

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Κρασοχώρια Λεμεσού (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (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 Λεμεσός 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 212/2005
<i>Νομική αναφορά</i>	ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 706/2004
<i>Νομική αναφορά</i>	ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 403/2005 - ΤΡΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 706/2004

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Κρασοχώρια Λεμεσού (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Krasohoria Lemesou (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)**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Σε ερυθρούς οίνους της ποικιλίας Μαραθεύτικο:
 - κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 13,5% vol
 - ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,0 g/l
 - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 40 mg/l
 - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 8,0 meq/l
 - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 80 meq/l
- Σε ερυθρούς οίνους της ποικιλίας Ντόπιο Μαύρο:
 - κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 14% vol
 - ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,0 g/l
 - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 75 mg/l
 - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 6,0 meq/l
 - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 60 meq/l
- Σε λευκούς οίνους της ποικιλίας Ξυνιστέρι:
 - κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 12,0% vol
 - ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,2 g/l
 - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 157 mg/l

- πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 5,0 meq/l
- ολική οξύτητα: Μέσος όρος 68 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

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

--

b. Στοιχείο β)

--

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

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

<i>Τύπος οινολογικής</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
--------------------------	--

<i>πρακτικής:</i>	
<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>	

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<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 σε 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>	

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

Τα τεμάχια των ακόλουθων κοινοτήτων με υψόμετρο 600 μέτρα και άνω, δηλαδή που εντάσσονται στη ζώνη Γ III α της Ευρωπαϊκής Ένωσης :

Άγιος Αμβρόσιος, Άγιος Θεράπων, Άρσος, Βάσα, Βουνί, Γεροβάσα, Δορά, Κάτω Πλάτρες, Κισσούσα, Κοιλάνι, Κουκά, Λόφου, Μαλλιά, Μανδριά, Όμοδος, Πάνω Κυβίδες, Πάνω Πλάτρες, Πάχνα, Πέρα Πεδί, Ποταμιού, Τριμίκλινη, Τρόζενα, Φοινί

a. Περιοχή NUTS

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

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

ΜΕΡΛΟ ΝΟΥΑΡ
ΛΕΥΚΑΔΑ
ΟΦΘΑΛΜΟ
ΜΑΡΑΘΕΥΤΙΚΟ
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
Vertzami N
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 «Κρασοχώρια Λεμεσού» βρίσκεται βορειοδυτικά της επαρχίας Λεμεσού με αμπελώνες με υψόμετρο άνω των 600μ.

Ανάγλυφο/ εδαφολογικά χαρακτηριστικά: ημιορεινό έως ορεινό εδαφικό ανάγλυφο, ήπιας μέχρι και έντονης φυσικής κλίσης σε υψόμετρα που κυμαίνονται από 600μ μέχρι 1000μ., με μέση κλίση από 20⁰ έως 30⁰, με πολλές χαράδρες και πολλαπλές οροσειρές και φτωχά ασβεστολιθικά εδάφη. Το έδαφος συνήθως διαμορφώνεται σε αναβαθμίδες προκειμένου να είναι εφικτή η εγκατάσταση αμπελώνων.

Κλιματολογικά χαρακτηριστικά: Το καλοκαίρι είναι ζεστό και ξηρό ενώ το χειμώνα ήπιο μέχρι ψυχρό στις βόρειες περιοχές με υψόμετρο άνω των 800 μέτρων. Με βάση καταμετρήσεις την περίοδο 1991 – 2005, η μέση ημερήσια θερμοκρασία κυμαίνεται στους 17,2 βαθμούς Κελσίου. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού κυμαίνεται μεταξύ 23,8 και 26,5 βαθμών Κελσίου, ενώ το

χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 8,4 και 10 βαθμών Κελσίου.

Η μέση ημερήσια διάρκεια ηλιοφάνειας ανέρχεται στις 8,2 ώρες την ημέρα.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται στα 653,2mm. Οι μήνες Δεκέμβριος, Ιανουάριος, Φεβρουάριος και Μάρτιος παρουσιάζουν την πιο ψηλή βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουσιάζουν ελάχιστη βροχόπτωση.

2. Ανθρωπογενείς παράγοντες:

Η πλειονότητα των οινοποιήσιμων ποικιλιών αποτελούν παραδοσιακά τις επιλεχθείσες ποικιλίες από τους παραγωγούς των ημιορεινών και ορεινών περιοχών.

Η ποικιλιακή σύνθεση της περιοχής αποτελείται από μια ευρεία γκάμα ποικιλιών με την ποικιλία Ντόπιο Μαύρο και Ξυνιστέρι να κατέχουν δεσπόζουσα θέση. Σημαντική παρουσία έχουν και οι ποικιλίες Μαραθεύτικο και Όφθαλμο. Λιγότερη συμμετοχή υπάρχει στις ποικιλίες Πρωμάρα, Μωροκανέλλα, Γιαννούδι και Βλούρικο.

Οι προαναφερόμενες ποικιλίες δεν είναι οι μοναδικές που καλλιεργούνται στην περιοχή. Εδώ συναντά κανείς και νέες οινοποιήσιμες ποικιλίες όπως Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Grenache, Shiraz, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon και άλλες.

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 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 πρεμνών (αφορούν αμπελώνες που συμμετείχαν σε σχέδια αναδιάρθρωσης).

Η διαμόρφωση των πρεμνών γίνεται συνήθως σε κυπελλοειδή μορφή. 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.

Η κατασκευή αναβαθμίδων αποτελεί επίσης σημαντική ανθρωπογενή γεωμορφολογική διεργασία στην περιοχή.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:Αναλυτικά χαρακτηριστικά

1. Σε ερυθρούς οίνους της ποικιλίας Μαραθεύτικο:
 - κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 13,5% vol
 - ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,0 g/l
 - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 40 mg/l
 - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 8,0 meq/l
 - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 80 meq/l
2. Σε ερυθρούς ξηρούς οίνους της ποικιλίας Ντόπιο Μαύρο:
 - κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 14% vol
 - ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,0 g/l
 - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 75 mg/l
 - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 6,0 meq/l
 - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 60 meq/l
3. Σε λευκούς ξηρούς οίνους της ποικιλίας Ξυνιστέρι:
 - κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 12,0% vol
 - ανάγοντα σάκχαρα: Μέσος όρος 2,2 g/l
 - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 157 mg/l
 - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 5,0 meq/l
 - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 68 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 συνδυασμό με τον ανθρώπινο παράγοντα διαδραμάτισαν καθοριστικό ρόλο στην επιλογή των ποικιλιών και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων οίνων της περιοχής.

Η πλειονότητα 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 ονομασία προέλευσης «Κρασοχώρια Λεμεσού».

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

--

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 461/2005 - ΤΡΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 706/2004
<i>Περιγραφή:</i>
ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 158/2010 - ΤΡΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 706/2004
<i>Περιγραφή:</i>
ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 403/2005 - ΤΡΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 373/2008
<i>Περιγραφή:</i>
ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 374/2008 - ΤΡΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 212/2005
<i>Περιγραφή:</i>
ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ 461/2010 - ΤΡΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΚΔΠ 212/2005

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

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (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**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**

Κρασοχώρια Λεμεσού που ακολουθείται ή όχι από την ένδειξη Λαόνα
Κρασοχώρια Λεμεσού που ακολουθείται ή όχι από την ένδειξη Αφάμης