότερο αμπελουργικό κέντρο του νησιού και ένα από τα σημαντικότερα της χώρας. Συνολικά σήμερα στο νομό, καλλιεργείται το 70% των αμπελώνων της Κρήτης, ενώ υπάρχουν και οι τρεις απ' τις τέσσερις σημαντικότερες ζώνες παραγωγής Οίνων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης του νησιού και συγκεκριμένα οι ζώνες των Πεζών, των Δαφνών, και των Αρχαίων.

##### B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, 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.

##### Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Ηράκλειο βρίσκεται στα διοικητικά όρια του νομού Ηρακλείου.

Το υψόμετρο ξεκινά από 30 μέτρα και φτάνει περίπου έως 1000 μέτρα. Οι ορεινοί όγκοι που υπάρχουν στο κέντρο του νομού 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 ωριμότερη 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 και είναι έντονη η παρουσία CaCO<sub>3</sub> σ' αυτό.

#### 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.Γ.Ε. Ηράκλειο.

#### Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Ηράκλειο οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

## Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τους λιαστούς οίνους

### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

#### A. Ιστορικός δεσμός.

Οι λιαστοί οίνοι παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή πολλά χρόνια πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα λιαστού οίνου. Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γεύματα των μεγάλων εορτών της χριστιανοσύνης.

Οι υψηλές θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή λιαστών οίνων ποιότητας.

Με το πέρασμα του χρόνου οι οίνοι αυτοί άρχισαν να αποκτούν φήμη και εκτός της περιοχής παραγωγής τους και να γίνονται γνωστοί για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε όλη την Ελλάδα.

Πριν δύο περίπου δεκαετίες άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή τους από τα οινοποιεία της περιοχής, τα οποία ακολούθησαν τις παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζοντάς τες με την σύγχρονη τεχνολογία.

Μέσα στα χρόνια αυτά η φήμη τους εξαπλώθηκε περισσότερο και το όνομά τους έχει δεθεί άρρηκτα με την περιοχή της παρασκευής τους καθόσον ο συνδυασμός των ποικιλιών και ιδιαίτερα της ποικιλίας Malvasia di Candia Aromatica , των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

#### B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, 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.

#### Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Οι ψηλές θερμοκρασίες προς το τέλος του καλοκαιριού δρουν ευνοϊκά για το λιάσιμο των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την μεγάλη ηλιοφάνεια συντελούν στην παραγωγή λιαστών οίνων υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας

### Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου και ιδιαίτερα της ποικιλίας Malvasia di Candia Aromatica, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των λιαστών οίνων με ΠΓΕ Ηράκλειο.

### Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Οι λιαστοί που παράγονται στο Νομό Ηρακλείου είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους και κυρίως του κλίματος της περιοχής παραγωγής τους. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει σημαντικό ποσοστό της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής αυτής.

Οι οίνοι αυτοί λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και πολλές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις

## 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>	
Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 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».	

## Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:</p> <p>«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»</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>Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».</p>	

## Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</p> <p>Στην 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 818Β/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:</p> <p>-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»  -«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»  -«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»  -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»  -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p><b>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b></p> <p>Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία</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>	

**Γ) 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 Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Ηράκλειο είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelì, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΙΝΟΣ ΛΙΑΣΤΟΣ / vin LIASTOS , Vin de raisin passerille,

**Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών**

Σύμφωνα με την με αριθ. 201642/15-12-2011 (ΦΕΚ 2899/Β/20-12-2011) Υπουργική Απόφαση δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία των οίνων με ΠΓΕ Ηράκλειο η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας Malvasia di Candia

Aromatica σύμφωνα με τα άρθρα 118γ του Καν(ΕΚ)1234/2007 και 3 του Ν.427/1976 καθώς και με τις διατάξεις του άρθρου 70 του Καν(ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής.

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

Περιγραφή:

Αίτηση Τροποποίησης

Περιγραφή:

Αίτηση Καταχώρισης

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 2102124171 ,+302102124289,+302102124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

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

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

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