

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Πιτσιλιά (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ (WINE PRODUCTS COUNCIL)
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΗΜΙΚΡΑΤΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Κύπρος
<i>Διεύθυνση:</i>	86 ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΦΡΑΓΚΛΙΝΟΥ ΡΟΥΣΒΕΛΤ (PETRA BUSINESS CENTER) 3011 ΛΕΜΕΣΟΣ Κύπρος
<i>Τηλέφωνο:</i>	00357 25892892
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	00357 25819305
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	extaff@wpc.org.cy

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	706_2004.pdf

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 706/2004
<i>Νομική αναφορά</i>	ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 212/2005
<i>Νομική αναφορά</i>	ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 158/2010 - ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 706/2005
<i>Νομική αναφορά</i>	ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ

	461/2010 - ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 212/2005
<i>Νομική αναφορά</i>	ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 374/2008 - ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 212/2005
<i>Νομική αναφορά</i>	ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 403/2005 - ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 706/2005
<i>Νομική αναφορά</i>	ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 461/2005 - ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 706/2005
<i>Νομική αναφορά</i>	ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 373/2005 - ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 706/2005

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Πιτσιλιά (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Pitsilia (la)
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:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<p>1. Σε ερυθρούς οίνους της ποικιλίας Μαραθεύτικο:</p> <ul style="list-style-type: none"> - κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 13,0%vol - ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 1,5 g/l - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 70 mg/l - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 6,5 meq/l - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 75 meq/l <p>2. Σε λευκούς οίνους της ποικιλίας Ξυνιστέρι:</p> <ul style="list-style-type: none"> - κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 12,8% vol - ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,0 g/l - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 90 mg/l - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 4,5 meq/l - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 72 meq/l
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
<p>1. Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από:</p> <ul style="list-style-type: none"> - αρώματα εσπεριδοειδών, - τυπικότητα,

- πλούσιο σώμα,
- γευστική ισορροπία,
- λεμονάτη οξύτητα,
- έντονη επίγευση

2. Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από:

- έντονο μπουκέτο,
- πλούσια συμπύκνωση,
- εξαιρετική δομή,
- γεμάτο σώμα,
- γευστική και αρωματική διάρκεια,
- εξαιρετική δυναμική παλαίωσης,
- στιβαρές τανίνες

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ)

b. Στοιχείο β)

Μονή

Μοναστήρι

Κτήμα

Αμπελώνας (-ες)

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Τύπος οινολογικής
πρακτικής:

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή πρακτικής:

Κανένας περιορισμός.

Τύπος οινολογικής
πρακτικής:

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή πρακτικής:

Οι αμπελώνες πρέπει να είναι ηλικίας όχι μικρότερης των 5 ετών με τουλάχιστον

220 πρέμνα ανά δεκάριο τα οποία διαμορφώνονται σε χαμηλό κυπελλοειδές ή σε γραμμικό σχήμα.

Καλλιέργεια: Μηχανικά ή χημικά μέσα κάθε αμπελουργική περίοδο.

Κλάδεμα: Κάθε αμπελουργική περίοδο.

Άρδευση: Επιτρέπεται μέχρι 1 μήνα πριν τη συγκομιδή των σταφυλιών.

Συγκομιδή: Σε κατάλληλα πλαστικά γεωργικά κιβώτια.

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 12% vol. για ερυθρούς και 11% vol. για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους.</p> <p>Υποχρεωτική παλαίωση σε δρύινα βαρέλια για την ποικιλία Μαραθεύτικο για ελάχιστο διάστημα 6 μηνών.</p> <p>Υποχρεωτική εξάμηνη αναγωγική παλαίωση (σε φιάλες) όλων των ερυθρών οίνων.</p> <p>Η οινοποίηση πραγματοποιείται στην ίδια περιοχή.</p>	

b. Μέγιστες αποδόσεις

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Για τις ποικιλίες:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chardonnay, Rhine Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon: 8.500 Kg/ha 2. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Λευκάδα: 6.000 Kg/ha <p>Για όλες τις άλλες:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Λευκές ποικιλίες 10.000 Kg/ha 2. Ερυθρές ποικιλίες 7.500 Kg/ha

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Περιοχή Πιτσιλιάς

Αγία Ειρήνη, Άγιος Ιωάννης, Άγιος Θεόδωρος, Αγρίδια, Αγρός, Αληθινού, Άλωνα, Απλίκι, Ασκάς, Γούρι, Δύμες, Καμπί, Καννάβια, Κάτω Μύλος, Κούρδαλι, Κυπερούντα, Λαγουδερά, Λαζανιά, Λειβάδια, Οδού, Παλαιχώρι, Πελένδρι, Πλατανιστάσα, Ποταμίτισσα, Πολύστυπος, Σαράντι, Σπήλια, Συκόπετρα, Φαρμακάς, Φικάρδου, Φτερικούδι, Χανδριά

a. Περιοχή NUTS

CY	KYPROS / KIBRIS
----	-----------------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

ΣΟΒΙΝΙΟΝ
ΣΕΜΙΓΙΟΝ
ΜΕΡΛΟ ΝΟΥΑΡ
ΛΕΥΚΑΔΑ
ΣΙΑΡΤΟΝΕΥ
ΟΦΘΑΛΜΟ
ΜΑΡΑΘΕΥΤΙΚΟ
ΜΑΤΑΡΟ
ΣΙΗΡΑΖ
ΚΑΠΕΡΝΕ ΣΩΒΙΝΙΟ
ΚΑΠΕΡΝΕ ΦΡΑΝ
ΞΥΝΙΣΤΕΡΙ
ΝΤΟΠΙΟ ΜΑΥΡΟ

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Sauvignon B
Xinisteri B
Giannoudhi N
Shiraz
Riesling Italian
Chardonnay B
Riesling Rhine
Cabernet-Sauvignon N
Maratheftiko N
Vlouriko N

Cabernet Franc N
Sémillon B
Merlot Noir
Morocanella B
Mavro N
Mataro
Canella B
Promara B

γ. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

1. Φυσικοί παράγοντες:

Η Πιτσιλιά βρίσκεται στην ανατολική περιοχή της οροσειράς του Τρόδους καλύπτοντας το βορειοανατολικό μέρος της επαρχίας Λεμεσού και το νότιο της επαρχίας Λευκωσίας. Κύριο χαρακτηριστικό είναι το μεγάλο υψόμετρο, το ιδιαίτερα επικλινές ανάγλυφο της περιοχής και οι χαμηλές θερμοκρασίες ειδικά το χειμώνα.

Κλιματολογικά χαρακτηριστικά: Σχετικά ήπιο κλίμα κατά τους καλοκαιρινούς μήνες και ψυχρό τη χειμερινή περίοδο. Με βάση καταμετρήσεις την περίοδο 1991 – 2005, η μέση ημερήσια θερμοκρασία κυμαίνεται στους 14,4 βαθμούς Κελσίου. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού κυμαίνεται μεταξύ 21,3 και 24,5 βαθμών Κελσίου, ενώ το χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 5,1 και 6,8 βαθμών Κελσίου.

Ανάγλυφο/ εδαφολογικά χαρακτηριστικά: ορεινό εδαφικό ανάγλυφο, έντονης φυσικής κλίσης σε υψόμετρα που κυμαίνονται από 600μ μέχρι 1400μ., με μέση κλίση από 20⁰ έως 40⁰, με πολλές χαράδρες και πολλαπλές οροσειρές, με ηφαιστειογενή, πετρώδη και άγονα εδάφη.

Η μέση ημερήσια διάρκεια ηλιοφάνειας ανέρχεται στις 7.6 ώρες την ημέρα.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται στα 744,5mm. Οι μήνες Δεκέμβριος, Ιανουάριος, Φεβρουάριος και Μάρτιος παρουσιάζουν την πιο ψηλή βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουσιάζουν ελάχιστη βροχόπτωση.

2. Ανθρωπογενείς παράγοντες:

Το έδαφος διαμορφώνεται σε αναβαθμίδες προκειμένου να είναι εφικτή η εγκατάσταση αμπελώνων. Το αμπέλι με λιγοστές απαιτήσεις ήταν η ιδανική καλλιέργεια για αυτά τα εδάφη ενώ τα πιο γόνιμα και προσβάσιμα προορίζονταν

για καλλιέργειες με μεγαλύτερες απαιτήσεις.

Με τα στοιχειώδη μέσα διενεργούν τις καλλιεργητικές φροντίδες που απαιτούνται για τη διατήρηση των αμπελώνων τους. Η διάταξη των φυτών είναι σε ακανόνιστες αποστάσεις λόγω του έντονου ανάγλυφου της περιοχής. Η καταπολέμηση των ζιζανίων γίνεται ως επί το πλείστο με χειρονακτικά μέσα, με ορισμένους αμπελώνες να αρδεύονται με την μέθοδο της επιφανειακής κατάκλισης.

Η διαμόρφωση των αμπελώνων γίνεται κυρίως σε κυπελλοειδές σύστημα και η ποικιλιακή δομή αποτελείται σχεδόν αποκλειστικά από Ντόπιο Μαύρο και Ξυνιστέρι και σε μικρότερο βαθμό, από Μαραθεύτικο και Όφθαλμο.

Οι μέγιστες αποδόσεις καθορίστηκαν από τους ίδιους τους παραγωγούς (αμπελοκαλλιεργητές και οινοποιούς) στη βάση εμπειρικών στοιχείων που συλλέχθηκαν διαχρονικά και θεσμοθετήθηκαν το 2004 μέσω εθνικών διαταγμάτων.

Οι επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές ορίζονται στην κοινοτική νομοθεσία, όμως παραδοσιακά εφαρμόζονται κατά κύριο λόγο οι πρακτικές που αφορούν την αυξομείωση της οξύτητας, την προσθήκη θειώδους και τη διαύγαση και σταθεροποίηση των οίνων.

Οι παραγωγοί βάσει εμπειρικών στοιχείων, διαπίστωσαν ότι επιτυγχάνεται καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών με μεγαλύτερη σακχαροπεριεκτικότητα, συνεπώς καθιερώθηκαν και ακολούθως θεσμοθετήθηκαν ελάχιστα όρια φυσικών κατ' όγκο αλκοολικών τίτλων.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

1. Σε ερυθρούς οίνους της ποικιλίας Μαραθεύτικο:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 13,0%vol
- ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 1,5 g/l
- ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 70 mg/l
- πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 6,5 meq/l
- ολική οξύτητα: Μέσος όρος 75 meq/l

2. Σε λευκούς οίνους της ποικιλίας Ξυνιστέρι:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 12,8% vol
- ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,0 g/l
- ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 90 mg/l
- πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 4,5 meq/l
- ολική οξύτητα: Μέσος όρος 72 meq/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

1. Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από:

- αρώματα εσπεριδοειδών,
- τυπικότητα,
- πλούσιο σώμα,
- γευστική ισορροπία,
- λεμονάτη οξύτητα,

- έντονη επίγευση

2. Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από:

- έντονο μπουκέτο,
- πλούσια συμπύκνωση,
- εξαιρετική δομή,
- γεμάτο σώμα,
- γευστική και αρωματική διάρκεια,
- εξαιρετική δυναμική παλαίωσης,
- στιβαρές τανίνες

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Τα πιο πάνω περιγραφόμενα εδαφοκλιματολογικά χαρακτηριστικά σε συνδυασμό με τον ανθρώπινο παράγοντα διαδραμάτισαν καθοριστικό ρόλο στην επιλογή των ποικιλιών και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων οίνων της περιοχής. Η πλειονότητα των αμπελιών βρίσκονται σε επικλινή εδάφη με νότιο προσανατολισμό, παράγοντες που επίσης επιδρούν στο δυναμικό τους και σε συνδυασμό με το κλίμα της περιοχής επηρεάζουν την ανάπτυξη του αμπελιού. Τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά, το ανάγλυφο, υψομετρικά δεδομένα, θερμοκρασία, ηλιοφάνεια, ψηλές βροχοπτώσεις, παγετός, κ.ά., διαφοροποιούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και την ωρίμαση του σταφυλιού, καθώς και το κρασί που προκύπτει, καθορίζοντας τη σημασία που έχει η έννοια «ονομασία προέλευσης».

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>Επιπρόσθετες διατάξεις στην εθνική νομοθεσία (ΚΔΠ 294/2010) αναφορικά με τη σήμανση των οίνων, σύμφωνα με το άρθρο 70(1) του κανονισμού (ΕΚ) 607/2009:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η ένδειξη που αφορά το έτος συγκομιδής καθίσταται υποχρεωτική για όλους τους οίνους με ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Από την υποχρέωση απαλλάσσονται οι συσκευασίες με ονομαστικό όγκο ίσο ή μικρότερο των 200 ml. • Οι ενδείξεις που αφορούν την περιεκτικότητα του οίνου σε σάκχαρα όπως καθορίζονται στο παράρτημα XIV, μέρος Β, του κανονισμού ΕΚ 607/2009, καθίστανται υποχρεωτικές για όλους τους οίνους. 	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

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

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ (WINE PRODUCTS COUNCIL)
Διεύθυνση:	86 ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΦΡΑΓΚΛΙΝΟΥ ΡΟΥΣΒΕΛΤ (PETRA BUSINESS CENTER) 3011 ΛΕΜΕΣΟΣ Κύπρος
Τηλέφωνο:	00357 25892892
Τηλεομοιοτυπία:	00357 25819305
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	extaff@wpc.org.cy

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

Όνομα και τίτλος μέρους με έννομο συμφέρον:	N/A
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	
Υπηκοότητα:	Κύπρος
Διεύθυνση:	N/A N/A N/A N/A Κύπρος
Τηλέφωνο:	N/A
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	extaff@wpc.org.cy

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Δεσμός:	http://www.wpc.org.cy/en_PDOs_PGIs.htm
---------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:

ελληνικά

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS

Πιτσιλιά