

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Πάφος (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> | 704_2004.pdf |

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

| | |
|-----------------------|--|
| <i>Νομική αναφορά</i> | ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 119/2008 - ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 704/2004 |
| <i>Νομική αναφορά</i> | ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 704/2004 |
| <i>Νομική αναφορά</i> | ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 206/2010 - ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 704/2004 |

| | |
|-----------------------|--|
| <i>Νομική αναφορά</i> | ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 213/2005 - ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 704/2004 |
| <i>Νομική αναφορά</i> | ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 150/2011 - ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 704/2004 |

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

| | |
|--|---|
| Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση | Πάφος (el) |
| Ισοδύναμος όρος (ή όροι): | Pafos (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: | ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη |

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

| |
|-------------------------------|
| 1. Οίνος |
| 15. Οίνος από λιαστά σταφύλια |

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)**Οίνος**

| |
|---|
| Αναλυτικά χαρακτηριστικά: |
| <p>1. Σε ερυθρούς οίνους εσοδείας 2000 - 2009:</p> <ul style="list-style-type: none"> - κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 13,1% vol - ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,6 g/l - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 66,8 mg/l - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 9,1 meq/l - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 69 meq/l <p>2. Σε λευκούς οίνους εσοδείας 2001 - 2009:</p> <ul style="list-style-type: none"> - κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 13,1% vol - ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,5 g/l - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 118,2 mg/l - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 5,8 meq/l - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 68,2 meq/l |
| Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: |
| 1. Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από: |

- φρουτώδες αρώματα και αρώματα λουλουδιών,
- καθαρότητα αρωμάτων,
- μεγάλη αρωματική ένταση ,
- μέτριο σώμα και επίγευση,
- καλή ισορροπία,
- μεταλλικότητα

2. Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από:

- μέτρια χρωματική ένταση,
- φρουτώδες αρωματικό χαρακτήρα,
- ισορροπημένη οξύτητα,
- μαλακές τανίνες,

Οίνος από λιαστά σταφύλια

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Σε οίνους εσοδείας 2007- 2009:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 15% vol
- ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 88,15 g/l
- ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 120 mg/l
- πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 12,5 meq/l
- ολική οξύτητα: Μέσος όρος 79 meq/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Οι οίνοι εσοδείας 2007 - 2009 χαρακτηρίζονται από:

- αρώματα μέτριας έντασης
- γεμάτο σώμα
- καλή δομή και πολυπλοκότητα
- ευχάριστη οξύτητα
- μέτρια επίγευση

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

Τοπικός Οίνος

b. Στοιχείο β)

Μονή

| |
|-----------------|
| Μοναστήρι |
| Κτήμα |
| Αμπελώνας (-ες) |

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οίνος

| | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Ειδική οινολογική πρακτική |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| Κανένας περιορισμός. | |

Οίνος

| | |
|---|--|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| Ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 11% vol. για ερυθρούς και 10% vol. για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους. | |
| Η οινοποίηση να πραγματοποιείται στην ίδια ή σε άμεσα γειτνιάζουσα διοικητική περιοχή. | |

Οίνος

| | |
|---|------------------------|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Καλλιεργητική πρακτική |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| Οι αμπελώνες πρέπει να είναι ηλικίας όχι μικρότερης των 4 ετών με τουλάχιστον 168 πρέμνα ανά δεκάριο. | |
| Καλλιέργεια: Μηχανικά ή χημικά μέσα κάθε αμπελουργική περίοδο | |
| Κλάδεμα: Κάθε αμπελουργική περίοδο | |

Οίνος από λιαστά σταφύλια

| | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Ειδική οινολογική πρακτική |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| Κανένας περιορισμός. | |

Οίνος από λιαστά σταφύλια

| | |
|--|--|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| Η οινοποίηση να πραγματοποιείται στην ίδια ή σε άμεσα γειτνιάζουσα διοικητική περιοχή. | |

Οίνος από λιαστά σταφύλια

| | |
|---|------------------------|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Καλλιεργητική πρακτική |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| Οι αμπελώνες πρέπει να είναι ηλικίας όχι μικρότερης των 4 ετών με τουλάχιστον 168 πρέμνα ανά δεκάριο. | |
| Καλλιέργεια: Μηχανικά ή χημικά μέσα κάθε αμπελουργική περίοδο. | |
| Κλάδεμα: Κάθε αμπελουργική περίοδο. | |

b. Μέγιστες αποδόσεις

Οίνος

| |
|--|
| <i>Μέγιστη απόδοση</i> |
| <p>Για τις ποικιλίες:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chardonnay, Rhine Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon: 11.000 Kg/ha* 2. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz: 8.500 Kg/ha* <p>Για όλες τις άλλες:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Λευκές ποικιλίες: 14.000 Kg/ha* 2. Ερυθρές ποικιλίες: 10.500 Kg/ha* <p>* Στις πιο πάνω αποδόσεις ανα δεκάριο αμπελώνα, επιτρέπεται ανοχή απόδοσης, με επιπλέον όριο μέχρι 15% για κάθε αμπελώνα. Μετά την εφαρμογή του ορίου</p> |

ανοχής, επιτρέπεται να συμμετέχουν αμπελώνες μίας ποικιλίας με απόδοση μεγαλύτερη, νοουμένου ότι οι εν λόγω αμπελώνες δεν καλύπτουν έκταση μεγαλύτερη του 10% της συνολικής έκτασης που συμμετέχει στην παραγωγή του οίνου και υπό την προϋπόθεση ότι η συνολική μέση ανα δεκάριο απόδοση δεν υπερβαίνει τις πιο πάνω αποδόσεις μετά και την προσθήκη του ορίου ανοχής.

Οίνος από λιαστά σταφύλια

Μέγιστη απόδοση

Για τις ποικιλίες:

1. Chardonnay, Rhine Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon: 11.000 Kg/ha*
2. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz: 8.500 Kg/ha*

Για όλες τις άλλες:

1. Λευκές ποικιλίες: 14.000 Kg/ha*
2. Ερυθρές ποικιλίες: 10.500 Kg/ha*

* Στις πιο πάνω αποδόσεις ανα δεκάριο αμπελώνα, επιτρέπεται ανοχή απόδοσης, με επιπλέον όριο μέχρι 15% για κάθε αμπελώνα. Μετά την εφαρμογή του ορίου ανοχής, επιτρέπεται να συμμετέχουν αμπελώνες μίας ποικιλίας με απόδοση μεγαλύτερη, νοουμένου ότι οι εν λόγω αμπελώνες δεν καλύπτουν έκταση μεγαλύτερη του 10% της συνολικής έκτασης που συμμετέχει στην παραγωγή του οίνου και υπό την προϋπόθεση ότι η συνολική μέση ανα δεκάριο απόδοση δεν υπερβαίνει τις πιο πάνω αποδόσεις μετά και την προσθήκη του ορίου ανοχής.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Διοικητικά όρια επαρχίας Πάφου

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 |
| ΠΑΛΟΜΙΝΟ |
| ΕΓΙΑΤ |
| ΛΕΥΚΑΔΑ |
| ΑΛΙΚΑΝΤΕ ΜΠΟΥΣΙ |
| ΚΡΕΝΑΣ ΝΟΥΑΡ |
| ΣΙΑΡΤΟΝΕΥ |
| ΟΦΘΑΛΜΟ |
| ΜΑΡΑΘΕΥΤΙΚΟ |
| ΜΑΤΑΡΟ |
| ΣΙΗΡΑΖ |
| ΜΑΛΑΓΑ |
| ΚΑΠΕΡΝΕ ΣΩΒΙΝΙΟ |
| ΚΑΠΕΡΝΕ ΦΡΑΝ |
| ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ |
| ΚΑΡΙΝΙΑΝ ΝΟΥΑΡ |
| ΞΥΝΙΣΤΕΡΙ |
| ΝΤΟΠΙΟ ΜΑΥΡΟ |

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

| |
|---------------------|
| Asyrtiko B |
| Sauvignon B |
| Omio N |
| Xinisteri B |
| Kypreiko Kokkino N |
| Ofthalmo |
| Giannoudhi N |
| Carignan Noir N |
| Cinsault Vrai N |
| Alicante Bouschet N |
| Shiraz |
| Grenache Noir |

| |
|------------------------|
| Riesling Italian |
| Trebbiano |
| Chardonnay B |
| Traminer B |
| Agiorgitiko N |
| Riesling Rhine |
| Altesse B |
| Gamay N |
| Vertzami N |
| Cabernet-Sauvignon N |
| Muscat of Alexandria B |
| Black Muscat |
| Maratheftiko N |
| Pinot Blanc B |
| Vlouriko N |
| Pinot Noir N |
| Cabernet Franc N |
| Sémillon B |
| Merlot Noir |
| Soultanina B |
| Sylvaner B |
| Morocanella B |
| Mavro N |
| Mataro |
| Palomino |
| Muller-Thurgau B |
| Spourtiko B |
| Canella B |
| Moschato Samou |
| Moschato Aspro B |
| Promara B |

ε. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Οίνος

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

1. Φυσικοί παράγοντες:

Η επαρχία Πάφου βρίσκεται στο νοτιοδυτικό τμήμα της Κύπρου και συνορεύει με την επαρχία Λεμεσού στα ανατολικά και με την επαρχία Λευκωσίας στα βορειανατολικά. Καλύπτει έκταση 1395 τετρ. χιλιομέτρων και αντιπροσωπεύει το 15% περίπου της συνολικής έκτασης της Κύπρου.

Ανάγλυφο/ εδαφολογικά χαρακτηριστικά: ημιορεινό έως ορεινό εδαφικό ανάγλυφο, ήπιας φυσικής κλίσης σε υψόμετρα που κυμαίνονται από 150μ μέχρι 1140μ., με μέση κλίση από 0^ο έως 30^ο, με κυρίως αργιλώδη και ασβεστολιθικά εδάφη.

Κλιματολογικά χαρακτηριστικά: Η Πάφος έχει μεσογειακό κλίμα, το οποίο το καλοκαίρι είναι ζεστό και ξηρό ενώ το χειμώνα ήπιο.

Με βάση καταμετρήσεις την περίοδο 1991 – 2005, η μέση ημερήσια θερμοκρασία κυμαίνεται στους 18.7 βαθμούς Κελσίου. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού κυμαίνεται, σε χαμηλά υψόμετρα, μεταξύ 22.8 και 25.7 βαθμών Κελσίου, ενώ το χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 11.8 και 13.6 βαθμών Κελσίου.

Η μέση ημερήσια διάρκεια ηλιοφάνειας ανέρχεται στις 9.3 ώρες την ημέρα.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται στα 390mm. Οι μήνες Δεκέμβριος, Ιανουάριος, Φεβρουάριος και Μάρτιος παρουσιάζουν την πιο ψηλή βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουσιάζουν ελάχιστη ως μηδενική βροχόπτωση.

2. Ανθρωπογενείς παράγοντες:

Η πλειονότητα των οινοποιήσιμων ποικιλιών αποτελούν γηγενείς ποικιλίες τις οποίες βρίσκουμε στην περιοχή από αρχαιοτάτων χρόνων, ενώ σε χαμηλότερα υψόμετρα κυριαρχούν οι διεθνείς ποικιλίες που αποτελούν τις επιλεχθείσες ποικιλίες από τους παραγωγούς.

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 - σταθεροποίηση των οίνων.

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

Ο τρόπος φύτευσης ποικίλει, ανάλογα με το έδαφος που βρίσκεται ο κάθε αμπελώνας. Σε αυτή την περιοχή συναντιούνται διάφοροι τρόποι φύτευσης κυρίως σε σχηματισμούς, που μας δίνουν οι διαφορετικές αποστάσεις μεταξύ των

πρεμνών.

Η διαμόρφωση των πρεμνών γίνεται κυρίως σε κύπελλο. Η καλλιέργεια γίνεται με μηχανικό τρόπο. Σε κάποιες περιοχές εφαρμόζεται λίπανση, ακολουθούμενη από άρδευση του αμπελώνα. Στον τρύγο χρησιμοποιούνται συνήθως πλαστικά καλάθια.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

1. Σε ερυθρούς οίνους εσοδείας 2000 - 2009:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 13,1% vol
- ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,6 g/l
- ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 66,8 mg/l
- πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 9,1 meq/l
- ολική οξύτητα: Μέσος όρος 69 meq/l

2. Σε λευκούς ξηρούς οίνους εσοδείας 2001 - 2009:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 13,1% vol
- ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,5 g/l
- ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 118,2 mg/l
- πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 5,8 meq/l
- ολική οξύτητα: Μέσος όρος 68,2 meq/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

1. Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από:

- φρουτώδες αρώματα και αρώματα λουλουδιών,
- καθαρότητα των αρωμάτων,
- μεγάλη αρωματική ένταση ,
- μέτριο σώμα και επίγευση,
- καλή ισορροπία,
- μεταλλικότητα

2. Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από:

- μέτρια χρωματική ένταση,
- φρουτώδες αρωματικό χαρακτήρα,
- ισορροπημένη οξύτητα,
- μαλακές 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, τα υψομετρικά δεδομένα, η

θερμοκρασία, η ηλιοφάνεια, η βροχή, ο παγετός, κ.ά., διαφοροποιούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και την ωρίμανση του σταφυλιού, καθώς και το κρασί που προκύπτει, καθορίζοντας τη σημασία που έχει η γεωγραφική ένδειξη «Πάφος».

Οίνος από λιαστά σταφύλια

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

1. Φυσικοί παράγοντες:

Η επαρχία Πάφου βρίσκεται στο νοτιοδυτικό τμήμα της Κύπρου και συνορεύει με την επαρχία Λεμεσού στα ανατολικά και με την επαρχία Λευκωσίας στα βορειανατολικά. Καλύπτει έκταση 1395 τετρ. χιλιομέτρων και αντιπροσωπεύει το 15% περίπου της συνολικής έκτασης της Κύπρου.

Ανάγλυφο/ εδαφολογικά χαρακτηριστικά: ημιορεινό έως ορεινό εδαφικό ανάγλυφο, ήπιας φυσικής κλίσης σε υψόμετρα που κυμαίνονται από 150μ μέχρι 1140μ., με μέση κλίση από 0° έως 30°, με κυρίως αργιλώδη και ασβεστολιθικά εδάφη.

Κλιματολογικά χαρακτηριστικά: Η Πάφος έχει μεσογειακό κλίμα, το οποίο το καλοκαίρι είναι ζεστό και ξηρό ενώ το χειμώνα ήπιο.

Με βάση καταμετρήσεις την περίοδο 1991 – 2005, η μέση ημερήσια θερμοκρασία κυμαίνεται στους 18.7 βαθμούς Κελσίου. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού κυμαίνεται, σε χαμηλά υψόμετρα, μεταξύ 22.8 και 25.7 βαθμών Κελσίου, ενώ το χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 11.8 και 13.6 βαθμών Κελσίου.

Η μέση ημερήσια διάρκεια ηλιοφάνειας ανέρχεται στις 9.3 ώρες την ημέρα.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται στα 390mm. Οι μήνες Δεκέμβριος, Ιανουάριος, Φεβρουάριος και Μάρτιος παρουσιάζουν την πιο ψηλή βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουσιάζουν ελάχιστη ως μηδενική βροχόπτωση.

2. Ανθρωπογενείς παράγοντες:

Η πλειονότητα των οινοποιήσιμων ποικιλιών αποτελούν γηγενείς ποικιλίες τις οποίες βρίσκουμε στη περιοχή από αρχαιότατων χρόνων, ενώ σε χαμηλότερα υψόμετρα κυριαρχούν οι διεθνείς ποικιλίες που αποτελούν τις επιλεχθείσες ποικιλίες από τους παραγωγούς.

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.

Ο τρόπος φύτευσης ποικίλει, ανάλογα με το έδαφος που βρίσκεται ο κάθε αμπελώνας. Σε αυτή την περιοχή συναντιούνται διάφοροι τρόποι φύτευσης κυρίως σε σχηματισμούς, που μας δίνουν οι διαφορετικές αποστάσεις μεταξύ των πρεμνών.

Η διαμόρφωση των πρεμνών γίνεται κυρίως σε κύπελλο. Η καλλιέργεια γίνεται με μηχανικό τρόπο. Σε κάποιες περιοχές εφαρμόζεται λίπανση, ακολουθούμενη από άρδευση του αμπελώνα. Στον τρύγο χρησιμοποιούνται συνήθως πλαστικά καλάθια.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Αναλυτικά χαρακτηριστικά οίνων εσοδείας 2007 - 2009:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 15% vol
- ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 88,15 g/l
- ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 120 mg/l
- πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 12.5 meq/l
- ολική οξύτητα: Μέσος όρος 79 meq/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά οίνων εσοδείας 2007 - 2009:

- αρώματα μέτριας έντασης,
- γεμάτο σώμα,
- καλή δομή και πολυπλοκότητα,
- ευχάριστη οξύτητα,
- μέτρια επίγευση

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Τα πιο πάνω περιγραφόμενα εδαφοκλιματολογικά χαρακτηριστικά, σε συνδιασμό 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, τα υψομετρικά δεδομένα, η θερμοκρασία, η ηλιοφάνεια, η βροχή, ο παγετός, κ.ά., διαφοροποιούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και την ωρίμανση του σταφυλιού, καθώς και το κρασί που προκύπτει, καθορίζοντας τη σημασία που έχει η γεωγραφική ένδειξη «Πάφος».

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Οίνος

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

| | |
|---|--|
| <i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i> | Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή |
| <i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i> | |
| <p>Σύμφωνα με πρόνοια στην εθνική νομοθεσία (ΚΔΠ 206/2010), η οινοποίηση πραγματοποιείται στην ίδια ή σε άμεσα γεινιάζουσα περιοχή.</p> <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. | |

Οίνος από λιαστά σταφύλια

| | |
|---|--|
| <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>Σύμφωνα με πρόνοια στην εθνική νομοθεσία (ΚΔΠ 206/2010), η οινοποίηση πραγματοποιείται στην ίδια ή σε άμεσα γεινιάζουσα περιοχή.</p> <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: | N/A |
| Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου: | extaff@wpc.org.cy |

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

| | |
|---------|---|
| Δεσμός: | http://www.wpc.org.cy/en_PDOs_PGIs.html |
|---------|---|

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:

| |
|----------|
| ελληνικά |
|----------|

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS

Πάφος