

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Λεμεσός (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
<i>Νομική αναφορά</i>	ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 150/2011 - ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 704/2004

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Λεμεσός (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Lemosos (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 ξηρούς οίνους εσοδείας 2000 - 2009:</p> <ul style="list-style-type: none"> - κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 13,4% vol - ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,3 g/l - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 53,7 mg/l - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 8,5 meq/l - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 75,5 meq/l <p>2. Σε λευκούς ξηρούς οίνους εσοδείας 2003 - 2009:</p> <ul style="list-style-type: none"> - κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 12,4% vol - ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,2 g/l - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 92,8 mg/l - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 5,6 meq/l - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 70,5 meq/l
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από:
 - αρώματα εξωτικών φρούτων και εσπεριδοειδών,
 - τυπικότητα,
 - γεμάτο σώμα,
 - θαυμάσια γευστική ισορροπία,
 - λεμονάτη οξύτητα,
 - χαρακτηριστική μακριά και έντονη επίγευση
2. Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από:
 - έντονο μπουκέτο,
 - πλούσια συμπύκνωση,
 - εξαιρετική δομή,
 - πλούσιο σώμα,
 - μεγάλη γευστική και αρωματική διάρκεια,
 - σημαντική δυναμική παλαίωσης,
 - στιβαρές τανίνες

Οίνος από λιαστά σταφύλια

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Σε οίνους εσοδείας 2006 - 2010:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 14,85% vol
- ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 92,75 g/l
- ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 116,25 mg/l
- πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 13.3 meq/l
- ολική οξύτητα: Μέσος όρος 76 meq/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Οι οίνοι εσοδείας 2006 - 2010 χαρακτηρίζονται από:

- αρώματα μεγάλης έντασης,
- πλούσιο σώμα,
- γεμάτο σώμα,
- καλή δομή και πολυπλοκότητα,
- καλή ισορροπία γλυκύτητας - οξύτητας
- μακρά 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 ανοχής, επιτρέπεται να συμμετέχουν αμπελώνες μιας ποικιλίας με απόδοση μεγαλύτερη, νοουμένου ότι οι εν λόγω αμπελώνες δεν καλύπτουν έκταση</p>

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 μιας 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 Λεμεσού

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
Xinisteri B
Oftalmo
Giannoudhi N
Carignan Noir N
Cinsault Vrai N
Alicante Bouschet N
Shiraz
Grenache Noir
Riesling Italian
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

γ. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Όφνος

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

1. Φυσικοί παράγοντες:

Η επαρχία Λεμεσού βρίσκεται στο νότιο τμήμα της Κύπρου και συνορεύει με την

επαρχία Πάφου στα δυτικά, με την επαρχία Λάρνακας στα ανατολικά και με την επαρχία Λευκωσίας στα βόρεια.

Η περιοχή Λεμεσού καταλαμβάνει 1392km^2 και καλύπτει το 15% ολόκληρης της Κύπρου, ενώ γύρω στα 80 χιλιόμετρα βρέχονται από θάλασσα. Οι κυριότεροι κόλποι της περιοχής είναι αυτοί της Επισκοπής και του Ακρωτηρίου. Οι ποταμοί του Κούρη, της Αυδήμου και του Παραμαλίου εκβάλουν στον κόλπο της Επισκοπής, ενώ ο ποταμός Γαρίλλης και ο ποταμός της Γερμασόγειας στον κόλπο του Ακρωτηρίου. Ο μεγαλύτερος από αυτούς είναι ο ποταμός του Κούρη (38 χιλ). Οι προαναφερόμενοι ποταμοί πηγάζουν από την οροσειρά του Τροόδους και ρέουν κατά τη διάρκεια των μηνών Δεκεμβρίου μέχρι Μαΐου.

Ανάγλυφο/ εδαφολογικά χαρακτηριστικά: ημιορεινό έως ορεινό εδαφικό ανάγλυφο, ήπιας μέχρι και έντονης φυσικής κλίσης σε υψόμετρα που κυμαίνονται από 300μ μέχρι 1200μ., με μέση κλίση από 20° έως 40° , με πολλές χαράδρες και πολλαπλές οροσειρές, φτωχά ασβεστολιθικά εδάφη, στα νότια και δυτικά της περιοχής. Στα βόρεια και βορειοανατολικά συναντώνται ηφαιστειογενή και πετρώδη επικλινή εδάφη πέραν των 30° . Το έδαφος συνήθως διαμορφώνεται σε αναβαθμίδες προκειμένου να είναι εφικτή η εγκατάσταση αμπελώνων.

Κλιματολογικά χαρακτηριστικά: Η Λεμεσός 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 20.4 βαθμούς Κελσίου σε χαμηλά υψόμετρα και στους 15.1 σε μεγαλύτερα υψόμετρα της οροσειράς του Τροόδους. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού κυμαίνεται, σε χαμηλά υψόμετρα, μεταξύ 25.5 και 28 βαθμών Κελσίου, ενώ το χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 13.1 και 14.5 βαθμών Κελσίου. Σε μεγάλα υψόμετρα το καλοκαίρι κυμαίνεται μεταξύ 20.1 και 26,8 βαθμών Κελσίου, ενώ το χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 3,5 και 10 βαθμών Κελσίου.

Η μέση ημερήσια διάρκεια ηλιοφάνειας ανέρχεται στις 8.2 ώρες την ημέρα.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται στα 530,35mm. 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 συναντούμε στην περιοχή από αρχαιότατων χρόνων και αποτελούν παραδοσιακά τις επιλεγθείσες ποικιλίες από τους παραγωγούς των ημιορεινών και ορεινών περιοχών.

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 βάση εμπειρικών στοιχείων, διαπίστωσαν ότι επιτυγχάνεται καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών με μεγαλύτερη σακχαροπεριεκτικότητα. Συνεπώς καθιερώθηκαν και ακολουθήτως 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 μεταξύ των πρεμνών (αφορά αμπελώνες που συμμετείχαν σε σχέδια αναδιάρθρωσης).

Τα πρέμνα διαμορφώνονται κυρίως σε κύπελλο. Υπάρχουν όμως και αρκετοί αμπελώνες που διαμορφώνονται σε γραμμικό σχήμα. Η καλλιέργεια γίνεται με μηχανικό τρόπο, εκεί που το επιτρέπουν τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά του τοπίου. Σε κάποιες περιοχές εφαρμόζεται και λίπανση. Στον τρύγο χρησιμοποιούνται συνήθως ξύλινα κιβώτια, χωρητικότητας 15 έως 25 κιλών. Η κατασκευή αναβαθμίδων αποτελεί επίσης σημαντική ανθρωπογενή γεωμορφολογική διεργασία στην περιοχή.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

1. Σε ερυθρούς ξηρούς οίνους εσοδείας 2000 - 2009:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 13,4% vol
- ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,3 g/l
- ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 53,7 mg/l
- πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 8,5 meq/l
- ολική οξύτητα: Μέσος όρος 75,5 meq/l

2. Σε λευκούς ξηρούς οίνους εσοδείας 2003 - 2009:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 12,4% vol
- ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,2 g/l
- ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 92,8 mg/l
- πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 5,6 meq/l
- ολική οξύτητα: Μέσος όρος 70,5 meq/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

1. Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από:

- αρώματα εξωτικών φρούτων και εσπεριδοειδών,
- τυπικότητα,
- γεμάτο σώμα,
- θαυμάσια γευστική ισορροπία,
- λεμονάτη οξύτητα,
- χαρακτηριστική μακριά και έντονη επίγευση

2. Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από:

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

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 πλειοψηφία των αμπελώνων 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 «Λεμεσός».

Οίνος από λιαστά σταφύλια

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

1. Φυσικοί παράγοντες

Η επαρχία Λεμεσού βρίσκεται στο νότιο τμήμα της Κύπρου και συνορεύει με την επαρχία Πάφου στα δυτικά, με την επαρχία Λάρνακας στα ανατολικά και με την επαρχία Λευκωσίας στα βόρεια.

Η περιοχή Λεμεσού καταλαμβάνει 1392 km² και καλύπτει το 15% ολόκληρης της Κύπρου, ενώ γύρω στα 80 χιλιόμετρα βρέχονται από θάλασσα. Οι κυριότεροι κόλποι της περιοχής είναι αυτοί της Επισκοπής και του Ακρωτηρίου. Οι ποταμοί του Κούρη, της Αυδήμου και του Παραμαλίου εκβάλλουν στον κόλπο της Επισκοπής, ενώ ο ποταμός Γαρίλλης και ο ποταμός της Γερμασόγειας στον κόλπο του Ακρωτηρίου. Ο μεγαλύτερος από αυτούς είναι ο ποταμός του Κούρη (38 χιλ). Οι προαναφερόμενοι ποταμοί πηγάζουν από την οροσειρά του Τροόδους και ρέουν κατά τη διάρκεια των μηνών Δεκεμβρίου μέχρι Μαΐου.

Ανάγλυφο/ εδαφολογικά χαρακτηριστικά: ημιορεινό έως ορεινό εδαφικό ανάγλυφο, ήπιας μέχρι και έντονης φυσικής κλίσης σε υψόμετρα που κυμαίνονται από 300μ μέχρι 1200μ., με μέση κλίση από 20⁰ έως 40⁰, με πολλές χαράδρες και πολλαπλές οροσειρές, φτωχά ασβεστολιθικά εδάφη, στα νότια και δυτικά της περιοχής. Στα βόρεια και βορειοανατολικά συναντώνται ηφαιστειογενή και πετρώδη επικλινή εδάφη πέραν των 30⁰. Το έδαφος συνήθως διαμορφώνεται σε

αναβαθμίδες προκειμένου να είναι εφικτή η εγκατάσταση αμπελώνων.

Κλιματολογικά χαρακτηριστικά: Η Λεμεσός 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 20.4 βαθμούς Κελσίου σε χαμηλά υψόμετρα και στους 15.1 σε μεγαλύτερα υψόμετρα της οροσειράς του Τροόδους. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού κυμαίνεται, σε χαμηλά υψόμετρα, μεταξύ 25.5 και 28 βαθμών Κελσίου, ενώ το χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 13.1 και 14.5 βαθμών Κελσίου. Σε μεγάλα υψόμετρα το καλοκαίρι κυμαίνεται μεταξύ 20.1 και 26,8 βαθμών Κελσίου, ενώ το χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 3,5 και 10 βαθμών Κελσίου.

Η μέση ημερήσια διάρκεια ηλιοφάνειας ανέρχεται στις 8.2 ώρες την ημέρα.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται στα 530,35mm. 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 κύρια ποικιλία είναι η Μαλάγα και κατά δεύτερο λόγο το Ξυνιστέρι οι οποίες αποτελούν παραδοσιακά τις επιλεγθείσες ποικιλίες από τους παραγωγούς των ημιορεινών περιοχών.

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.

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 μεταξύ των πρεμνών (αφορά αμπελώνες που συμμετείχαν σε σχέδια αναδιάρθρωσης).

Τα πρέμνα διαμορφώνονται κυρίως σε κύπελλο. Υπάρχουν όμως και αρκετοί αμπελώνες που διαμορφώνονται σε γραμμικό σχήμα. Η καλλιέργεια γίνεται με μηχανικό τρόπο, εκεί που το επιτρέπουν τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά του τοπίου. Σε κάποιες περιοχές εφαρμόζεται και λίπανση. Στον τρύγο χρησιμοποιούνται συνήθως ξύλινα κιβώτια, χωρητικότητας 15 έως 25 κιλών. Η κατασκευή αναβαθμιδών αποτελεί επίσης σημαντική ανθρωπογενή γεωμορφολογική διεργασία στην περιοχή.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Σε οίνους εσοδείας 2006 - 2010:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 14,85% vol
- ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 92,75 g/l
- ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 116,25 mg/l
- πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 13.3 meq/l
- ολική οξύτητα: Μέσος όρος 76 meq/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι οίνοι εσοδείας 2006 - 2010 χαρακτηρίζονται από:

- αρώματα μεγάλης έντασης,
- πλούσιο σώμα,
- γεμάτο σώμα,
- καλή δομή και πολυπλοκότητα,
- καλή ισορροπία γλυκύτητας - οξύτητας,
- μακρά 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 περισσότεροι αμπελώνες 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 «Λεμεσός».

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Οίνος

<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 γειτνιάζουσα 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:	
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

Λεμεσός