Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΌΝΟΜΑ (Ή ΟΝΌΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΏΡΗΣΗ

Malvasia Σητείας (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΊΑ ΑΙΤΟΎΝΤΑ

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΕΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ EAS SITIAS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό 1ο χλμ. Σητείας-Αγ.Νικολάου 72300 Σητεία Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 28430 29353
Τηλεομοιοτυπία:	Χωρίς φαξ.
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@sitiaunion.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΙΩΑΝΝΗΣ Η. ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ IOANNIS I. IKONOMOU
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

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΈΣ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΠΟΠ Malvasia Σητείας ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ.doc

IV. ΕΘΝΙΚΉ ΑΠΌΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 502/16-7-1971
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 375/19.11.1997
Νομική αναφορά	Διόρθωση σφάλματος στην 301958/25.2.98
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 358417/9237/29-7-1971
Νομική αναφορά	Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 301958/25-2-1998
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 129/2011
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθμ.206990/22-12-2011 Αναγνώρισης ΠΟΠ Σητεία

V. ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Malvasia Σητείας (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Malvasia Sitia (en)
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

3. Οίνος λικέρ
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΤΟΥ ΟΊΝΟΥ (Ή ΤΩΝ ΟΊΝΩΝ)

Οίνος Λικέρ από λιαστά σταφύλια

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος φυσικός πριν το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 13,0% vol - Ελάχιστος φυσικός μετά το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 18,8 % vol - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 21,0% vol. - Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 – 22,0 % vol - Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5 - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
1. Όψη : Οίνος καθαρός, υποκίτρινος με πλούσια δομή και ρευστότητα συγχρόνως. 2. Οσμή : Διακριτική παρουσία φρούτου, αχλάδι, πεπόνι, με λευκά άνθη, νότες πορτοκαλιού και γλυκού σταφυλιού. Ωριμότητα και δροσιά μαζί. 3. Γεύση : Γλυκιά, ανάλαφρη με πολυπλοκότητα ξύλου και γλυκών φρούτων. Μακρά και ευχάριστη επίγευση.

Οίνος από λιαστά σταφύλια / Λιαστός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- **Ε**λάχιστος φυσικός πριν το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 13,0% vol - Ελάχιστος φυσικός μετά το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 18,8 % vol - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 18,0% vol. - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,0 % vol - Περιεκτικότητα σε σάκχαρα : Ελάχιστη 80.0 g/L - Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5 - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
1. Όψη : Οίνος λαμπερός χρυσοπράσινος στην αρχή του, με τόνους κεχριμπαριού στην παλαίωση του, ρευστός και φωτεινός. 2. 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. 3. Γεύση : Η Ανατολική Μεσόγειος στο ποτήρι. Νότες μπαχαρικών, αποξηραμένων φρούτων και εσπεριδοειδών. Τεράστια ευχάριστη επίγευση με οξύτητα, ισσοροπημένα ζάχαρα – αλκοόλη και βαρέλι.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΈΣ ΕΝΔΕΊΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

Οίνος φυσικώς γλυκύς
Οίνος γλυκός φυσικός
Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

b. Στοιχείο β)

Πύργος
Μοναστήρι
Μετόχι
Λιαστός
Κτήμα
Κάστρο
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΈΣ ΠΡΑΚΤΙΚΈΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση οίνων από λιαστά σταφύλια

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:
Ο οίνος από λιαστά σταφύλια / Λιαστός ΠΟΠ Malvasia Σητείας 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%. -Παράγεται χωρίς εμπλουτισμό από υπερώριμα σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. - Το γλεύκος των σταφυλιών έχει πριν το λιάσιμο ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 220 γραμμάρια ανά λίτρο, μετά δε το λιάσιμο τουλάχιστον 320 γραμμάρια ανά λίτρο. - 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. -Η γλευκοποίηση των σταφυλιών, η οινοποίηση και η επεξεργασία των οίνων πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε οινοποιεία που είναι κατάλληλα εξοπλισμένα για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας.

Οινοποίηση οίνων λικέρ από λιαστά σταφύλια

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:
Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια ΠΟΠ Malvasia Σητεία παράγεται από οίνο από λιαστά σταφύλια με προσθήκη: -Ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης που προέρχεται από απόσταξη σταφίδων, με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol. - Προϊόντος απόσταξης οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο κατ' όγκο 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 κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% vol και όχι ανώτερο από 86% vol. - Αποστάγματος σταφίδας με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% vol και κατώτερο από 94,5% vol. Η προσθήκη των ανωτέρω προϊόντων γίνεται μέχρι την 31η Μαΐου του αμέσως επομένου της παραγωγής έτους. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών, η οινοποίηση και η επεξεργασία των οίνων πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε οινοποιεία που είναι κατάλληλα εξοπλισμένα για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή πρακτικής:
-Για τους οίνους ΠΟΠ Malvasia Σητείας ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης που πραγματοποιείται κατά την παραμονή τους σε δρύινα βαρέλια, είναι τουλάχιστον 24 μήνες. Όλη η φάση της οξειδωτικής παλαίωσης, όσα χρόνια και εάν διαρκέσει, πραγματοποιείται αποκλειστικά σε οινοποιεία που βρίσκονται στην κτηματική περιφέρεια των δήμων 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

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Καλλιεργητική πρακτική
Περιγραφή πρακτικής:	
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.	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση
1. Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια … ……..……60 HL 2. Οίνος από λιαστά σταφύλια …….....54 HL

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΈΝΗ ΠΕΡΙΟΧΉ

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.

a. Περιοχή NUTS

GR432	Λασίθι

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO
05. LIATIKO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το OIV

Moschato Aspro B
Athiri B
Thrapsathiri B
Malvasia di Candia Aromatica B

c. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΌΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΉ ΠΕΡΙΟΧΉ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τον οίνο από λιαστά σταφύλια / λιαστό

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:
α. Ποιότητα 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. γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση Η ζώνη παραγωγής των οίνων ΠΟΠ Malvasia Σητείας 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. Διαφέρουν ανα πολύ μικρές αποστάσεις και αυτό μαζί με το ιδιαίτερο ορεινό και αέρινο κλίμα δημιουργούν ιδιαίτερες συνθήκες πολύ εξειδικευμένων αμπελοτοπιών. Άλλο κρασί δίνουν οι φυλλίτες των ορεινών όγκων και άλλο τα ξεπλύματα τους αναμιγμένα με άργιλο και άμμο στα οροπέδια. Η δε σύνθεση του ορεινού όγκου, του θαλασσινού αέρα και των διαφόρων εδαφών δίνουν στον οινοπαραγωγό ασύλληπτες δυνατότητες να δημιουργήσει. Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία της Εθνικής Μετεωρολογικής Υπηρεσίας το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό, ο χειμώνας είναι αρκετά ήπιος και υγρός, η χιονόπτωση περιορίζεται σχεδόν μόνο στις ορεινές περιοχές. 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. δ. Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός Το αμπέλι ως γνωστόν καλλιεργείται από την Μινωική εποχή στην Κρήτη. Στους ελληνιστικούς και ρωμαϊκούς χρόνους υπάρχουν πολλές ιστορικές αναφορές για κρασιά και πολλά ευρήματα αρχαίων οινοποιητικών εγκαταστάσεων. Ο

Λούκουλλος δε, μετέφερε σφραγισμένους αμφορείς με Σητειακά κρασιά για τα λουκούλλεια γεύματα του. Κατά τους βυζαντινούς χρόνους όπως και κατά την περίοδο των ενετικών χρόνων έχουμε πολλές ιστορικές και εμπορικές αναφορές αγοραπωλησιών κρασιού προς την Βενετία "Serenissima Repubblica di Venezia". Στην περιοχή της Σητείας η κύρια αγροτική παραγωγή κατά την περίοδο του μεσαίωνα είναι η αμπελοκαλλιέργεια όπου υπάρχουν διάσπαρτες επαύλεις με οινική παραγωγή με αναφορές σε παλιά συμβόλαια στο αρχείο της Βενετίας. Γενικά η περιοχή είναι γεμάτη με ιστορικά σημάδια καλλιέργειας αμπέλου. Οι αναβαθμίδες της Σητείας δηλώνουν την οινική της παράδοση. Στα χρόνια της Οθωμανικής περιόδου η οικονομία του οίνου συρρικνώνεται σε παραγωγές οικογενειακού τύπου, τοπικής εμβέλειας και αναπτύσσεται η ελαιοκομία αλλά διάφοροι περιηγητές εξυμνούν τα οινικά προιόντα της. Μετά τον πρώτο πόλεμο η παραγωγή οργανώνεται σε συνεταιριστικά οινοποιεία και δημιουργούνται μικρές ιδιωτικές βιοτεχνίες. Σήμερα η παραγωγή του ΠΟΠ Σητεία γίνεται κυρίως από δύο σύγχρονα οινοποιεία ένα συνεταιριστικό και ένα ιδιωτικό και πολλές μικρές οικοτεχνίες με παραγωγή κρασιών και αποσταγμάτων. Η Μαλβαζία είναι ένας όρος που εμφανίζεται στον μεσαίωνα και δηλώνει ένα γλυκό οίνο πολύ σταθερό μικροβιακά λόγω οινοπνεύματος και ζαχάρων, οξειδωτικής παλαίωσης που παρασκευαζόταν σε διάφορες περιοχές και από πολλά είδη σταφυλιών λευκών ή ακόμα και ερυθρών που λόγω της μη κλασσικής ερυθράς οινοποιήσης φτιαχνόταν ένας τύπος ροζέ κρασιού που παλαιώνοντας έχανε το χρώμα του. Συνοινοποιώνταν ή αναμιγνυόταν με λευκά γλυκά κρασιά ή ακόμα πουλιόταν και αυτούσιος μονοποικιλιακά. Ήταν το κρασί του μεσαίωνα διάσημο σε όλη την Ευρώπη με πολλές μαρτυρίες ιδιαίτερα Άγγλων συγγραφέων και περιηγητών. Η τεχνογνωσία του μεταλαμπαδεύθηκε σε Ισπανία και Πορτογαλία. Η οθωμανική επικράτηση στην περιοχή της Σητείας και η διάδοση των γυάλινων φιαλών στην Ευρώπη, που επέτρεψαν την μεταφορά και συντήρηση ευπαθών προιόντων συνετέλεσαν στην μείωση της παραγωγής και ζήτησης αυτού του προϊόντος σε μια δύσκολη εμπορικά ζώνη λόγω της γεωγραφικής θέσης και της γεωπολιτικής κατάστασης. Σήμερα υπάρχει ρεύμα επιστροφής στις παλιές γεύσεις και αυτό δικαιολογεί την αναγέννηση του.

Η καλλιέργεια των αμπελιών της Σητείας στα παλιά αμπέλια είναι σε κυπελλοειδή σχηματισμό, είναι αυτόριζα, προφυλλοξιρικά μεγάλης ηλικίας. Η δε παραγωγή τους υπολείπεται κατά πολύ τα 8000 κιλά / ΗΑ για τις λευκές ποικιλίες και τα 6000 κιλά / ΗΑ για τις ερυθρές ποικιλίες. Γενικά τα αμπέλια της Σητείας δεν αρδεύονται εκτός εξαιρετικών περιπτώσεων παρατεταμένης ξηρασίας, το δε κλάδεμα είναι ιδιαίτερα βραχύ για το Λιάτικο. Τα νέα οινάμπελα της περιοχής αναπτύσσονται σε γραμμικά σχήματα, είναι εμβολιασμένα και πιο παραγωγικά με πιο μακρύ κλάδεμα.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

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. Στην περιοχή, γενικά, 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, κλώνοι αμπελιών που διαφέρουν κατά πολύ από άλλους με το ίδιο όνομα σε άλλες οινικές περιοχές. Όλα αυτά συντελούν στην παραγωγή εξαιρετικών και ιδιαίτερων οίνων που διαφέρουν από άλλα κρασιά που παράγονται με παρόμοιους τρόπους και ίδιες ποικιλίες σε άλλες περιοχές.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

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.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τον οίνο λικέρ από λιαστά σταφύλια

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

α. Ποιότητα

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.

γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη παραγωγής των οίνων ΠΟΠ Malvasia Σητείας 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. Διαφέρουν ανα πολύ μικρές αποστάσεις και αυτό μαζί με το ιδιαίτερο ορεινό και αέρινο κλίμα δημιουργούν ιδιαίτερες συνθήκες πολύ εξειδικευμένων αμπελοτοπιών. Άλλο κρασί δίνουν οι φυλλίτες των ορεινών όγκων και άλλο τα ξεπλύματα τους αναμιγμένα με άργιλο και άμμο στα οροπέδια. Η δε σύνθεση του ορεινού όγκου, του θαλασσινού αέρα και των διαφόρων εδαφών δίνουν στον οινοπαραγωγό ασύλληπτες δυνατότητες να δημιουργήσει.
Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία της Εθνικής Μετεωρολογικής Υπηρεσίας το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό, ο χειμώνας είναι αρκετά ήπιος και υγρός, η χιονόπτωση περιορίζεται σχεδόν μόνο στις ορεινές περιοχές. 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.

δ. Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός
Το αμπέλι ως γνωστόν καλλιεργείται από την Μινωική εποχή στην Κρήτη. Στους ελληνιστικούς και ρωμαϊκούς χρόνους υπάρχουν πολλές ιστορικές αναφορές για κρασιά και πολλά ευρήματα αρχαίων οινοποιητικών εγκαταστάσεων. Ο Λούκουλλος δε, μετέφερε σφραγισμένους αμφορείς με Σητειακά κρασιά για τα λουκούλλεια γεύματα του. Κατά τους βυζαντινούς χρόνους όπως και κατά την περίοδο των ενετικών χρόνων έχουμε πολλές ιστορικές και εμπορικές αναφορές αγοραπωλησιών κρασιού προς την Βενετία "Serenissima Repubblica di Venezia". Στην περιοχή της Σητείας η κύρια αγροτική παραγωγή κατά την περίοδο του μεσαίωνα είναι η αμπελοκαλλιέργεια όπου υπάρχουν διάσπαρτες επαύλεις με οινική παραγωγή με αναφορές σε παλιά συμβόλαια στο αρχείο της Βενετίας. Γενικά η περιοχή είναι γεμάτη με ιστορικά σημάδια καλλιέργειας αμπέλου. Οι αναβαθμίδες της Σητείας δηλώνουν την οινική της παράδοση. Στα χρόνια της Οθωμανικής περιόδου η οικονομία του οίνου συρρικνώνεται σε παραγωγές οικογενειακού τύπου, τοπικής εμβέλειας και αναπτύσσεται η ελαιοκομία αλλά διάφοροι περιηγητές εξυμνούν τα οινικά προιόντα της. Μετά τον πρώτο πόλεμο η παραγωγή οργανώνεται σε συνεταιριστικά οινοποιεία και δημιουργούνται μικρές ιδιωτικές βιοτεχνίες. Σήμερα η παραγωγή του ΠΟΠ Σητεία γίνεται κυρίως από δύο σύγχρονα οινοποιεία ένα συνεταιριστικό και ένα ιδιωτικό και πολλές μικρές οικοτεχνίες με παραγωγή κρασιών και αποσταγμάτων. Η Μαλβαζία είναι ένας όρος που εμφανίζεται στον μεσαίωνα και δηλώνει ένα γλυκό οίνο πολύ σταθερό μικροβιακά λόγω οινοπνεύματος και ζαχάρων, οξειδωτικής παλαίωσης που παρασκευαζόταν σε διάφορες περιοχές και από πολλά είδη σταφυλιών λευκών ή ακόμα και ερυθρών που λόγω της μη κλασσικής ερυθράς οινοποιήσης φτιαχνόταν ένας τύπος ροζέ κρασιού που παλαιώνοντας έχανε το χρώμα του. Συνοινοποιώνταν ή αναμιγνυόταν με λευκά γλυκά κρασιά ή ακόμα πουλιόταν και αυτούσιος μονοποικιλιακά. Ήταν το κρασί του μεσαίωνα διάσημο σε όλη την Ευρώπη με πολλές μαρτυρίες ιδιαίτερα Άγγλων συγγραφέων και περιηγητών. Η τεχνογνωσία του μεταλαμπαδεύθηκε σε Ισπανία και Πορτογαλία. Η οθωμανική επικράτηση στην περιοχή της Σητείας και η διάδοση των γυάλινων φιαλών στην Ευρώπη, που επέτρεψαν την μεταφορά και συντήρηση ευπαθών προιόντων συνετέλεσαν στην μείωση της παραγωγής και ζήτησης αυτού του προϊόντος σε μια δύσκολη εμπορικά ζώνη λόγω της γεωγραφικής θέσης και της γεωπολιτικής κατάστασης. Σήμερα υπάρχει ρεύμα επιστροφής στις παλιές γεύσεις και αυτό δικαιολογεί την αναγέννηση του.
Η καλλιέργεια των αμπελιών της Σητείας στα παλιά αμπέλια είναι σε κυπελλοειδή σχηματισμό, είναι αυτόριζα, προφυλλοξιρικά μεγάλης ηλικίας. Η δε παραγωγή τους υπολείπεται κατά πολύ τα 8000 κιλά / ΗΑ για τις λευκές ποικιλίες και τα 6000 κιλά / ΗΑ για τις ερυθρές ποικιλίες. Γενικά τα αμπέλια της Σητείας δεν αρδεύονται εκτός εξαιρετικών περιπτώσεων παρατεταμένης ξηρασίας, το δε κλάδεμα είναι ιδιαίτερα βραχύ για το Λιάτικο. Τα νέα οινάμπελα της περιοχής αναπτύσσονται σε γραμμικά σχήματα, είναι εμβολιασμένα και πιο παραγωγικά με πιο μακρύ κλάδεμα.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

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. Στην περιοχή, γενικά, 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, κλώνοι αμπελιών που διαφέρουν κατά πολύ από άλλους με το ίδιο όνομα σε άλλες οινικές περιοχές. Όλα αυτά συντελούν στην παραγωγή εξαιρετικών και ιδιαίτερων οίνων που διαφέρουν από άλλα κρασιά που παράγονται με παρόμοιους τρόπους και ίδιες ποικιλίες σε άλλες περιοχές.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

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. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΈΣΕΙΣ

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

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	

Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Σύμφωνα με την αριθ. 206990/22-12-2011«Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΣΗΤΕΙΑ» στην παράγραφο 10 αναφέρεται:

Οι ενδείξεις παλαίωσης των οίνων ΠΟΠ Malvasia Σητείας αναγράφονται ως εξής:

− Εσοδεία Υ, όταν πρόκειται για μια μόνο εσοδεία του έτους Υ και εφόσον έχει συμπληρωθεί ο χρόνος της ελάχιστης υποχρεωτικής οξειδωτικής διετούς παλαίωσης.

− Χ ετών παλαίωση, όπου Χ τα έτη της ελάχιστης προαιρετικής οξειδωτικής παλαίωσης, τα οποία ορίζονται σε 4, 8, 12, 16 και επόμενα, με διαφορά τεσσάρων ετών μεταξύ τους. Σε περιπτώσεις ανάμιξης οίνων διαφορετικών ετών παλαίωσης αναγράφονται τα έτη του οίνου που έχει υποστεί μικρότερης διάρκειας παλαίωση.

Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους εμφιάλωσης

Σύμφωνα με την αριθ. 206990/22-12-2011«Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΣΗΤΕΙΑ» στην παράγραφο 10 αναφέρεται:

«Η αναγραφή του έτους εμφιάλωσης στην ετικέτα είναι υποχρεωτική».

Επισήμανση και παρουσίαση των οίνων

Σύμφωνα με την αριθ. 206990/22-12-2011«Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΣΗΤΕΙΑ» στην παράγραφο 10 αναφέρεται

α) Η ονομασία «Malvasia Σητείας» αναγράφεται με γράμματα του αυτού μεγέθους και χρώματος ώστε να αποτελούν ενιαίο σύνολο και το όνομα Malvasia πάντοτε με λατινικούς χαρακτήρες. Εντούτοις, στα δελτία προβολής και διαφήμισης που απευθύνονται στον Έλληνα καταναλωτή, η ονομασία αυτή μπορεί να αναγράφεται και ως «Μαλβαζία» με Ελληνικούς χαρακτήρες.

β) Ο τύπος του οίνου αναγράφεται ως εξής:

- Οίνος «Λιαστός»/από λιαστά σταφύλια (vin Liastos/vin de raisins passerillés) προκειμένου για τον οίνο από λιαστά σταφύλια.

- Οίνος «λικέρ από λιαστά σταφύλια» (vin de liqueur de raisins passerillés) προκειμένου για οίνο λικέρ από λιαστά σταφύλια.

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 Ονομασία Προέλευσης Malvasia Σητεία 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), Λιαστός/ Liastos/ Vin de paille, ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses.

Δ) Παλαίωση στην οριοθετημένη περιοχή
Σύμφωνα με την αριθμ.206990/22-12-2011 ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης των οίνων με ΠΟΠ Malvasia Σητείας, που πραγματοποιείται κατά την παραμονή του οίνου σε δρύινα βαρέλια, είναι τουλάχιστον 24 μήνες. Όλη η φάση της οξειδωτικής παλαίωσης, όσα χρόνια και εάν διαρκέσει, λαμβάνει χώρα εντός της οριοθετημένης ζώνης.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΆ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:
Αίτηση τροποποίησης
Περιγραφή:
Αίτηση Καταχώρησης
Περιγραφή:
Εθνική Νομοθεσία

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 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. 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 ΑΊΤΗΣΗΣ:

ελληνικά

5. ΣΎΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS
