Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΌΝΟΜΑ (Ή ΟΝΌΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΏΡΗΣΗ

Χάνδακας - Candia (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΊΑ ΑΙΤΟΎΝΤΑ

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΔΙΚΤΥΟ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ (Δ.Ο.Ν.Η) (1.Αλεξάκης Στυλιανός-VINOBON ΑΕΒΕ, 2. Μηλιαράκης Παναγιώρης-MINOS CRETA WINES SA, 3. Ταμιωλάκης Μανούσος-Οινοποιία Ταμιωλάκη ΑΦΟΙ & ΣΙΑ ΟΕ, 4.Τιτάκη Μαρία-Ν.ΤΙΤΑΚΗΣ ΑΞΤΕΕ) DIKTIO OINOPION N. IRAKLIOU
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΣΤΙΚΗ ΜΗ ΚΕΡΔΟΣΚΟΠΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΔΗΜΑΡΧΕΙΟ Ν. ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗ, ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΙΕΣ 70100 ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΈΣ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΧΑΝΔΑΚΑΣ Προδιαγραφή τελικό.doc

IV. ΕΘΝΙΚΉ ΑΠΌΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα 131/2011 (ΦΕΚ 260/Α/13.12.2011)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 206988/22-12-

	2011

V. ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Χάνδακας - Candia (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
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:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

1. ΚΑΤΗΓΟΡΊΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΌΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΤΟΥ ΟΊΝΟΥ (Ή ΤΩΝ ΟΊΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
-Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 %vol. - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 %vol. - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 gr/l - Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l): Ελάχιστη 4,00 - 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:
Όψη: πρασινοκίτρινο Οσμή: Λεπτά αρώματα λουλουδιών και φρούτων Γεύση: Πλούσια, ισορροπημένη και μακρά επίγευση

Οίνος ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,5 % vol. - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12,7 %vol. (σε γλεύκη από Κοτσιφάλι) - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 %vol. (σε γλεύκη από Μανδηλαριά) - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l

- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l): Ελάχιστη 3,5 - Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
Όψη: Λαμπερό ρουμπινί με πορτοκαλί ανταύγειες. Οσμή: μπαχαρικών και ξηρών φρούτων. Γεύση: αρμονικά ισορροπημένη, στρογγυλή και ισορροπημένη με μακρά επίγευση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΈΣ ΕΝΔΕΊΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

b. Στοιχείο β)

Παλαιωθείς επιλεγμένος
Επιλογή ή Επιλεγμένος
Πύργος
Ορεινός αμπελώνας
Ορεινό κτήμα
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Ειδικά Επιλεγμένο
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΈΣ ΠΡΑΚΤΙΚΈΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση ερυθρών ξηρών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia παράγονται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.	

Οινοποίηση λευκών ξηρών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
Οι λευκοί ξηροί οίνοι ΠΟΠ Χάνδακας-Candia παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Ειδική οινολογική πρακτική
Περιγραφή πρακτικής:	
Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Χάνδακας-Candia πρέπει: - οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος , εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες. Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia πρέπει : - οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο [2] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες. Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia πρέπει - οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες. Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πάρος (Paros) πρέπει: - οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες.	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Καλλιεργητική πρακτική
Περιγραφή πρακτικής:	
Για τους οίνους ΠΟΠ Χάνδακας-Candia, η μόρφωση των πρέμνων των ποικιλιών αμπέλου γίνεται σε κυπελλοειδή ή σε γραμμικά σχήματα. Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες ηλικίας μεγαλύτερης των τεσσάρων (4) ετών. Οι αμπελώνες δεν αρδεύονται εκτός από περιόδους έντονης και αποδεδειγμένης ξηρασίας που δύναται να υποβαθμίσει την παραγωγή και να ζημιώσει το φυτικό κεφάλαιο. Τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά των περιοχών της οριοθετημένης ζώνης είναι κατάλληλα για την καλλιέργεια των ποικιλιών αμπέλου από τα σταφύλια των οποίων παράγονται οι ανωτέρω οίνοι.	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει: • τα 70 HL για τον λευκό οίνο •τα 75 HL για τους ερυθρούς οίνους.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΈΝΗ ΠΕΡΙΟΧΉ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia που καθορίστηκε με το ΦΕΚ 260/13-12-2011 Οι αμπελώνες της ζώνης του **ΠΟΠ** Χάνδακας-Candia που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που καλλιεργούνται στις κτηματικές περιοχές της δημοτικής ενότητας Δημοτικής Ενότητας Αρχανών, των Τοπικών Κοινοτήτων Καλυβίων, Πραιτωρίων, Πύργου, Τεφελίου, Χαρακίου και Χάρακος της Δημοτικής Ενότητας Αστερουσίων και της Δημοτικής Ενότητας Νίκου Καζαντζάκη του Δήμου Αρχανών - Αστερουσίων, της Δημοτικής Ενότητας Αγίας Βαρβάρας, των Τοπικών Κοινοτήτων Αγίων Δέκα, Αμπελούζου, Βαγιονιάς και Χουστουλιανών της Δημοτικής Ενότητας Γόρτυνας, των Τοπικών Κοινοτήτων Ασημίου, Διονυσίου, Λουρών και Σοκαρά της Δημοτικής Ενότητας Κοφινά και των Τοπικών Κοινοτήτων Γέργερης και Πανάσου της Δημοτικής Ενότητας Ρουβά του Δήμου Γόρτυνας, της Δημοτικής Ενότητας Γοργολαϊνή, των οικισμών Αθανάτων, Γουρνών, Δρακουλιάρη, Λοφουπόλεως, Σεμέλης και Φοινικιάς της Δημοτικής κοινότητας 3^{ου} Διαμερίσματος Δήμου Ηρακλείου και των οικισμών Αγίας Ειρήνης, Βλυχιάς, Κνωσού και Μαραθίτη της Δημοτικής κοινότητας 4^{ου} Διαμερίσματος Δήμου Ηρακλείου και των Τοπικών Κοινοτήτων Βασιλειών, Βουτών, Δαφνέ, Σκαλανίου και Σταυρακίων της Δημοτικής Ενότητας Ηρακλείου, της Δημοτικής Ενότητας Παλιανής και της Δημοτικής Ενότητας Τεμένους του Δήμου Ηρακλείου, της Δημοτικής Κοινότητας Γαζίου και της Τοπικής Κοινότητας Καλεσιών της Δημοτικής Ενότητας Γαζίου, της Δημοτικής Ενότητας Κρούσωνα και των Τοπικών Κοινοτήτων Αστυρακίου, Γωνιών Μαλεβιζίου, Δαμάστας, Καμαριώτου, Κεραμουτσίου, Μαράθου, Μονής και Τυλίσου της Δημοτικής Ενότητας Τυλίσου του Δήμου Μαλεβιζίου, της Δημοτικής Κοινότητας Αρκαλοχωρίου και των Τοπικών Κοινοτήτων Γαρίπας, Καστελλιανών, Πανοράματος, Παρτίρων και Πατσιδερού της Δημοτικής Ενότητας Αρκαλωχορίου, της Δημοτικής Ενότητας Θραψανού και των Τοπικών Κοινοτήτων Ευαγγελισμού και Καστελλίου της Δημοτικής Ενότητας Καστελλίου του Δήμου Μίνωα Πεδιάδας, της Τοπικής Κοινότητας Μορονίου της Δημοτικής Ενότητας Ζαρού και της Τοπικής Κοινότητας Ρουφά της Δημοτικής Ενότητας Μοιρών του Δήμου Φαιστού καθώς και της Δημοτικής Ενότητας Επισκοπής του Δήμου Χερσονήσου του Νομού Ηρακλείου.

a. Περιοχή NUTS

GR431	Ηράκλειο

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το OIV

Kotsifali N
Vidiano B
Athiri B
Thrapsathiri B
Vilana B
Mandilaria N

c. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΌΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΉ ΠΕΡΙΟΧΉ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

α. Ποιότητα

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia που ανταποκρίνονται στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ταυτότητάς τους (σημείο 2. ανωτέρω) αναδεικνύουν εύκολα τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά, που είναι η συνισταμένη των φυσικών και τεχνικών συντελεστών της περιοχής.

β. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελουργία συνέχισε να υπάρχει στην Κρήτη σε όλες τις ιστορικές περιόδους.
Ιδιαίτερα την Ρωμαϊκή περίοδο η αμπελουργία άνθισε όπως αυτό φαίνεται από τα εργαστήρια παραγωγής Κρητικών αμφορέων αλλά και την εξαγωγή των αμφορέων αυτών σε όλη τη Μεσόγειο (από την Πάφο ως τη Καρχηδόνα και από την Λυών και το Στρασβούργο ως τα λιμάνια του Εύξεινου πόντου). Επίσης οι εκατοντάδες λαξευτοί ή κτιστοί ληνοί είναι αδιάψευστοι μάρτυρες αυτής της αλήθειας.

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

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

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Ακμάζει το εμπόριο την εποχή της Ενετοκρατίας, ιδιαίτερα στην περιοχή του Χάνδακα…

1339, Φεβρουαρίου 23
Χάνδακας

«Ο Γεώργιος Ρουχάς, κάτοικος στο χωριό Πενταμόδι, έλαβε από τον Μαρίνο Gisi, κάτοικο στο Χάνδακα, 12 υπέρπυρα, μέρος από τη συνολική αξία της ετήσιας παραγωγής μούστου Μαλβαζία από το αμπέλι του στο χωριό Πενεράδι, τον οποίο θα του παραδώσει τον προσεχή Αύγουστο. Ο Ρουχάς υποχρεώνεται επίσης να πουλήσει στον Gisi όλα τα κλήματα Μαλβαζία από το αμπέλι του τον καιρό του κλαδέματος στην τιμή που αυτά πουλιούνται στην περιοχή εκείνη.

A.S.V., Notai di Candia, b.22(Franciscus de Cruce), f.9r.Έκδ.:Χ.Γάσπαρης, Franciscus de Cruce. Νοτάριος στον Χάνδακα. 1338-1339, Βενετία 1999, σ.105 αρ.119.

1353, Μαΐου 2
Χάνδακας

«Παραχωρούνται στον Νικόλαο Quirino του Μαρίνου μίση καβαλαρία στο χωριό Παρασκή και 4 σερβενταρίες στα χωριά Πυργος και Λουτράκι, που ανήκαν κάποτε στον Μαρίνο Gradonico και στη συνέχεα είχαν περιέλθει στο γιο του Μάρκο. Μετά τον θάνατο του τελευταίου βγήκαν σε δημόσιο πλειστηριασμό και περιήλθαν στον παραπάνω Νικόλαο. Μεταξύ των όρων της παραχώρησης περιλαμβάνεται και η ισχύς της παραχώρησης σε γονικό ενός αμπελιού, το οποίο ο παπάς Γεώργιος Βουδόματος είχε φυτέψει με κλήματα μαλβαζίας (vites monovasie).

A.S.V., Duca di Candia, b.18, σσ. 392 – 393 (παλιά ρύθμιση σσ. 523-524).Έκδ.: Χ.Γασπαρης, Catastici feudorum Crete. Catasticum Sexterii Dorsoduri.1227-1418, τ.2, Αθήνα 2004, σσ.573-574 αρ.1095.

1355, Απριλίου 1
Χάνδακας

«Ανταλλαγή γης ανάμεσα στον Μάρκο Dandulo και τον Μάρκο Quirino. Μεταξύ αυτών αναφέρονται αμπέλια στην περιοχή ανάμεσα στα χωριά Ποτσόνι και Παρασκή. Ένα από τα αμπέλια αναφέρεται ότι ήταν φυτεμένο με κλήματα μαλβαζίας (vites monovasie).»

A.S.V., Duca di candia, b.19, quaderno II, φ. 49 v.

1608, Μαρτίου 14
Χάνδακας

«Ο Ιωάννης Βαράνης του μισέρ Τζώρτζη από τους Κουνάβους της Πεδιάδας έλαβε ως οικονομική ενίσχυση 100 υπέρπυρα, για την καλλιέργεια του αμπελιού του με κλήματα μαλβαζίας, από το μισέρ Αλφόνσο ντα Φεράρα του μισέρ Τζώρτζη. Η αποπληρωμή των χρημάτων θα γινόταν με κρασί μαλβαζία ίσης αξίας.»

A.S.V., Notai di Candia, b.180(Nicolo Negri) libro 7 (1607-1610), φ.77r-v.

1553,Μαιου 11
Χάνδακας

«Ο Μιχαήλ Βλάχος του ποτέ Θεοδώρου, κτίστης, κάτοικος στο Εξώπορτο του Χάνδακα, συμφωνεί με το μισέρ Θεόδωρο Χριστοφόρο του ποτέ Αντώνη, να του κατασκευάσει, στον τόπο που του υποδείχθηκε, πατητήρι με ένα δοχείο, δίπλα σε άλλο παλαιότερο. Για την εργασία και τα υλικά θα αμοιβόταν 21 δουκάτα, από τα οποία ο κτίστης είχε λάβει προκαταβολικά 10,5 δουκάτα. Θα έπαιρνε ακόμη σε είδος 12 μίστατα κρασί και ασκιά ή βαρέλες για την μεταφορά του νερού. Ως προθεσμία περάτωσης του έργου ορίστηκε το τέλος Ιουνίου 1553.Αξιπρόσεχτη είναι η περιγραφή της κατασκευής του νέου πατητηριού σε διαστάσεις ανάλογες(στο μήκος και πλάτος, εκτός από το ύψος), με του παλαιότερου, του οποίου θα γινόταν ανακατασκευή κατά ενάμισι ποδάρι ψηλότερα. Τα υλικά (πηλός, ασβέστης, χαλίκια, πέτρες, πλάκες, αστράκι) θα τα έβαζε ο κτίστης, πλην μιας τάβλας δανεικής για την επίστρωση της ταράτσας και τεσσάρων φορτίων ασβέστη, τα οποία θα επιβάρυναν τον ιδιοκτήτη.

A.S.V., Notai di Candia, b.151(Michel Mara), libro 1553, φ.ροη(r)

1606, Φεβρουαρίου 8
Χάνδακας

«Ο ευγενής Γερώνυμος Τζώρτζης του ποτέ ευγενή Πιέρο, κάτοικος Χάνδακα, παραχωρεί με παντοτινό λιβέλο στον Μιχαήλ Κουδουμνή του ποτέ Σταμάτη από το χωριό Αξέντι, ένα αμπέλι λιάτικο αριθμός 22 εργατών περίπου, ένα πατητήρι και ένα σπίτι, τα οποία βρίσκονται στο χωριό Αγία Βαρβάρα. Ο Μιχαήλ Κουδουμνής είναι υποχρεωμένος να φροντίζει το αμπέλι και να παραδίδει κάθε χρόνο στον ιδιοκτήτη 4 βαρέλια κρασί, δηλαδή 168 μίστατα κρασί. Στην περίπτωση που η σοδειά δεν του επιτρέψει να παραδώσει την παραπάνω ποσότητα θα πρέπει να την δώσει από ένα δικό του αμπέλι και αν δεν συμπληρωθούν τα 168 μίστατα κρασιού, θα δοθούν την επόμενη χρονιά. Ο Κουδουμνής μπορεί να επιστρέψει τα

παραπάνω περιουσιακά στοιχεία στον ιδιοκτήτη τους μόνο ύστερα από την παρέλευση 5 χρόνων.»

A.S.V., Notai di Candia, b.50(Michel Calamara), libro 2(1605-1608), φφ.8r-9r.

1366, Φεβρουαρίου 27
Χάνδακας

«Ο Donatus Greculo, κάτοικος στο Χάνδακα, με εγγυητή τον Παύλο Greculo, έλαβε από τον Νικόλαο Zurol από τη Βενετία και κάτοικο στο Χάνδακα 25 υπέρπυρα, μέρος της συνολικής αξίας 200 μίστατων μούστου μαλβαζία, που θα του παραδώσει μέχρι τον προσεχή Αύγουστο, από τα αμπέλια μαλβαζία που κατέχει στο χωριό Κάτω Καλέσια. Η τιμή του μούστου θα είναι εκείνη που θα καθοριστεί κατά την εποχή του τρύγου στο πατητήρι από όλους τους καλλιεργητές της περιοχής.»

A.S.V., Notai di Candia, b11(Antonio Bresciano), φ. 42v.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Στην αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορούν να παραχθούν οι οίνοι Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia, το υψόμετρο φτάνει περίπου έως 700 μέτρα. Οι ορεινοί όγκοι που υπάρχουν στο κέντρο της ζώνης 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 οψιμότερη 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.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

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

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

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

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΈΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
Άρθρο 6 παράγραφος 4α του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη

προϋποθέσεων:	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

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής Η με αριθμ. 280557/9-6-2005 Υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005). **Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής** Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005). **Παραδοσιακές Ενδείξεις** Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη. Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Χάνδακας-Candia είναι οι παρακάτω: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs , ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s),	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΆ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:
Αίτηση Αναγνώρισης
Περιγραφή:
Εθνική Νομοθεσία
Περιγραφή:
Αίτηση Καταχώρησης

VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ

1. ΣΤΟΙΧΕΊΑ ΕΝΔΙΆΜΕΣΟΥ ΦΟΡΈΑ:

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 ΑΧΑΡΝΩΝ 10176 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +302102124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΊΑ ΜΈΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΈΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΌΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΈΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ

Δεσμός:	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LISTA%20PGE.html

4. ΓΛΏΣΣΑ ΑΙΤΉΣΗΣ:

ελληνικά

5. ΣΎΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS
