

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Λασίθι (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Παπαδάκης Νικόλαος Papadakis Nikolaos
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 72055 Σχινοκαψάλα Δήμου Ιεράπετρας Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302843052468
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	nikrapada@yahoo.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σητείας Union of Agricultural Cooperatives of Sitia
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	1ο χλμ. Εθνικής Οδού Σητείας – Αγίου Νικολάου Εθνικής Οδού Σητείας – Αγίου Νικολάου 72300 Σητεία Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302843029491
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0302843029353
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@sitiaunion.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Οικονόμου Ιωάννης Economou Ioannis
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	102 Εμ. Σταυρακάκη 72300 Σητεία Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302843091235
Τηλεομοιοτυπία:	+0302843025336
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	domaine.economou@gmail.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Ιερά Μονή Τοπλού Holy Monastery Toplou
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Νομικό Πρόσωπο Δημοσίου Δικαίου
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 72300 Σητεία Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302843029630
Τηλεομοιοτυπία:	+0302843029635
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@toplou.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Προδιαγραφή Προϊόντος ΠΓΕ Λασίθι.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 340586/1.9.1989 (5)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 235260/6.2.2002 (10)

*Νομική αναφορά*

Υπουργική Απόφαση 278464/28.2.2008 (4)

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Λασίθι (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Lasithi (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

### 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

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

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

##### Οίνος λευκός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

##### Οίνος λευκός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

**Οίνος λευκός ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol
  - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% 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
  - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο 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:*****Οίνοι λευκοί ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι**

Χρώμα υποκίτρινο με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη έντονη μύτη με νέτες φρούτων και λουλουδιών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και οξύτητα χαρακτηριστική της περιοχής. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

**Οίνος ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος*****Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*****Οίνος Ερυθρός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

**Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L\*\*\*

**Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % 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
  - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο 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:*

#### **Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος**

Χρώμα ερυθρό με κυανές ανταύγειες το οποίο μπορεί να πάρει πορτοκαλί ανταύγειες μετά από μακρόχρονη παλαίωση. Αρώματα φρούτων τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

### **Οίνος ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος**

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### **Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

#### **Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % 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 7,5
  - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
  - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

#### **Οίνος Ερυθρωπός 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη 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:*

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος  
Χρώμα ζωηρό κόκκινο με κυανές ανταύγειες. Έντονα φρουτώδη αρώματα τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση φρουτώδης με μακρά επίγευση.

### 3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

#### a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

#### b. Στοιχείο β)

Πύργος

Ορεινός αμπελώνας

Ορεινό κτήμα

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

### 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

#### a. Οινολογικές πρακτικές

##### Οινοποίηση λευκών οίνων

Τύπος οινολογικής  
πρακτικής:

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

Οι λευκοί οίνοι με Π.Γ.Ε. Λασίθι παράγονται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των λευκών οίνων η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.

Σύμφωνα με την αριθ. 235260/6-2-2002 (ΦΕΚ 190/Β/20-2-2002) η συμμετοχή της ποικιλίας Βηλάννα δεν πρέπει να ξεπερνάει το 60%.

##### Οινοποίηση ερυθρών οίνων

Τύπος οινολογικής

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

<i>πρακτικής:</i>	
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Οι ερυθροί οίνοι με Π.Γ.Ε. Λασίθι παράγονται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων	

### Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Οι ερυθρωποί οίνοι με Π.Γ.Ε. Λασίθι παράγονται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.	

### Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>α) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ.(ΕΚ) 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)</p> <p>β) Για την παραγωγή των λευκών οίνων μπορεί επιπλέον να εφαρμοστεί η μέθοδος της προζυμωτικής εκχύλισης, να ακολουθήσει στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρές επιλεγμένες ζύμες οι οποίες εκφράζουν την αρωματική τυπικότητα</p>	

### 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 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 82,5 HL τελικού προϊόντος.



**Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο****Μέγιστη απόδοση**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε έντεκα χιλιάδες (11.000) κιλά νωπά σταφύλια.

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Λασιθι καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 340586/1.9.1989 (ΦΕΚ 694/Β/15-09-1989) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 278464/28.2.2008 (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων με Π.Γ.Ε. Λασιθι περιλαμβάνει τις περιοχές του νομού Λασιθίου Κρήτης σε υψόμετρο άνω των 30 μέτρων.

**a. Περιοχή NUTS**

GR432

Λασιθι

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

Αριθμός συνημμένων  
χαρτών

1

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

07. ASSYRTIKO

06. CABERNET SAUVIGNON

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

Moschato Aspro B

Viogner B

Merlot N

Chardonnay B

Syrah N

Liatiko N

Carignan N

Kotsifali N

Athiri B

Ladikino N
Thrapsathiri B
Grenache Rouge N
Plyto B
Ugni Blanc B
Vilana B
Mandilaria N

c. Άλλες ποικιλίες:

--

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

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

#### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

##### A. Ιστορικός δεσμός.

Σε ανασκαφές στο νησί της Κρήτης, βρέθηκαν αγγεία με **Ιχνη κρασιού** (2000 π.Χ.). Μεταγενέστερα, βρέθηκε ολοκληρωμένο συγκρότημα έκθλιψης σταφυλιού και παραλαβής μούστου. Είναι **το αρχαιότερο πατητήρι** που σώζεται στον κόσμο, κομμάτι της μεγάλης ελληνικής παράδοσης στην κατασκευή ληνών (πατητηριών), που πολλά ήταν λαξευμένα σε βράχους. Στα ανάκτορα του βασιλιά της Κρήτης Μίνωα, που έδωσε το όνομά του στην ομώνυμη περίοδο και τον πολιτισμό της (με ακμή γύρω στο 1700 π.Χ.), υπήρχαν μεγάλα πιθάκια για το κρασί, που παρήγαγαν και εμπορεύονταν τότε. **Μινωικός πολιτισμός και κρασί** ήταν άρρηκτα δεμένα, όπως φαίνεται από γραπτές μαρτυρίες επιγραφών (1450 π.Χ.). Παρόλο που κάποιες είναι γραμμένες στη μη αποκρυπτογραφημένη γραμμική Α, αναγνωρίστηκαν αναφορές για ποσότητες κρασιού. Μισό περίπου αιώνα πριν από τη γέννηση του Χριστού (περί το 67 π.Χ.), η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοπαραγωγή αναπτύσσονται ραγδαία στην Κρήτη, που ανήκει πια στη Ρωμαϊκή αυτοκρατορία, οπότε **το κρητικό κρασί κατακτά τη Ρώμη**. Άλλωστε, η Κρήτη βρίσκεται στο θαλάσσιο δρόμο μεταξύ Ρώμης, Αιγύπτου και Ανατολής. Αρχίζει έτσι η χρυσή εποχή της Κρήτης για την παραγωγή και την εξαγωγή οίνων σε όλη τη Μεσόγειο και την Ευρώπη (Ιταλία, Γαλλία, Ελβετία κ.ά.) και η άνθηση της βιοτεχνίας κατασκευής αμφορέων.

**Στη Ρωμαϊκή περίοδο**, στα μεγάλα κέντρα οινοπαραγωγής επανέρχεται δυναμικά η Κρήτη, η οποία από τον 1<sup>ο</sup> έως τον 3<sup>ο</sup> αι. μ.Χ., στη χρυσή εποχή του κρητικού αμπελώνα, στέλνει τα κρασιά της όχι μόνο στο Αιγαίο, αλλά και στην Αίγυπτο, την ηπειρωτική Ελλάδα και σ' όλη την Ευρώπη. Κρητικοί αμφορείς έχουν βρεθεί στην Πομπηία και στην Όστια της Ιταλίας, στη Λυών της Γαλλίας, ακόμη και στην Ελβετία. Την ίδια εποχή έχουμε και εμπόριο μοσχευμάτων αμπέλου, οπότε πολλές ποικιλίες αρχίζουν να ταξιδεύουν από την Ελλάδα προς δυτικούς κυρίως προορισμούς. Άλλωστε, από το δεύτερο μισό του τελευταίου π.Χ. αιώνα, το κρητικό κρασί κατακτά τη Ρώμη.

Έτσι, **η επάνοδος των ελληνικών κρασιών** (περί το 1300) ξαναφέρει στο προσκήνιο τη Θράκη, τη Χαλκιδική, την Εύβοια, την Πελοπόννησο και την Κρήτη, με την ήδη ονομαστή ποικιλία της αθήρι.

Από το 1400 περίπου, δύο είναι οι **θαλάσσιοι οινικοί δρόμοι** για το εμπόριο ελληνικού κρασιού. Ο ένας από Κρήτη, Ρόδο, Πελοπόννησο, Ιωνία, Κύπρο, κατευθύνεται προς τη δυτική Ευρώπη και ο άλλος, μέσω Κρήτης, Πελοποννήσου, Μακεδονίας και Θράκης κατευθύνεται προς την Κωνσταντινούπολη και τον Εύξεινο Πόντο.

Το **Λασιθι** από την Μινωική ήδη περίοδο αναδεικνύεται σε μια από τις πλέον σημαντικές οινοπαραγωγικές περιοχές με εξαιρετικής ποιότητας κρασιά από φημισμένες ποικιλίες οινοστάφυλων. Τα κρασιά του Λασιθίου είναι ονομαστά από την αρχαιότητα, διαθέτει μια οινική παράδοση 4000 χρόνων. Το βεβαιώνουν οι ανακαλύψεις στο ανάκτορο της Κάτω Ζάκρου, όπου βρέθηκε το αρχαιότερο καλλιεργούμενο αμπέλι. Αλλά και σύμφωνα με τους Λατίνους συγγραφείς και την ιστορική παράδοση από εδώ έπαιρνε κρασί με πλοία που έστελνε ο Λούκουλλος και το πήγαιναν στη Ρώμη για τα περίφημα Λουκούλλεια γεύματά του. Σητειακά κρασιά σφραγισμένα μέσα σε αμφορείς ταξίδευαν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο κατά την περίοδο της Βενετσιάνικης κυριαρχίας στην Κρήτη (12ος-16ος αιώνας ) τότε που το Κρητικό κρασί έφθασε στο ζενίθ της φήμης του.

##### 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 Λασιθί βρίσκεται στα διοικητικά όρια του Νομού Λασιθίου (βλέπε και στον Χάρτη) και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 30 μέτρα. Ο Νομός Λασιθίου καταλαμβάνει το ανατολικότερο τμήμα της Κρήτης. Τρία πελάγη τον αγκαλιάζουν, το Κρητικό από βορρά, το Λιβυκό από νότο, και το Καρπάθιο από την ανατολή ενώ από τη δύση η οροσειρά της Δίκτης, δεσπόζει επιβλητικά.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό. Η ατμόσφαιρα μπορεί να είναι αρκετά υγρή ανάλογα με την εγγύτητα στη θάλασσα. Ο χειμώνας είναι αρκετά ήπιος και υγρός και η χιονόπτωση είναι σπάνια ιδιαίτερα στις πεδινές εκτάσεις. Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 25,5 °C ενώ τους χειμερινούς μήνες σπάνια κατεβαίνει κάτω από τους 8° C . Η μέγιστη μέση θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 450 mm και η κατανομή τους είναι η χαρακτηριστική των μεσογειακών κλιμάτων δηλ. με αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή είναι κυρίως Βόρειοι , Βορειοδυτικοί ισχυροί τον Ιούλιο και Αύγουστο.

Σε μια πανάρχαια αρμονική συνύπαρξη με αυτό το φυσικό περιβάλλον οι ντόπιες ποικιλίες σταφυλιών, προικίζουν την περιοχή με ένα ανεκτίμητο πλούτο βιοποικιλότητας. Ο ήπιος και χωρίς ακρότητες χειμώνας σε συνδυασμό με ένα θερμό και ξηρό καλοκαίρι, αλλά και την μεγάλη ηλιοφάνεια και την δροσιά από τους βόρειους ανέμους του Κρητικού Πελάγους, εξασφαλίζουν τις ιδανικές συνθήκες για τον βλαστικό κύκλο του αμπελιού.

#### 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. Λασιθί.

#### Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Λασιθί 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.

## 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>	
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>	Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
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:	

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελοαποικιακής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς».

### 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><b>Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b>            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

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b>            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 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:            -«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>            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 απόφασης «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 818B/15-6-2005).</p> <p><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b>            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.) Τριφυλία 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 / kokinelis, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux. ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ (ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses.</p>	

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

<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρησης Π.Γ.Ε. Λασίθι

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών  HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD Directorate for Processing, Standardization and Quality Control Section of Wines and Spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302102124171, +0302102124289, +0302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0302105238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u329@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.OINOY_LIS TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html</a>
----------------	---

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