Αίτηση έγκρισης ενωσιακής τροποποίησης

«Λάρνακα»
PGI-CY-A1620-AM01
Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 23.01.2024

ΤΡΟΠΟΠΟΊΗΣΗ

ΑΙΤΩΝ ΚΑΙ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΈΡΟΝ

Σύνδεσμος Οινοποιείων Κύπρου (ΣΟΚ)

Χρήστης της ΠΓΕ "Λάρνακα" / "Larnaka"

ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΌΓΗΣΗ ΤΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΊΗΣΗΣ

Ονομασία προς καταχώρηση σε λατιινικούς χαρακτήρες "Larnaka" / Προσθήκη της κατηγορίας 15. «οίνος από λιαστά σταφύλια".

—

ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

1. ΟΝΟΜΑΣΊΑ(ΕΣ)

Λάρνακα

2. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΉ ΈΝΔΕΙΞΗ ΤΎΠΟΥ:

ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. ΚΑΤΗΓΟΡΊΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΏΝ ΠΡΟΪΌΝΤΩΝ

1. Οίνος

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΤΟΥ (ΤΩΝ) ΟΊΝΟΥ(-ΩΝ)

1. Οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

-στο μάτι: χρώμα πρασινοκίτρινο στους λευκούς οίνους, χρώμα κρεμυδιού ή σολωμού ή άλλες ανοικτόχρωμες ερυθρές διαβαθμίσεις στους οίνους ροζέ, καθώς και βαθύχρωμες ερυθρές διαβαθμίσεις στους ερυθρούς οίνους.

-στην μύτη: αρώματα λευκόσαρκων φρούτων και ανθέων στους λευκούς οίνους, ερυθρόσαρκων μικρών φρούτων στους οίνους ροζέ, καθώς και ερυθρόσαρκων μικρών φρούτων και μπαχαρικών στους ερυθρούς οίνους.

-στο στόμα: πληθωρικότητα από τη φυσική αλκόολη, ορυκτότητα και οξύτητα με νεύρο στους λευκούς και ροζέ οίνους, καθώς και δομή με στιβαρές τανίνες στους ερυθρούς οίνους, αρωματική επίγευση μέτριας διάρκειας.

Οσον αφορά τα πιο κάτω αναλυτικά χαρακτηριστικά, η μέγιστη πτητική οξύτητα δηλαδή 20 mEq/l, είναι ενδεδειγμένη μόνο για τους ερυθρούς οίνους.

Η μέγιστη τιμή για τους λευκούς οίνους και τους οίνους ροζέ είναι σύμφωνα με το παράρτημα Ι μέρος Γ σημείο 1 στοιχείο β) του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2019/934, δηλαδή 18 mEq/l.

Επιπρόσθετα, το μέγιστο ολικό θειώδες 200 mg/l, είναι ενδεδειγμέμο μόνο για τους λευκούς και τους ροζέ οίνους. Η μέγιστη τιμή για τους ερυθρούς οίνους είναι σύμφωνα με το παράρτημα Ι μέρος Β σημείο Α.1.(α) του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2019/934, δηλαδή 150 mg/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	20
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	46,6 σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2. Οίνος από λιαστά σταφύλια

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

Λιαστά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (από την επίδραση του ήλιου στα συγκομισμένα σταφύλια που απλώνονται σε παραδοσιακή απλώστρα):

-στο μάτι: χρώμα καραμελέ / κεχριμπάρι με διαβαθμίσεις καφέ - μαύρου αναλόγως της χρονικής διάρκειας επίδρασης του ήλιου κατά το άπλωμα των σταφυλιών καθώς και της αναλογίας της ποικιλίας (λευκή ή ερυθρή) που έχει υποστεί λιάσιμο.

-στη μύτη: αρώματα οξειδωτικού χαρακτήρα όπως η αιθανάλη και ο οξικός αιθυλεστέρας / αρωματική πολυπλοκότητα / αρώματα λιαστού χαρακτήρα και παλαίωσης σε ξύλινο βαρέλι όπως η σταφίδα, το άνθος μοσφύλου, το μέλι, το κερί, η καραμέλα, το ξηρό σύκο, το χαρούπι, το καρύδι, η βανίλια, η κανέλα, ο καφές, ο καπνός.

-στο στόμα: πληθωρικότητα και συμπύκνωση στο στόμα από τα φυσικά σάκχαρα, αρμονία οξύτητας και σακχάρων, μακρά αρωματική επίγευση στη βάση των πιο πάνω αρωμάτων που εχουν αναφερθεί στη μύτη.

Οσον αφορά τα πιο κάτω αναλυτικά χαρακτηριστικά, η μέγιστη πτητική οξύτητα δηλαδή 25 χιλιοστοϊσοδύναμα αποτελεί εθνική παρέκκλιση από τα όρια πτητικής οξύτητας που προβλέπονται στο παράρτημα Ι μέρος Γ σημείο 1 στοιχεία β) και γ) του Κανονισμού αριθ. (ΕΕ) 2019/934, η οποία έχει θεσπιστεί σύμφωνα με το παράρτημα Ι μέρος Γ σημείο 3 του ίδιου Κανονισμού (ΕΕ) 2019/934, με την διάταξη 7 στον περί Ελέγχου των Οινολογικών Πρακτικών και Επεξεργασιών Νόμος του 2019 (Ν.74(Ι)/2019) που επισυνάπτεται στην εν λόγω αίτηση.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	26
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	46,6 σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	25
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	300

5. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΈΣ ΠΡΑΚΤΙΚΈΣ

5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

1. Οίνος

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

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.

2. Οίνος

Ειδική οινολογική πρακτική

Κανένας περιορισμός.

3. Οίνος

Καλλιεργητική πρακτική

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

4. Οίνος από λιαστά σταφύλια

Ειδική οινολογική πρακτική

Η οινοποίηση πραγματοποιείται στην ίδια ή σε άμεσα γειτνιάζουσα διοικητική περιοχή.

5. Οίνος από λιαστά σταφύλια

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Η οινοποίηση πραγματοποιείται στην ίδια ή σε άμεσα γειτνιάζουσα διοικητική περιοχή.

6. Οίνος από λιαστά σταφύλια

Καλλιεργητική πρακτική

Σύμφωνα με το περί Τμήματος Γεωργίας (Οίνοι με Γεωγραφική Ένδειξη και Διαδικασία Αναγνώρισης Περιοχών Παραγωγής Οίνου «με γεωγραφική ένδειξη») Διάταγμα του 2014 (Κ.Δ.Π 536/2014)

Οι αμπελώνες πρέπει να είναι εγγεγραμμένοι στο αμπελουργικό μητρώο, ηλικίας όχι μικρότερης των 4 ετών με τουλάχιστον 168 πρέμνα ανά δεκάριο.

Καλλιέργεια με μηχανικά ή χημικά μέσα κάθε αμπελουργική περίοδο.

Κλάδεμα κάθε αμπελουργική περίοδο.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

1. Οίνος - για τις λευκές ποικιλίες Chardonnay - Rhine Riesling - Sauvignon Blanc - Semillon

11,000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Οίνος - για τις ερυθρές ποικιλίες Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Merlot - Shiraz

8,500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Οίνος - για τις άλλες λευκές ποικιλίες

14,000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Οίνος - για τις άλλες ερυθρές ποικιλίες

10,500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Οίνος από λιαστά σταφύλια - για τις λευκές ποικιλίες Chardonnay - Rhine Riesling - Sauvignon Blanc - Semillon

11,000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Οίνος από λιαστά σταφύλια για τις ερυθρές ποικιλίες Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Merlot - Shiraz

8,500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

7. Οίνος από λιαστά σταφύλια γισ τις άλλες λευκές ποικιλίες

14,000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8. Οίνος από λιαστά σταφύλια για τις άλλες ερυθρές ποικιλίες

10,500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΈΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΉ ΠΕΡΙΟΧΉ

Διοικητικά όρια επαρχίας Λάρνακας

7. ΟΙΝΟΠΟΙΉΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΊΕΣ ΑΜΠΈΛΟΥ

Alicante Bouschet

Altesse

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Carignan - Carignan Noir

Chardonnay

Chenin Blanc

Cinsaut - Cinsault,Oeillade

Gamay - Gamay Noir

Gewurztraminer - Traminer

Grenache - Grenache Noir

Malbec

Malvasia Bianca

Malvasia Grossa

Malvasia Lunga

Malvasia di Candia - Malvasia Aromatica

Merlot - Merlot Noir

Mourvedre - Mataro

Mueller Thurgau - Muller Thurgau

Palomino

Pinot Blanc

Pinot Noir

Rielsing - Rhine Riesling

Sangiovese

Sauvignon Blanc

Semillon

Sylvaner

Syrah - Shiraz

Ugni Blanc - Trebbiano

Viognier

Zinfandel - Primitivo

Αγιωργίτικο

Αθήρι - Αθήρι άσπρο

Αθήρι Μαύρο - Μαυράθηρο

Ασύρτικο

Βασίλισσα - Βασίλισσα Μοροκανέλλα

Βερτζαμί - Λευκάδα

Βλούρικο - Φλούρικο

Γιαννούδι

Θραψαθήρι

Κανέλλα

Κορινθιακή

Λημνιό

Μανδηλαριά

Μαραθεύτικο - Βαμβακαδα,Παμπατζιά

Μαυροδάφνη

Μαυροτράγανο

Μαύρο - Ντόπιο Μαυρο Αμπελίσιμο

Μοροκανέλλα

Μοσχάτο Αλεξανδρείας - Μαλάγα,Muscat of Alexandria

Μοσχάτο Αμβούργου - Black Muscat,Muscat Hamburg

Μοσχάτο Ασπρο - Muscat Ottonel,Μοσχάτο Σάμου

Μοσχάτο Κύπρου

Μοσχοφίλερο

Ξινόμαυρο

Ξυνιστέρι

Οφθαλμο

Πρωμάρα

Ροδίτης

Σουλτανίνα - Soultana

Σπούρτικο

8. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ/ΤΩΝ ΔΕΣΜΟΥ/-ΩΝ

8.1. Οίνος

Στην περίπτωση της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ) "Λάρνακα / Larnaka", η αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής προέλευσης του αμπελοοινικού προιόντος - κατηγορία "Οίνος" - αποδίδεται σε συγκεκριμένους φυσικούς και ανθρωπογενείς παράγοντες, οι οποίοι επιδρούν συνεκτικά στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων οίνων που έχει περιγραφεί στο εδάφιο "περιγραφή των οίνων", ως εξής:

1. Φυσικοί παράγοντες:

Η επαρχία Λάρνακας βρίσκεται στο νοτιοανατολικό τμήμα της Κύπρου και συνορεύει με την επαρχία Λεμεσού στα δυτικά, με την επαρχία Λευκωσίας στα βόρεια και με την επαρχία Αμμοχώστου στα ανατολικά. Καλύπτει έκταση 1229 τετρ. χιλιομέτρων και αντιπροσωπεύει το 13% περίπου της συνολικής έκτασης της Κύπρου. Οι αμπελώνες εντοπίζονται κυρίως στα χωριά Αναφωτίδα, Βαβατσινιά, Κάτω Δρυς, Μαζωτός, Πάνω Λεύκαρα και Οδού σε εδάφη έντονα ασβεστολιθικά. Τα γεγονός αυτό - δηλαδή το ασβεστολιθικό προφίλ των εδαφών - προσδίδει την ορυκτόκτητα στο στόμα που χαρακτηρίζει τους οίνους της συγκεκριμένης γεωγραφικής προέλευσης.

Ανάγλυφο / εδαφολογικά χαρακτηριστικά:

ημιορεινό εδαφικό ανάγλυφο έντονα ασβεστολιθικό, ήπιας φυσικής κλίσης σε υψόμετρα που κυμαίνονται από 100 μέχρι 700 μέτρα, με μέση κλίση από 0ο έως 20ο, άγωνο, διαβρωμένο και πετρώδες.

Κλιματολογικά χαρακτηριστικά:

Η Λάρνακα έχει μεσογειακό κλίμα, το οποίο το καλοκαίρι είναι ζεστό και ξηρό ενώ το χειμώνα ήπιο. Με βάση καταμετρήσεις την περίοδο 1991 - 2005, η μέση ημερησια θερμοκρασία κυμαίνεται στους 19.6 βαθμούς Κελσίου. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού κυμαίνεται, σε χαμηλά υψόμετρα, μεταξύ 25 και 27.6 βαθμών Κελσίου, ενώ το χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 11.8 και 13.7 βαθμών Κελσίου. Η μέση ημερήσια διάρκεια ηλιοφάνειας ανέρχεται στις 9.2 ώρες την ημέρα. Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται στα 351.5mm. Οι μήνες Δεκέμβριος, Ιανουάριος, Φεβρουάριος και Μάρτιο παρουσιάζουν την πιο ψηλή βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουσιάζουν ελάχιστη ως μηδενική βροχόπτωση. Τα προαναφερόμενα - δηλαδή τα σχετικά αβαθή και άγονα εδάφη, το θερμό κλίμα και η χαμηλή βροχόπτωση - δημιουργούν συνθήκες υδατικής καταπόνησης στα φυτά της αμπέλου, τα οποία παράγουν σχετικά μικρές ποσότητες σταφυλιών, με φυσική συμπήκνωση συστατικών προσδίδοντας τον αρωματικό χαρακτήρα και τη δομή στο στόμα που χαρακτηρίζει τους οίνους της συγκεκριμένης γεωγραφικής προέλευσης, η οποία έχει περιγραφεί στο εδάφιο "περιγραφή των οίνων".

2. Ανθρωπογενείς παράγοντες:

Την πλειονότητα των οινοποιήσιμων ποικιλιών αποτελούν οι γηγενείς ποικιλίες τις οποίες βρίσκουμε στην περιοχή από αρχαιοτάτων χρόνων και

αποτελούν τις επιλεχθείσες ποικιλίες από τους παραγωγούς. Ποικιλίες όπως "Ντόπιο Μαύρο", "Ξυνιστέρι" και "Σουλτανίνα" αποτελούν το δυναμικό παραγωγής στην επαρχία Λάρνακας. Οι μέγιστες αποδόσεις καθορίστηκαν από τους ιδίους 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 Ενωσιακή νομοθεσία, όμως παραδοσιακά εφαρμόζονται κατά κύριο λόγο οι πρακτικές που αφορούν κυρίως την αύξηση οξύτητας, την προσθήκη θειώδους, τη διαύγαση και 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. Στη διαμόρφωση των φυτών υπερτερεί το παραδοσιακό κυπελλοειδές σχήμα ενώ σε αμπελώνες ποικιλίας "Σουλτανίνα" διαδεδομένο σύστημα διαμόρφωσης είναι το γραμμικό. Στην επιλογή του συστήματος διαμόρφωσης σημαντικό ρόλο παίζει το έντονα ασβεστολιθικό ανάγλυφο της περιοχής και η περιορισμένη ποσότητα διαθέσιμου νερού στο έδαφος. Η καλλιέργεια γίνεται ως επί το πλείστον με παραδοσιακό μηχανικό τρόπο - χειροκίνητο τρακτέρ, ενώ οι αμπελώνες δεν αρδεύονται. Ο τρύγος είναι πάντοτε χειρονακτικός και τα σταφύλια συγκομίζονται σε μικρά πλαστικά κιβώτια. Η πλειονότητα των αμπελώνων βρίσκονται σε επίπεδα ασβεστολιθικά εδάφη. Τα συγκεκριμένα δεδομένα όσον αφορά τους ανθρωπογενείς παράγοντες σε σχέση με τα εδαφολογικά / κλιματολογικά χαρακτηριστικά, καθορίζουν την έκφραση του δεσμού με την ΠΓΕ «Λάρνακα / Larnaka» - έντονα ασβεστολιθικά εδάφη, το σχετικά ήπιο ανάγλυφο, τα ήπια υψομετρικά δεδομένα, η θερμοκρασία, η ηλιοφάνεια, η περιορισμένη βροχή και η διαμόρφωση των φυτών σε παραδοσιακό κύπελλο, διαφοροποιούν θετικά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και βοηθούν στην καλή ωρίμανση του σταφυλιού χωρίς κρυπτογαμικές ασθένειες, καθώς και του οίνου που προκύπτει - δίνοντας κυρίως πληθωρική φυσική αλκοόλη και ισορροπημένες ώριμες τανίνες στην περίπτωση των ερυθρών οίνων.

8.2. Οίνος από λιαστά σταφύλια

Στην περίπτωση της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ) "Λάρνακα / Larnaka", η αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής προέλευσης του αμπελοοινικού προιόντος - κατηγορία "Οίνος από λιαστά σταφύλια" - αποδίδεται σε συγκεκριμένους φυσικούς και ανθρωπογενείς παράγοντες, οι οποίοι επιδρούν συνεκτικά στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων οίνων από λιαστά σταφύλια που έχει περιγραφεί στο εδάφιο "περιγραφή των οίνων", ως εξής:

1. Φυσικοί παράγοντες:

Η επαρχία Λάρνακας βρίσκεται στο νοτιοανατολικό τμήμα της Κύπρου και συνορεύει με την επαρχία Λεμεσού στα δυτικά, με την επαρχία Λευκωσίας στα βόρεια και με την επαρχία Αμμοχώστου στα ανατολικά. Καλύπτει έκταση 1229 τετρ. χιλιομέτρων και αντιπροσωπεύει το 13% περίπου της συνολικής έκτασης της Κύπρου.

Ανάγλυφο / εδαφολογικά χαρακτηριστικά: ημιορεινό εδαφικό ανάγλυφο έντονα ασβεστολιθικό, ήπιας φυσικής κλίσης σε υψόμετρα που κυμαίνονται από 100 μέχρι 700 μέτρα, με μέση κλίση από 0ο έως 20ο, άγωνο, διαβρωμένο και πετρώδες.

Κλιματολογικά χαρακτηριστικά:

Η Λάρνακα έχει μεσογειακό κλίμα, το οποίο το καλοκαίρι είναι ζεστό και ξηρό ενώ το χειμώνα ήπιο. Με βάση καταμετρήσεις την περίοδο 1991 - 2005, η μέση ημερησια θερμοκρασία κυμαίνεται στους 19.6 βαθμούς Κελσίου. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού κυμαίνεται, σε χαμηλά υψόμετρα, μεταξύ 25 και 27.6 βαθμών Κελσίου, ενώ το χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 11.8 και 13.7 βαθμών Κελσίου. Η μέση ημερήσια διάρκεια ηλιοφάνειας ανέρχεται στις 9.2 ώρες την ημέρα. Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται στα 351.5mm. Οι μήνες Δεκέμβριος, Ιανουάριος, Φεβρουάριος και Μάρτιο παρουσιάζουν την πιο ψηλή βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουσιάζουν ελάχιστη ως μηδενική βροχόπτωση. Τα προαναφερόμενα - δηλαδή τα σχετικά αβαθή και άγονα εδάφη, το θερμό κλίμα και η χαμηλή βροχόπτωση - δημιουργούν συνθήκες υδατικής καταπόνησης στα φυτά της αμπέλου, τα οποία παράγουν σχετικά μικρές ποσότητες σταφυλιών, με φυσική συμπήκνωση συστατικών προσδίδοντας την κατάλληλη πρώτη ύλη για την αφυδάτωση των σταφυλιών στον ήλιο, η οποία χαρακτηρίζει τους οίνους από λιαστά σταφύλια της συγκεκριμένης γεωγραφικής προέλευσης, η οποία έχει περιγραφεί στο εδάφιο "περιγραφή των οίνων".

2. Ανθρωπογενείς παράγοντες:

Η πλειονότητα των ποικιλιών οινοπαραγωγής στην επαρχία Λάρνακας αποτελείται από το Ντόπιο Μαύρο, το Ξυνιστέρι και τη Σουλτανίνα. Στη διαμόρφωση του σχήματος των αμπελώνων υπερτερεί το παραδοσιακό κύπελλο ενώ σε αμπελώνες Σουλτανίνας διαδεδομένο σύστημα διαμόρφωσης είναι το γραμμικό. Οι μέγιστες αποδόσεις καθορίστηκαν από τους ίδιους τους αμπελοκαλλιεργητές και τους οινοποιούς στη βάση εμπειρικών δεδομένων που συλλέχθηκαν διαχρονικά και θεσμοθετήθηκαν το 2004 με Κανονιστικές Διοικητικές Πράξεις. Οι επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές είναι αυτές που ορίζονται στη νομοθεσία της Ένωσης ενώ η εθνική νομοθεσία ορίζει τα ελάχιστα όρια των φυσικών κατ' όγκο αλκοολικών τίτλων των οίνων που παράγονται. Ξεχωριστής σημασίας στη διαμόρφωση του οργανοληπτικού χαρακτήρα των οίνων από λιαστά σταφύλια με την ΠΓΕ"Λαρνακα / Larnaka", διαδραματίζει η τεχνογνωσία που ανέπτυξαν κατά τα προηγούμενα χρόνια οι παραγωγοί όσον αφορά για το άπλωμα των σταφυλιών σε παραδοσιακή απλώστρα από κατάλληλο υλικό. Το άπλωμα των σταφυλιών γίνεται μέσα στους αμπελώνες ή σε άλλους κατάλληλους χώρους του αμπελουργού για χρονική περίοδο περίπου 10 ημερών. Ο σταφιδιασμένος - αφυδατομένος πλέον τρύγος, συσσωρεύει όλα τα φυσικά συστατικά του σταφυλιού με αποτέλεσμα οι οίνοι που παράγονται να έχουν λιαστό οργανοληπτικό χαρακτήρα. Τα συγκεκριμένα δεδομένα όσον αφορά τους ανθρωπογενείς παράγοντες σε σχέση με τα εδαφολογικά / κλιματολογικά χαρακτηριστικά, καθορίζουν την έκφραση του δεσμού με την ΠΓΕ «Λάρνακα / Larnaka». Ιδιαιτέρως, η επίδραση της έκθεσης των σταφυλιών στον ήλιο επηρεάζει θετικά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ττου λιαστού οίνου που προκύπτει - χρώμα καραμελέ / κεχριμπάρι με διαβαθμίσεις καφέ - μαύρου αναλόγως των

ημερών επίδρασης του ήλιου και της ποικιλίας (λευκή ή ερυθρή) κατά το άπλωμα των σταφυλιών, αρώματα οξειδωτικού χαρακτήρα (αιθανάλη και οξικός αιθυλεστέρας / αρωματική πολυπλοκότητα, πληθωρικότητα και συμπύκνωση στο στόμα από τα φυσικά σάκχαρα, αρμονία οξύτητας και σακχάρων, μακρά αρωματική επίγευση.

9. ΑΛΛΕΣ ΟΥΣΙΩΔΕΙΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ, ΑΛΛΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ)

Οίνος (Κατηγορία.1) και Οίνος από λιαστά σταφύλια (Κατηγορία.15)

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος περαιτέρω όρου:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή του όρου:

Σύμφωνα με πρόνοια στην εθνική νομοθεσία (ΚΔΠ 206/2010), η οινοποίηση πραγματοποιείται στην ίδια ή σε άμεσα γειτνιάζουσα σεριοχή.

Επιπρόσθετες διατάξεις στην εθνική νομοθεσία (ΚΔΠ 294/2010) αναφορικά με τη σήμανση των οίνων, σύμφωνα με το άρθρο 58(1) του κατ' Εξουσιοδότηση Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2019/33.

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 III, μέρος Β του κατ' Εξουσιοδότηση Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2019/33 καθίστανται υποχρεωτικές για όλους τους οίνους.

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΠΡΟΣ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΈΣ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ

http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/legislationsregulations_table_el/legislationsregulations_table_el?openform