

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης (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

	344/2008 - ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 212/2005
<i>Νομική αναφορά</i>	ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 461/2010 - 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 343/2008 - ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 706/2004

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Vouni Panayias - Ampelitis (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 14,0% vol - ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,5 g/l - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 55 mg/l - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 8,5 meq/l - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 70 meq/l <p>2. Σε ερυθρούς οίνους της ποικιλίας Ντόπιο Μαύρο:</p> <ul style="list-style-type: none"> - κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 13% vol - ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 3,5 g/l - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 80 mg/l - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 8 meq/l - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 60 meq/l
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
<p>Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από:</p> <ul style="list-style-type: none"> - μέτριας χρωματικής έντασης, - πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα,

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - ισορροπημένη οξύτητα, - μαλακές 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:	
<p>Οι αμπελώνες πρέπει να είναι ηλικίας όχι μικρότερης των 5 ετών με τουλάχιστον 220 πρέμνα ανά δεκάριο τα οποία διαμορφώνονται σε χαμηλό κυπελλοειδές ή γραμμικό σχήμα.</p> <p>Καλλιέργεια: Μηχανικά ή χημικά μέσα κάθε αμπελουργική περίοδο.</p> <p>Κλάδεμα: Κάθε αμπελουργική περίοδο.</p> <p>Άρδευση: Επιτρέπεται μέχρι 1 μήνα πριν τη συγκομιδή των σταφυλιών.</p> <p>Συγκομιδή: Σε κατάλληλα πλαστικά γεωργικά κιβώτια.</p>	

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**Μέγιστη απόδοση**

Για τις ποικιλίες:

1. Chardonnay, Rhine Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon: 8.500 Kg/ha
2. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Λευκάδα: 6.000 Kg/ha

Για όλες τις άλλες:

1. Λευκές ποικιλίες 10.000 Kg/ha
2. Ερυθρές ποικιλίες 7.500 Kg/ha

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Τα τεμάχια των κοινοτήτων Γαλαταριάς, Κοιλίνιας, Παναγιάς και Στατός - Άγιος Φώτιος.

a. Περιοχή NUTS

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

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

χαρτών	
--------	--

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
Ofthalmo
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:

Το «Βουνί Παναγιάς» βρίσκεται στα βορειοανατολικά της επαρχίας Πάφου, οι αμπελώνες της οποίας βρίσκονται στην πλειοψηφία τους σε υψόμετρο μεταξύ 800 μ και 1150 μ.

Ανάγλυφο/ εδαφολογικά χαρακτηριστικά: ορεινό εδαφικό ανάγλυφο, μέτριας φυσικής κλίσης κατά κύριο λόγο με μέση κλίση από 10⁰ έως 25⁰ και με κακοτράχηλο πετρώδες ασβεστολιθικό έδαφος.

Κλιματολογικά χαρακτηριστικά: Το καλοκαίρι είναι ήπιο ενώ το χειμώνα από ήπιο μέχρι ψυχρό. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία εκτιμάται ότι κυμαίνεται στους 15 βαθμούς Κελσίου. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού κυμαίνεται μεταξύ 22 και 25 βαθμών Κελσίου, ενώ το χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 6 και 8 βαθμών Κελσίου.

Η μέση ημερήσια διάρκεια ηλιοφάνειας ανέρχεται περίπου στις 7,5 ώρες την ημέρα.

Εκτιμάται ότι η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται στα 700 mm. Οι μήνες Δεκέμβριος, Ιανουάριος, Φεβρουάριος και Μάρτιος παρουσιάζουν την πιο ψηλή βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουσιάζουν ελάχιστη βροχόπτωση.

2. Ανθρωπογενείς παράγοντες:

Η καλλιέργεια της ποικιλίας Ξυνιστέρι ευδοκιμεί με εξαιρετικά αποτελέσματα. Κατά καιρούς οι καλλιεργητές, έχουν δοκιμάσει να επαναφυτεύσουν άλλες οينوποιήσιμες ποικιλίες όμως τα αποτελέσματα ήταν αποτρεπτικά (αδύνατα πρέμνα με κιτρινωπό φύλλωμα, μειωμένη παραγωγή σταφυλιών, ενίοτε και ακαρπία). Για τα αποτελέσματα αυτά πρωτεύων ρόλο έχει η μορφολογία του εδάφους και δευτερεύων οι καιρικές συνθήκες.

Η άρδευση στην περιοχή είναι αδύνατη. Η ποικιλία Ξυνιστέρι εκ φύσεως της, έχει δυνατό ρίζωμα και βαθύ, γι' αυτό και μπορεί να επιβιώνει. Πέραν της ποικιλίας

Ξυνιστέρι, ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι ποικιλίες Μαύρο και Μαραθεύτικο.

Η διαμόρφωση των πρεμνών γίνεται κατά πλειοψηφία σε κυπελλοειδής μορφή.

Η καλλιέργεια με μηχανικά μέσα είναι πολύ περιορισμένη λόγω της αδυναμίας ανάπτυξης άγρια βλάστησης. Χειρονακτικά μέσα χρησιμοποιούνται σε περιορισμένο βαθμό σε αμπελώνες στις πλαγιές του βουνού.

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 (αφορούν αμπελώνες που συμμετείχαν σε σχέδια αναδιάρθρωσης).

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

1. Σε ερυθρούς οίνους της ποικιλίας Μαραθεύτικο:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 14,0% vol
- ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,5 g/l
- ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 55 mg/l
- πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 8,5 meq/l
- ολική οξύτητα: Μέσος όρος 70 meq/l

2. Σε ερυθρούς οίνους της ποικιλίας Ντόπιο Μαύρο:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 13% vol
- ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 3,5 g/l
- ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 80 mg/l
- πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 8 meq/l
- ολική οξύτητα: Μέσος όρος 60 meq/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από:

- μέτριας χρωματικής έντασης,
- πολύπλοκο 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. Τα ιδιαίτερα εδαφολογικά χαρακτηριστικά με τα πετρώδη εδάφη, το ήπιο 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 ονομασία προέλευσης «Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης».

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:

Περιγραφή:

the PDO is: Βουνι Παναγιάς - Αμπελίτης = Vouni Panayias - Ampelitis

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 Ε-BACCHUS

Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτη