Αίτηση έγκρισης ενωσιακής τροποποίησης

«Κουμανδαρία»
PDO-CY-A1622-AM02
Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 18.04.2023

ΤΡΟΠΟΠΟΊΗΣΗ

ΑΙΤΩΝ ΚΑΙ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΈΡΟΝ

1. Σύνδεσμος Οινοποιείων Κύπρου (ΣΟΚ) 2. Συνεργατική Ομάδα Παραγωγών Κουμανδαρίας

Χρήστες της προτατευόμενης ονομασίας προέλευσης"Κουμανδαρία"

ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΌΓΗΣΗ ΤΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΊΗΣΗΣ

Κουμανδαρία

Έχει δημιουργηθεί νέο Υπουργικό Διάταγμα Κ.Δ.Π. 314/2016, το οποίο ρυθμίζει και ελέγχει την "Κουμανδαρία" και αναφέρεται ως το περί Τμήματος Γεωργίας (Κουμανδαρία) Διάταγμα του 2016. Το εν λόγω Διάταγμα καταργεί το προηγούμενο περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων (Κουμανδαρία) Διάταγμα του 2005 (Κ.Δ.Π. 214/2005 όπως αυτό τροποποιήθηκε από την Κ.Δ.Π. 159/2010 και Κ.Δ.Π. 413/2012).Το περί Τμήματος Γεωργίας (Κουμανδαρία) Διάταγμα Κ.Δ.Π. 314/2016:

• Διασφαλίζει την οργανοληπτική ποιότητα και τις προδιαγραφές του «οίνου βάση» προτού αυτός υποβληθεί σε οινολογικές πρακτικές εντός ή εκτός της καθορισμένης περιοχής.

• Συμβάλει στην αειφορία του ευρύτερου οικοσυστήματος και του terroir της γεωγραφικής περιοχής "Κουμανδαρίας".

• Αντανακλά καλύτερα στα πραγματικά δεδομένα παραγωγής όπως αυτά έχουν διαμορφωθεί κατά τα τελευταία χρόνια εντός της καθορισμένης περιοχής.

• Συμβάλει στην οικονομική επιβίωση των υφιστάμενων αμπελουργών μέσω της ενισχυμένης οργανοληπτικής ποιότητας και τυπικότητας του προϊόντος.

• Αποτρέπει την παρανομία σε θέματα συγκομιδής σταφυλιών και παραγωγής "Κουμανδαρίας".

• Συνάδει με τα ευρήματα σχετικής έρευνας που έγινε εκ μέρους του Συνδέσμου Οινοποιών Κύπρου (ΣΟΚ), η οποία κατέδειξε ότι οι καταναλωτές προτιμούν την «Κουμανδαρία» λιγότερο γλυκιά.

• Προσφέρει τη δυνατότητα καλύτερης οργανοληπτικής ισορροπίας μεταξύ αλκοόλης-γλυκύτητας-οξύτητας της "Κουμανδαρίας".

• Εισάγει διαφορετικό όριο πτητικής οξύτητας για το τελικό προϊόν «Κουμανδαρίας» χωρίς αρνητικό επηρεασμό της οργανοληπτικής ποιότητας.

• Γενικά προσδίδει την απαιτούμενη προστιθέμενη αξία στην Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης "Κουμανδαρία".

Οι συγκεκριμένες τροποποιήσεις παρουσιάζονται αναλυτικά ως ακολούθως:

1. Στο προοίμιο του νέου Διατάγματος επικαιροποιούνται οι συναφείς πράξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

2. Στο σημείο 2., εισάγονται ορισμοί που διασαφηνίζουν τη σημασία των τεχνικών όρων "οινοποίηση", "οίνος βάση", "τελικό προϊόν" και "παραδοσιακό κύπελλο".

3. Στο σημείο 3(1) (α), αυξάνεται η ελάχιστη ηλικία του αμπελώνα από τον οποίο θα χρησιμοποιηθούν οι ποικιλίες για σκοπούς παραγωγής "Κουμανδαρίας" ώστε το όριο των 5 ετών (αντί 4 ετών) να συνάδει με τις προδιαγραφές παραγωγής και των υπολοίπων ΠΟΠ της Κύπρου.

4. Στο σημείο 3(1) (β), τονίζεται ο τοπικός χαρακτήρας των γηγενών ποικιλιών Ξυνιστέρι και Ντόπιο Μαύρο.

5. Στο σημείο 3(1) (δ), αυξάνεται η απόδοση στον αμπελώνα σε 6.000 κιλά νωπών σταφυλιών ανά εκτάριο (αντί 4.500 κιλά/εκτάριο) γιατί οι συνθήκες παραγωγής και η εφαρμοσμένη έρευνα καταδεικνύουν όφελος για την οργανοληπτική ποιότητα και τυπικότητα του τελικού προϊόντος.

6. Στο σημείο 3(1) (ε), επιτρέπεται η άρδευση του αμπελώνα κάτω από προϋποθέσεις για λόγους που αποσκοπούν στην επιβίωση του αμπελώνα και την καλύτερη διαχείριση βλάστησης και παραγωγής.

7. Στο σημείο 3(1) (στ), μειώνεται η σακχαροπεριεκτικότητα των νωπών σταφυλιών κατά τον τρυγητό σε τουλάχιστον 204 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία Ξυνιστέρι και σε τουλάχιστον 230 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία Ντόπιο Μαύρο για σκοπούς βελτίωσης της οργανοληπτικής ποιότητας και τυπικότητας του τελικού προϊόντος

8. Στο σημείο 3(1) (ζ), μειώνεται η σακχαροπεριεκτικότητα των λιαστών σταφυλιών σε τουλάχιστον 374 γραμμάρια ανά λίτρο ώστε να επιτυγχάνεται η εναρμόνιση με τις προτιμήσεις της αγοράς χωρίς αρνητικό επηρεασμό της οργανοληπτικής ποιότητας και τυπικότητας του τελικού προϊόντος.

9. Στο σημείο 3(1) (ι), μειώνεται ο κτηθέντας οινοπνευματικός βαθμός χωρίς ενδυνάμωση σε τουλάχιστον 9.5% vol. για σκοπούς βελτίωσης της οργανοληπτικής ποιότητας του «οίνου βάση».

10. Στο σημείο 3(1) (μ), αυξάνεται η μέγιστη πτητική οξύτητα του τελικού προϊόντος σε 30 meq/l, οποία συμβάλει στη βελτιστοποίηση της οργανοληπτικής ποιότητας και τυπικότητας.

11. Στο σημείο 3(2), κατοχυρώνεται πρόνοια για την οργανοληπτική εξέταση του "οίνου βάση" από την Επιτροπή Εμπειρογνωμόνων Οίνων και ελέγχου όλων των κριτηρίων παραγωγής "Κουμανδαρίας" από το Τμήμα Γεωργίας για σκοπούς διασφάλισης της τυπικότητας και αυθεντικότητας της ΠΟΠ.

12. Στο σημείο 3(3), η έναρξη του τρυγητού καθορίζεται μετά από δειγματοληπτικούς ελέγχους και ανακοινώσεις του Τμήματος Γεωργίας για σκοπούς διασφάλισης της οργανοληπτικής ποιότητας, τυπικότητας και αυθεντικότητας της ΠΟΠ.

13. Στο σημείο 4(1) (α), δύναται η χρήση της οινολογικής πρακτικής της γλύκανσης του «οίνου βάση» από προϊόντα γλύκανσης που παράγονται εντός των ορίων της καθορισμένης περιοχής «Κουμανδαρία» ύστερα από γραπτή έγκριση του Τμήματος Γεωργίας για σκοπούς οργανοληπτικής ισορροπίας.

14. Στο σημείο 4(1) (β) (ι), επιτρέπεται η ενδυνάμωση του "οίνου βάση" για παραγωγή οίνου λικέρ με τη χρήση και ουδέτερης αλκοόλης γεωργικής προέλευσης που ικανοποιεί τις απαιτήσεις του παραρτήματος Ι του Κανονισμού του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ) 2019/787.

15. Στο σημείο 5(α) μέχρι (ε), καθιερώνεται η διαβάθμιση και η ποιοτική διαφοροποίηση του τελικού προϊόντος ανάλογα με το χρόνο παλαίωσης ώστε να δίδεται στον καταναλωτή η επιλογή σύμφωνα με τις προτιμήσεις του.

ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

1. ΝΈΑ/-ΕΣ ΟΝΟΜΑΣΊΑ/-ΊΕΣ

Κουμανδαρία

2. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΉ ΈΝΔΕΙΞΗ ΤΥΠΟΥ:

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. ΚΑΤΗΓΟΡΊΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΏΝ ΠΡΟΪΌΝΤΩΝ

3. Οίνος λικέρ

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΤΟΥ (ΤΩΝ) ΟΊΝΟΥ(-ΩΝ)

1. Κατηγορία "οίνος λικέρ"

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

Λιαστά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

-στην όψη σε διάφορες αποχρώσεις καφέ-μαύρου εξαρτώμενες από την ποικιλιακή σύνθεση σε Ξυνιστέρι και/ή Ντόπιο Μαύρο, τις μέρες λιασίματος στην απλώστρα και τη χρονική διάρκεια της παλαίωσης σε δρύινο βαρέλι.

-στη μύτη πολύπλοκο μπουκέτο οξειδωτικού χαρακτήρα μεγάλης αρωματικής έντασης.

-στο στόμα πληθωρικότητα σε αλκοόλη και αζύμωτα σάκχαρα.

-στο στόμα αρμόνια μεταξύ οξύτητας, αλκοόλης και αζύμωτων σακχάρων.

-στο άρωμα στόματος μακρά αρωματική ένταση και επίγευση.

-εξαιρετικά μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης στην φιάλη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	26
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	46,6 σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2. κατηγορία "οίνος από λιαστά σταφύλια"

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

Λιαστά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

-στην όψη σε διάφορες αποχρώσεις καραμελέ-καφέ εξαρτώμενες από την ποικιλιακή σύνθεση σε Ξυνιστέρι και/ή Ντόπιο Μαύρο, τις μέρες λιασίματος στην απλώστρα και τη χρονική διάρκεια της παλαίωσης σε δρύινο βαρέλι.

-στη μύτη πολύπλοκο μπουκέτο οξειδωτικού χαρακτήρα μεγάλης αρωματικής έντασης.

-στο στόμα πληθωρικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα.

-στο στόμα αρμόνια μεταξύ οξύτητας, αλκοόλης και αζύμωτων σακχάρων.

-στο άρωμα στόματος μακρά αρωματική ένταση και επίγευση.

-μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης στην φιάλη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	26
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	46,6 σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	300

5. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΈΣ ΠΡΑΚΤΙΚΈΣ

5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

1. Οίνος λικέρ

Ειδική οινολογική πρακτική

-Δυνητικά επιτρέπεται η οινολογική πρακτική της γλύκανσης του «οίνου βάση» από προϊόντα γλύκανσης που παράγονται εντός των ορίων της καθορισμένης περιοχής «Κουμανδαρία» ύστερα από γραπτή έγκριση του Τμήματος Γεωργίας και όπως αυτή ορίζεται στον κατ' Εξουσιοδότηση Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2019/934 της Επιτροπής.

-Δυνητικά επιτρέπεται η ενδυνάμωση του οίνου βάση για παραγωγή οίνου λικέρ με τη χρήση και ουδέτερης αλκοόλης οινικής και/ή γεωργικής προέλευσης που ικανοποιεί τις απαιτήσεις του άρθρου 5 του Κανονισμού του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) 2019/787.

2. Οίνος λικέρ

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Στο νέο Υπουργικό Διάταγμα με αριθμό Κ.Δ.Π. 314/2016, το οποίο ρυθμίζει και ελέγχει την «Κουμανδαρία» καθορίζεται ότι:

-η ελάχιστη ηλικία του αμπελώνα είναι τα 5 έτη

-η μέγιστη απόδοση στον αμπελώνα είναι 6.000 κιλά νωπών σταφυλιών ανά εκτάριο.

-επιτρέπεται η άρδευση του αμπελώνα κάτω από προϋποθέσεις.

-η έναρξη του τρυγητού καθορίζεται μετά από δειγματοληπτικούς ελέγχους και ανακοινώσεις του Τμήματος Γεωργίας.

-η σακχαροπεριεκτικότητα των νωπών σταφυλιών κατά τον τρυγητό είναι τουλάχιστον 204 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία Ξυνιστέρι και τουλάχιστον 230 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία Ντόπιο Μαύρο.

-η σακχαροπεριεκτικότητα των λιαστών σταφυλιών είναι τουλάχιστον 374 γραμμάρια ανά λίτρο.

-ο κτηθέντας οινοπνευματικός βαθμός χωρίς ενδυνάμωση του "οίνου βάση" είναι τουλάχιστον 9.5% vol.

-η μέγιστη πτητική οξύτητα του τελικού προϊόντος είναι 30 meq/l.

-απαιτείται η οργανοληπτική εξέταση του "οίνου βάση" από την Επιτροπή Εμπειρογνωμόνων Οίνων.

-δύναται η χρήση της οινολογικής πρακτικής της γλύκανσης του "οίνου βάση" από προϊόντα γλύκανσης που παράγονται εντός των ορίων της καθορισμένης περιοχής «Κουμανδαρία» ύστερα από γραπτή έγκριση του Τμήματος Γεωργίας.

-επιτρέπεται η ενδυνάμωση του "οίνου βάση" για παραγωγή οίνου λικέρ με τη χρήση ουδέτερης αλκοόλης οινικής και/ή γεωργικής προέλευσης.

-καθιερώνεται η διαβάθμιση και η ποιοτική διαφοροποίηση του τελικού προϊόντος ανάλογα με το χρόνο παλαίωσης-πέρα από την υποχρέωση των 2 ετών παλαίωσης.

3. Οίνος από λιαστά σταφύλια

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Στο νέο Υπουργικό Διάταγμα με αριθμό Κ.Δ.Π. 314/2016, το οποίο ρυθμίζει και ελέγχει την «Κουμανδαρία» καθορίζεται ότι:

-η ελάχιστη ηλικία του αμπελώνα είναι τα 5 έτη

-η μέγιστη απόδοση στον αμπελώνα είναι 6.000 κιλά νωπών σταφυλιών ανά εκτάριο.

-επιτρέπεται η άρδευση του αμπελώνα κάτω από προϋποθέσεις.

-η έναρξη του τρυγητού καθορίζεται μετά από δειγματοληπτικούς ελέγχους και ανακοινώσεις του Τμήματος Γεωργίας.

-η σακχαροπεριεκτικότητα των νωπών σταφυλιών κατά τον τρυγητό είναι τουλάχιστον 204 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία Ξυνιστέρι και τουλάχιστον 230 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία Ντόπιο Μαύρο.

-η σακχαροπεριεκτικότητα των λιαστών σταφυλιών είναι τουλάχιστον 374 γραμμάρια ανά λίτρο.

-ο κτηθέντας οινοπνευματικός βαθμός χωρίς ενδυνάμωση του "οίνου βάση" είναι τουλάχιστον 9.5% vol.

-η μέγιστη πτητική οξύτητα του τελικού προϊόντος είναι 30 meq/l.

-απαιτείται η οργανοληπτική εξέταση του "οίνου βάση" από την Επιτροπή Εμπειρογνωμόνων Οίνων.

-δύναται η χρήση της οινολογικής πρακτικής της γλύκανσης του "οίνου βάση" από προϊόντα γλύκανσης που παράγονται εντός των ορίων της καθορισμένης περιοχής «Κουμανδαρία» ύστερα από γραπτή έγκριση του Τμήματος Γεωργίας.

-καθιερώνεται η διαβάθμιση και η ποιοτική διαφοροποίηση του τελικού προϊόντος ανάλογα με το χρόνο παλαίωσης-πέρα από την υποχρέωση των 2 ετών παλαίωσης.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

1. Κουμανδαρία - Οίνος Λικέρ και Οίνος από Λιαστά Σταφύλια

6000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΈΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΉ ΠΕΡΙΟΧΉ

Περιοχή "Κουμανδαρία" με 14 κοινότητες:

-Άγιος Γεώργιος Συλίκου

-Άγιος Κωνσταντίνος

-Άγιος Μάμας

-Άγιος Παύλος

-Αψιού

-Γεράσα

-Δωρός

-Ζωοπηγή

-Καλό Χωριό

-Καπηλειό

-Λάνια

-Λουβαράς

-Μονάγρι

-Συλίκου

7. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Μαύρο - Ντόπιο Μαυρο Αμπελίσιμο

Ξυνιστέρι

8. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ/ΤΩΝ ΔΕΣΜΟΥ/-ΩΝ

8.1. Οίνος λικέρ

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή, βασίζεται τόσο στους φυσικούς όσο και στους ανθροπωγενείς παράγοντες, οι οποίοι επιδρούν στον οργανοληπτικό χαρακτήρα των παραγόμενων οίνων που έχει περιγραφεί στο εδάφιο "περιγραφή των οίνων".

1. Φυσικοί παράγοντες:

Η περιοχή "Κουμανδαρία" βρίσκεται βόρεια της επαρχίας Λεμεσού με αμπελώνες σε υψόμετρο από 400μ μέχρι 900μ.

Ανάγλυφο/εδαφολογικά χαρακτηριστικά: Στα δυτικά, ημιορεινό εδαφικό ανάγλυφο, ήσπας φυσικής κλίσης σε υψόμετρα που κυμαίνονται από 400μ μέχρι 700μ., μέση κλίση από 10ο έως 30ο, φτωχά, άνυδρα, ασβεστολιθικά εδάφη. Στα ανατολικά, η περιοχή αποτελεί προέκταση της οροσειράς του Τροόδους με ηφαιστειογενή και πετρώδη επικλινή εδάφη πέραν των 30ο και υψόμετρο που φθάνει τα 900μ. Το έδαφος διαμορφώνεται σε αναβαθμίδες προκειμένου να είναι εφικτή η εγκατάσταση αμπελώνων.

Κλιματολογικά χαρακτηριστικά: το καλοκαίρι είναι ζεστό και ξηρό ενώ ο χειμώνας ήπιος μέχρι ψυχρός στις βόρειες περιοχές με υψόμετρο άνω των 800μ. Με βάση καταμετρήσεις της περιόδου 1991 - 2005, η μέση ημερήσια θερμοκρασία κυμαίνεται στους 17,7 βαθμούς Κελσίου. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού κυμαίνεται μεταξύ 24,3 και 27 βαθμών Κελσίου, ενώ το χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 8,9 και 10,5 βαθμών Κελσίου.

Η μέση ημερήσια διάρκεια ηλιοφάνειας ανέρχεται ςτις 8,4 ώρες την ημέρα.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται στα 650mm. Οι μήνες Δεκέμβριος, Ιανουάριος, Φεβρουάριος και Μάρτιος παρουσιάζουν την ψηλότερη βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουςιάζουν ελάχιστες βροχοπτώσεις.

2. Ανθρωπογενείς ϖαράγοντες:

Η "Κουμανδαρία" θεωρείται ως η αρχαιότερη ονομασία προέλευσης του αμπελοοινικού τομέα..

Ιστορικά, πήρε το όνομα της από τη «Μεγάλη Διοίκηση» (Grande Commanderie) των Σταυροφόρων Ιπποτών του τάγματος του Αγίου Ιωάννη των Ιεροσολύμων που εγκαταστάθηκαν στην Κύπρο και κατείχαν ένα μεγάλο τμήμα της επαρχίας Λεμεσού.

Ακόμη και σήμερα παράγεται με παρόμοιο τρόπο όπως περιγράφει ο Ησίοδος τον 10ο αιώνα π.Χ. στο βιβλίο του "Έργα και Ημέραι": "άφηναν τα σταφύλια δέκα μέρες κάτω από τον ήλιο και δέκα νύκτες, και πέντε μέρες υπό σκιά και οκτώ μέρες μέσα σε δοχεία".

Την περίοδο 1920 - 1925, με την εμφάνιση και ανάπτυξη του Συνεργατισμού στην Κύπρο, η διαδικασία παραγωγής τέθηκε κάτω από Συνεργατικές Οινοποιητικές Εταιρείες.

Οι γηγενείς ποικιλίες Ξυνιστέρι και Ντόπιο Μαύρο βρίσκονται στην περιοχή από αρχαιοτάτων χρόνων και αποτελούν παραδοσιακά τις επιλεχθείσες ποικιλίες από τους παραγωγούς.

Οι μέγιστες αποδόσεις καθορίστηκαν από αυτούς στη βάση εμπειρικών στοιχείων που συλλέχθηκαν διαχρονικά και θεσμοθετήθηκαν το 1990. Αυτό εξαρτάται και από τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν τη συγκεκριμένη περίοδο

.

Οι παραγωγοί βάση εμπειρικών στοιχείων, διαπίστωσαν ότι επιτυγχάνεται καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, συνεπώς καθιερώθηκαν και ακολούθως θεσμοθετήθηκαν τα ελάχιστα όρια φυσικών κατ' όγκο αλκοολικών τίτλων.

Οι εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές καθορίζονται στην Ενωσιακή νομοθεσία και εφαρμόζονται κατά περίπτωση.

Ο τρόπος φύτευσης ποικίλει ανάλογα με το έδαφος όπου βρίσκεται ο κάθε αμπελώνας. Σε αυτή την περιοχή συναντούνται διάφοροι τρόοι φύτευσης ξεκινώντας από ακανόνιστα σχήματα (συνήθως σε αμπελώνες μεγάλης ηλικίας) αλλά και διαμορφωμένους σε σχηματισμούς που προκύπτουν από τις διαφορετικές αποστάσεις μεταξύ των πρέμνων (αφορούν αμπελώνες που συμμετείχαν σε Μέτρα Στήριξης για την αναδιάρθρωση και μετατροπή αμπελώνων).

Η διαμόρφωση των πρέμνων γίνεται σε παραδοσιακό κύπελλο. Η καλλιέργεια γίνεται με μηχανικό τρόπο, εκεί όπου το επιτρέπουν τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά του αμπελώνα.

Η κατασκευή αναβαθμίδων αποτελεί επίσης σημαντική ανθρωπογενή γεωμορφολογική διεργασία στην περιοχή για την αντιμετώπιση της διάβρωσης.

Επιπρόσθετα, ξεχωριστής σημασίας στη διαμόρφωση του οργανοληπτικού χαρακτήρα και της τυπικότητας της "Κουμανδαρίας" διιαδραματίζει η ιστορική χρήση της παραδοσιακής απλώστρας από κατάλληλο υλικό για το άπλωμα ττων σταφυλιών στον ήλιο. Το άπλωμα γίνεται για χρονική περίοδο περίπου δύο βδομάδων μέσα στους αμπελώνες, σε αυλές, σε κοινοτικά γήπεδα ή ακόμη και στις επίπεδες οροφές σπιτιών.Ο αφυδατωμένος λιαστός τρύγος με όλα τα συστατικά του σταφυλιού σε συμπηκνωμένη μορφή, η παλαίωση σε δρύινο βαρέλι και η ενδυνάμωση με αλκοόλη συνθέτουν τη στοιχειώδη βάση τυπικότητας του τελικού προιόντος και την άρρηκτη σύνδεση-δεσμό του με την περιοχή "Κουμανδαρία".

8.2. Οίνος από λιαστά σταφύλια

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή, βασίζεται τόσο στους φυσικούς όσο και στους ανθροπωγενείς παράγοντες, οι οποίοι επιδρούν στον οργανοληπτικό χαρακτήρα των παραγόμενων οίνων που έχει περιγραφεί στο εδάφιο "περιγραφή των οίνων".

1. Φυσικοί παράγοντες:

Η περιοχή "Κουμανδαρία" βρίςκεται βόρεια της επαρχίας Λεμεσού με αμπελώνες σε υψόμετρο από 400μ μέχρι 900μ.

Ανάγλυφο/εδαφολογικά χαρακτηριστικά: Στα δυτικά, ημιορεινό εδαφικό ανάγλυφο, ήϖπας φυσικής κλίσης σε υψόμετρα που κυμαίνονται από 400μ μέχρι 700μ., μέση κλίση από 10ο έως 30ο, φτωχά, άνυδρα, ασβεστολιθικά εδάφη. Στα ανατολικά, η περιοχή αποτελεί προέκταςη της οροσειράς του Τροόδους με ηφαιστειογενή και πετρώδη επικλινή εδάφη πέραν των 30ο και υψόμετρο που φθάνει τα 900μ. Το έδαφος διαμορφώνεται σε αναβαθμίδες προκειμένου να είναι εφικτή η εγκατάσταση αμπελώνων.

Κλιματολογικά χαρακτηριστικά: το καλοκαίρι είναι ζεστό και ξηρό ενώ ο χειμώνας ήπιος μέχρι ψυχρός στις βόρειες περιοχές με υψόμετρο άνω των 800μ. Με βάση καταμετρήσεις της περιόδου 1991 - 2005, η μέση ημερήσια θερμοκρασία κυμαίνεται στους 17,7 βαθμούς Κελσίου. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού κυμαίνεται μεταξύ 24,3 και 27 βαθμών Κελσίου, ενώ το χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 8,9 και 10,5 βαθμών Κελσίου.

Η μέση ημερήσια διάρκεια ηλιοφάνειας ανέρχεται ςτις 8,4 ώρες την ημέρα.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται στα 650mm. Οι μήνες Δεκέμβριος, Ιανουάριος, Φεβρουάριος και Μάρτιος παρουσιάζουν την ψηλότερη βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουςιάζουν ελάχιστες βροχοπτώσεις.

2. Ανθρωπογενείς παράγοντες:

Η "Κουμανδαρία" θεωρείται ως η αρχαιότερη ονομασία προέλευσης του αμπελοοινικού τομέα..

Ιστορικά, πήρε το όνομα της από τη «Μεγάλη Διοίκηση» (Grande Commanderie) των Σταυροφόρων Ιπποτών του τάγματος του Αγίου Ιωάννη των Ιεροσολύμων που εγκαταστάθηκαν στην Κύπρο και κατείχαν ένα μεγάλο τμήμα της επαρχίας Λεμεσού.

Ακόμη και σήμερα παράγεται με παρόμοιο τρόπο όπως περιγράφει ο Ησίοδος τον 10ο αιώνα π.Χ. στο βιβλίο του "Έργα και Ημέραι": "άφηναν τα σταφύλια δέκα μέρες κάτω από τον ήλιο και δέκα νύκτες, και πέντε μέρες υπό σκιά και οκτώ μέρες μέσα σε δοχεία".

Την περίοδο 1920 - 1925, με την εμφάνιση και ανάπτυξη του Συνεργατισμού στην Κύπρο, η διαδικασία παραγωγής τέθηκε κάτω από Συνεργατικές Οινοποιητικές Εταιρείες.

Οι γηγενείς ποικιλίες Ξυνιστέρι και Ντόπιο Μαύρο βρίσκονται στην περιοχή από αρχαιοτάτων χρόνων και αποτελούν παραδοσιακά τις επιλεχθείσες ποικιλίες από τους παραγωγούς.

Οι μέγιστες αποδόσεις καθορίστηκαν από αυτούς στη βάση εμπειρικών στοιχείων που συλλέχθηκαν διαχρονικά και θεσμοθετήθηκαν το 1990. Αυτό εξαρτάται και από τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν τη συγκεκριμένη περίοδο

.

Οι παραγωγοί βάση εμπειρικών στοιχείων, διαπίστωσαν ότι επιτυγχάνεται καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, συνεπώς καθιερώθηκαν και ακολούθως θεσμοθετήθηκαν τα ελάχιστα όρια φυσικών κατ' όγκο αλκοολικών τίτλων.

Οι εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές καθορίζονται στην Ενωσιακή νομοθεσία και εφαρμόζονται κατά περίπτωση.

Ο τρόπος φύτευσης ποικίλει ανάλογα με το έδαφος όπου βρίσκεται ο κάθε αμπελώνας. Σε αυτή την περιοχή συναντούνται διάφοροι τρόοι φύτευσης ξεκινώντας από ακανόνιστα σχήματα (συνήθως σε αμπελώνες μεγάλης ηλικίας) αλλά και διαμορφωμένους σε σχηματισμούς που προκύπτουν από τις διαφορετικές αποστάσεις μεταξύ των πρέμνων (αφορούν αμπελώνες που συμμετείχαν σε Μέτρα Στήριξης για την αναδιάρθρωση και μετατροπή αμπελώνων).

Η διαμόρφωση των πρέμνων γίνεται σε παραδοσιακό κύπελλο. Η καλλιέργεια γίνεται με μηχανικό τρόπο, εκεί όπου το επιτρέπουν τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά του αμπελώνα.

Η κατασκευή αναβαθμίδων αποτελεί επίσης σημαντική ανθρωπογενή γεωμορφολογική διεργασία στην περιοχή για την αντιμετώπιση της διάβρωσης.

Επιπρόσθετα, ξεχωριστής σημασίας στη διαμόρφωση του οργανοληπτικού χαρακτήρα και της τυπικότητας της "Κουμανδαρίας" διαδραματίζει η ιστορική χρήση της παραδοσιακής απλώστρας από κατάλληλο υλικό για το άπλωμα ττων σταφυλιών στον ήλιο. Το άπλωμα γίνεται για χρονική περίοδο περίπου δύο βδομάδων μέσα στους αμπελώνες, σε αυλές, σε κοινοτικά γήπεδα ή ακόμη και στις επίπεδες οροφές σπιτιών.Ο αφυδατωμένος λιαστός τρύγος με όλα τα συστατικά του σταφυλιού σε συμπηκνωμένη μορφή και η παλαίωση σε δρύινο βαρέλι συνθέτουν τη στοιχειώδη βάση τυπικότητας του τελικού προιόντος και την άρρηκτη σύνδεση-δεσμό του με την περιοχή "Κουμανδαρία".

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

Οίνος λικέρ

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 Κ.Δ.Π. 314/2016, η οινοποίηση της "Κουμανδαρίας" επιτρέπεται μόνο εντός των ορίων της καθορισμένης περιοχής.

Η μεταφορά του "οίνου βάση" εκτός της καθορισμένης περιοχής επιτρέπεται μόνο για σκοπούς παλαίωσης, ενδυνάμωσης και εφαρμογής άλλων επιτρεπώμενων οινολογικών πρακτικών.

Οίνος από λιαστά σταφύλια

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 Κ.Δ.Π. 314/2016, η οινοποίηση της "Κουμανδαρίας" επιτρέπεται μόνο εντός των ορίων της καθορισμένης περιοχής.

Η μεταφορά του "οίνου βάση" εκτός της καθορισμένης περιοχής επιτρέπεται μόνο για σκοπούς παλαίωσης και εφαρμογής άλλων επιτρεπώμενων οινολογικών πρακτικών.

ΣΎΝΔΕΣΜΟΣ ΠΡΟΣ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΈΣ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ

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