

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Λαόνα Ακάμα (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 373/2008 - ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 212/2005

**V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ**

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Λαόνα Ακάμα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Laona Akama (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 ΟΤΙΝΩΝ)**

<b>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</b>
Σε λευκούς οίνους της ποικιλίας Ξυνιστέρι: - κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 12% vol - ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 1 g/l - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 100 mg/l - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 4 meq/l - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 65 meq/l
<b>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:</b>
Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από: - αρώματα εξωτικών φρούτων με κάποιες νότες εσπεριδοειδών, - τυπικότητα, - μέτριο σώμα, - γευστική ισορροπία, - λεμονάτη οξύτητα, - μέτρια επίγευση

### 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

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
------------------------------	--

Περιγραφή πρακτικής:
----------------------

Ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 12% vol. για ερυθρούς και 11% vol. για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους.

Υποχρεωτική παλαίωση σε δρύινα βαρέλια για την ποικιλία Μαραθεύτικο για ελάχιστο διάστημα 6 μηνών  
 Υποχρεωτική εξάμηνη αναγωγική παλαίωση (σε φιάλες) όλων των ερυθρών οίνων  
 Η οινοποίηση πραγματοποιείται στην ίδια περιοχή.

## b. Μέγιστες αποδόσεις

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

## 5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Τα τεμάχια των κοινοτήτων Δρούσια, Ίνια, Κάθηκας, Κρήτου Τέρρα, Πάνω και Κάτω Αρόδες

### a. Περιοχή NUTS

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

### b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

<i>Αριθμός συνημμένων χαρτών</i>	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
Omio N
Xinisteri B
Kypreiko Kokkino N
Oftalmo
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
Spourtiko B

Canella B
Promara B

**γ. Άλλες ποικιλίες:**

--

## **7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

### *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

**1. Φυσικοί παράγοντες:**

Η περιοχή «Λαόνα Ακάμα» βρίσκονται δυτικά της επαρχίας Πάφου με αμπελώνες με υψόμετρο μεταξύ 400μ και 650 μ.

Ανάγλυφο/ εδαφολογικά χαρακτηριστικά: ημιορεινό εδαφικό ανάγλυφο, ήπιας φυσικής κλίσης με μέση κλίση από 10<sup>0</sup> έως 20<sup>0</sup>, με πολλές χαράδρες. Το έδαφος της περιοχής χαρακτηρίζεται από ασβεστολιθικά πετρώματα και φτωχό επιφανειακό χώμα.

Κλιματολογικά χαρακτηριστικά: Η περιοχή επηρεάζεται από το θαλάσσιο κλίμα και τους δυτικούς ανέμους. Το καλοκαίρι είναι ζεστό με υψηλές υγρασίες ενώ ο χειμώνας σχετικά ήπιος.

Με βάση καταμετρήσεις την περίοδο 1991 – 2005, η μέση ημερήσια θερμοκρασία κυμαίνεται στους 18,2 βαθμούς Κελσίου. Η θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της μέρας το καλοκαίρι κυμαίνεται μεταξύ 22,3 και 25,2 βαθμών Κελσίου, ενώ το χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 12 και 13,7 βαθμών Κελσίου.

Η μέση ημερήσια διάρκεια ηλιοφάνειας ανέρχεται στις 9,3 ώρες την ημέρα.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται στα 386,7mm. Οι μήνες Δεκέμβριος, Ιανουάριος, Φεβρουάριος και Μάρτιος παρουσιάζουν την πιο ψηλή βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουσιάζουν ελάχιστη ή καθόλου βροχόπτωση.

**2. Ανθρωπογενείς παράγοντες:**

Στην περιοχή Λαόνα – Ακάμα η ποικιλία η οποία κατέχει το μεγαλύτερο ποσοστό σε σχέση με τη φυτεμένη έκταση της εν λόγω περιοχής είναι το Ξυνιστέρι σε ποσοστό 76% και ακολουθεί το Ντόπιο Μαύρο σε ποσοστό 11,9%. Ακολουθούν οι ποικιλίες Μαλάγα και Σουλτανίνα με ποσοστό 2% περίπου.

Έχουν γίνει προσπάθειες καλλιέργειας άλλων οινοποιήσιμων ποικιλιών με αποτρεπτικά αποτελέσματα. Αυτό οφείλεται στις καιρικές συνθήκες και της υψηλής υγρασίας που επικρατούν στην περιοχή, με αποτέλεσμα η παραγωγή ποιοτικών σταφυλιών από άλλες ποικιλίες να είναι εξαιρετικά δύσκολο. Ακόμα, λόγω του πετρώδους εδάφους, το ρίζωμα των άλλων ποικιλιών είναι επιφανειακό και δεν αντέχουν στο χρόνο (μικροζωία).

Το σύστημα κλαδέματος είναι κυπελλοειδές και σπάνια γραμμικό. Οι αμπελώνες

δεν αρδεύονται. Η καλλιεργητική φροντίδα γίνεται με μηχανική καλλιέργεια, επειδή η περιοχή είναι στην πλειοψηφία επίπεδη.

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 ξεκινώντας από ακανόνιστους (συνήθως σε αμπελώνες μεγάλης ηλικίας) αλλά και διαμορφωμένους σε σχηματισμούς, που προκύπτουν από τις διαφορετικές αποστάσεις φύτευσης μεταξύ των πρέμνων (αφορά αμπελώνες που συμμετείχαν σε σχέδια αναδιάρθρωσης).

#### *Λεπτομέρειες του προϊόντος:*

##### Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Σε λευκούς οίνους της ποικιλίας Ξυνιστέρι:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 12% vol
- ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 1 g/l
- ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 100 mg/l
- πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 4 meq/l
- ολική οξύτητα: Μέσος όρος 65 meq/l

##### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από:

- αρώματα εξωτικών φρούτων με κάποιες νότες εσπεριδοειδών,
- τυπικότητα,
- μέτριο σώμα,
- γευστική ισορροπία,
- λεμονάτη οξύτητα,
- μέτρια επίγευση

#### *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. Κυρίαρχη ποικιλία το Ξυνιστέρι για το λόγο ότι ευδοκιμεί με εξαιρετικά



αποτελέσματα λόγω της προσαρμοστικότητας της και των εξαιρετικών ποιοτικών αποδόσεων της που οφείλονται ιδίως στα εδαφολογικά χαρακτηριστικά και το μικροκλίμα της περιοχής.

Η πλειονότητα των αμπελιών βρίσκονται σε επίπεδα εδάφη, παράγοντες που επίσης επιδρούν στο δυναμικό τους και σε συνδυασμό με το κλίμα της περιοχής επηρεάζουν την ανάπτυξη του αμπελιού.

Τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά, το ήπιο ανάγλυφο, τα υψομετρικά δεδομένα, θερμοκρασία, ηλιοφάνεια, βροχή, 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"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>	

## 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:	<a href="http://www.wpc.org.cy/en_PDOs_PGIs.html">http://www.wpc.org.cy/en_PDOs_PGIs.html</a>
---------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:**

ελληνικά
----------

## ***5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS***

Λαόνα Ακάμα