

Διαβίβαση καθιερωμένης γεωγραφικής ένδειξης αλκοολούχου ποτού

Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania

Αριθ. ΕΕ: PGI-CY-01942

Υποβλήθηκε στις 10-05-2018

PGI

1. ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ

1.1. Ονομασία και τύπος

1.1.1. Ονομασία(ες)

Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania (el)

1.1.2. Κατηγορία

6. Grape marc spirit or grape marc

1.1.3. Αιτούσα(-ες) χώρα(-ες)

Κύπρος

1.1.4. Γλώσσα αίτησης:

ελληνικά

1.1.5. Γεωγραφική ένδειξη τύπου:

ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

1.2. Στοιχεία επικοινωνίας

1.2.1. Όνομα και τίτλος αιτούντος

| | |
|---|---|
| Όνομα και τίτλος αιτούντος | Κυπριακή Δημοκρατία, Υπουργείο Γεωργίας Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος, Τμήμα Γεωργίας, Κλάδος Αμπελουργίας-Οινολογίας |
| Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων) | |

| | |
|----------------------------|--|
| Ιθαγένεια | Κύπρος |
| Διεύθυνση | Κλάδος Αμπελουργίας-Οινολογίας, Τ.Θ.55692, 3781 Λεμεσός, Κύπρος |
| Χώρα | Κύπρος |
| Τηλέφωνο | 00357 25 877010 / 00357 25 877148 |
| Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου | vitioeno@da.moa.gov.cy,ekoumasta@da.moa.gov.cy,sconstantinou@da.moa.gov.cy |

1.2.2. Στοιχεία ενδιάμεσου φορέα

1.2.3. Στοιχεία ενδιαφερόμενου μέρους

1.2.4. Στοιχεία αρμόδιων αρχών ελέγχου

| | |
|---------------------------------|--|
| Ονομασία αρμόδιας αρχής ελέγχου | Τμήμα Γεωργίας, Κλάδος Αμπελουργίας-Οινολογίας |
| Διεύθυνση | Λεωφόρος Φραγκλίνου Ρούσβελτ 197, 3045 Λεμεσός Τ.Θ.55692, 3781 Λεμεσός, Κύπρος |
| Χώρα | Κύπρος |
| Τηλέφωνο | 00357 25 877 010 / 00357 25 877148 |
| Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου | vitioeno@da.moa.gov.cy,ekoumasta@da.moa.gov.cy,sconstantinou@da.moa.gov.cy |

1.2.5. Στοιχεία φορέων ελέγχου

1.3. Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού

| | |
|---|---|
| Τίτλος - Ονομασία προϊόντος | Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania |
| Φυσικά, χημικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά | Ζιβανία/Τζιβανία/Ζιβάνα/Zivania ονομάζεται το αλκοολούχο ποτό που ανήκει στην κατηγορία των αποσταγμάτων στεμφύλων σταφυλής και λαμβάνεται με απευθείας απλή απόσταξη στεμφύλων σταφυλιών μετά ή άνευ υγιούς οινολάσπης, σε ποσοστό 2% του όγκου του προς απόσταξη προϊόντος. Για την παραγωγή Ζιβανίας |

| | |
|--|--|
| | <p>χρησιμοποιούνται στέμφυλα από κυπριακές παραδοσιακές ποικιλίες κατά βάση.</p> <p>Νοείται ότι για την παραγωγή Ζιβανίας μπορούν να χρησιμοποιηθούν στέμφυλα αποκλειστικά από μη παραδοσιακές κυπριακές ποικιλίες, εφόσον αυτά θα προέρχονται μόνο από μια μη παραδοσιακή κυπριακή ποικιλία, η οποία βρίσκεται στην εθνική ταξινόμηση με βάση το Περί Τμήματος Γεωργίας (Γενικές Διατάξεις Ταξινόμηση Ποικιλιών Αμπελιού) Διάταγμα του 2014 (Κ.Δ.Π 535/2014) και το όνομα της οποίας πρέπει να αναγράφεται στην κύρια ετικέτα (επισυνάπτεται η Εθνική Ταξινόμηση Ποικιλιών).</p> <p>Οι κύριες παραδοσιακές κυπριακές ποικιλίες είναι το Ντόπιο Μαύρο και το λευκό Ξυνιστέρι. Διευκρινίζεται όμως ότι υπάρχουν και άλλες, σπανιότερες γηγενείς ποικιλίες της Κύπρου όπως είναι τα ερυθρά οινοστάφυλα Μαραθεύτικο, Γιαννούδι και Οφθαλμο καθώς και τα λευκά Σπούρτικο, Πρωμάρα και Μωροκανέλα.</p> <p>Φυσικά χαρακτηριστικά:</p> <p>Η Ζιβανία για να διατεθεί για κατανάλωση πρέπει να είναι διαυγής και να μην εμφανίζει ιζήματα ή αιωρήματα.</p> <p>Χημικά χαρακτηριστικά:</p> <p>Οι ισχύουσες εθνικές διατάξεις για τον έλεγχο και τη ρύθμιση της βιομηχανίας Ζιβανίας (Κ.Δ.Π.263/98, Κ.Δ.Π. 83/2000, Κ.Δ.Π.125/2002) προνοούν τα χημικά χαρακτηριστικά που εμφανίζονται στον πίνακα 1.</p> <p>Πίνακας 1. Κατά νόμο χημικά χαρακτηριστικά της Ζιβανίας</p> |
|--|--|

| A/A | Παράμετρος | Τιμές |
|---|--|---------|
| 1. | Αλκοολικός τίτλος (% vol. στους 20 °C) | 43-52 |
| 2. | Ολική οξύτητα (g/hl αλκοόλης 100% εκφρασμένη ως οξικό οξύ) | <220 |
| 3. | Μεθανόλη (g/hl αλκοόλης 100% vol.) | <200 |
| 4. | Ανώτερες αλκοόλες (g/hl αλκοόλης 100% vol.) | 180-600 |
| 5. | Εστέρες (g/hl αλκοόλης 100% vol.) | 50-250 |
| 6. | Αλδεϋδες (g/hl αλκοόλης 100% vol.) | 3-50 |
| 7. | Χαλκός (mg/l) | <7 |
| 8. | Σίδηρος (mg/l) | <3 |
| <p>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:</p> <p>Η οργανοληπτική ανάλυση μέσω των αισθήσεων της όρασης, της όσφρησης και της γεύσης καταγράφει/περιγράφει τη βασική οργανοληπτική ποιότητα της Ζιβανίας στη βάση της μεθόδου παραγωγής και της βασικής φυσικοχημικής σύστασης ως ακολούθως:</p> <p>(α) Στο μάτι: διαυγές υγρό.</p> | | |

| | |
|---|---|
| | <p>(β) Στη μύτη: ισχυρή αρωματική ένταση με πικάντικες και αμυλικές οσμές όπως υπερώριμου σταφυλιού, σταφίδας και μπαχαρικών.</p> <p>(γ) Στο στόμα: θέρμη, πληθωρικότητα και λιπαρότητα λόγω της περιεκτικότητας σε αιθυλική αλκοόλη και άλλες λιπαρές ενώσεις καθώς και ισχυρή αρωματική ένταση-επίγευση λόγω της περιεκτικότητας σε εστέρες, ανώτερες αλκοόλες και αλδεΐδες (φουρφουράλη).</p> |
| <p>Ειδικά χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)</p> | <p>Η Ζιβανία Κύπρου συγκαταλέγεται στην κατηγορία των αποσταγμάτων στέμφυλων σταφυλιού όπως αυτά ορίζονται στο παράρτημα ΙΙΙ του Κανονισμού του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) 110/2008. Στην ίδια κατηγορία ομόλογων προϊόντων της Ζιβανίας, απαντώνται ποικίλα Ευρωπαϊκά αποστάγματα όπως είναι μεταξύ άλλων τα διάφορα γαλλικά Marcs, οι πορτογαλικές Aguardente, το ισπανικό Orujo, οι ιταλικές Grappa και τα ελληνικά Τσικουδιά και Τσίπουρο. Στη βάση πειραματικών δεδομένων και την ερμηνεία των εν λόγω αποτελεσμάτων τα οποία διαφοροποιούν τη Ζιβανία Κύπρου από άλλα ομοειδή αποστάγματα, προκύπτουν στατιστικώς σημαντικές συγκεντρώσεις χαλκού, μαγνησίου και ψευδαργύρου, οι οποίες συνδέονται με το εδαφικό προφίλ της Κύπρου (Ballabio et al., 2007; Kokkinofta et al., 2003; Kokkinofta & Theocharis, 2005; Petrakis et al., 2004).</p> <p>Πιο συγκεκριμένα, το πόρισμα αυτό φαίνεται να οφείλεται στα εδάφη των αμπελουργικών περιοχών της</p> |

ημιορεινής και ορεινής Κύπρου, τα οποία στη συντριπτική πλειοψηφία τους είναι αβαθή, επικλινή, διαβρωμένα και τοποθετημένα πάνω σε ασβεστολιθικό μητρικό πέτρωμα. Μέσα στο ίδιο πνεύμα, σε διάφορες άλλες αμπελουργικές κοινότητες, οι οποίες διαθέτουν αμπελώνες στις παρυφές της οροσειράς του Τροόδου με ηφαιστειακά εδάφη, εντοπίζεται συσχέτιση με τις ψηλότερες συγκεντρώσεις χαλκού. Τα εν λόγω ασβεστολιθικά και ηφαιστειακά αμπελουργικά εδάφη βρίσκονται διαρρυθμισμένα σε αναβαθμίδες που συγκρατούνται από παραδοσιακούς τοίχους ξηρολιθιάς ως κύριο αγρονομικό μέτρο προστασίας από τη διάβρωση.

Περαιτέρω, το κλίμα της Κύπρου είναι μεσογειακό με κύρια γνωρίσματα τους ήπιους χειμώνες και τα μακρά ζεστά καλοκαίρια. Είναι επίσης σύνηθες φαινόμενο οι χειμώνες να είναι άνομβροι και τα καλοκαίρια να έχουν μεγάλες περιόδους καύσωνα επηρεάζοντας δραστικά την ανατομία, τη φυσιολογία και το μεταβολισμό της αμπέλου, και κατ' επέκταση την παραγωγή-ποιότητα των παραγομένων αμπελοοινικών προϊόντων. Μέσα σε αυτά τα ιδιαίτερα εδαφο-κλιματικά χαρακτηριστικά του Κυπριακού terroir έχουν προσαρμοστεί και κυριαρχήσει διάφορες γηγενείς ποικιλίες. Οι επικρατέστερες από αυτές τις ποικιλίες είναι το λευκό Ξυνιστέρι και το Ντόπιο Μαύρο, οι οποίες προσδίδουν τις χαρακτηριστικές οσμές στο απόσταγμα (Kokkinofa & Theocharis, 2005; Petrakis et al., 2004).

Επίσης οι Kokkinofa et al. (2003), και οι Kokkinofa και Theocharis (2005) συνέδεσαν την αυξημένη περιεκτικότητα σε φουρφουράλη με την απλή και απευθείας απόσταξη σε

| | |
|--|---|
| | <p>παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες. Η τελευταία εμπειρικά θεωρήθηκε από τους ίδιους ερευνητές (Kokkinofta et al., 2003; Kokkinofta & Theocharis, 2005) και ως σημαντική πηγή χαλκού στο αυθεντικό απόσταγμα της Ζιβανίας Κύπρου. Συγκρίνοντας το καθαρά τεχνολογικό επίπεδο της Ζιβανίας με τα προαναφερόμενα αποστάγματα διαφαίνεται ότι το Κυπριακό απόσταγμα παραμένει αυθεντικό χωρίς εξωγενής παρεμβάσεις. Είναι δηλαδή οπτικά διαυγές, με χαρακτηριστικές οσμές που παραπέμπουν στο σταφύλι ως πρώτη ύλη ενώ γευστικά είναι σχετικά ουδέτερο. Αντιθέτως, τα προαναφερόμενα ομόλογα αποστάγματα επιδέχονται αρωματισμού ή/και γλύκανσης ή/και χρωματισμού. Επιπλέον μέσα από διάφορες ερευνητικές εργασίες (Ballabio et al., 2006; Kokkinofta et al., 2003; Kokkinofta & Theocharis, 2005; Petrakis et al., 2004) που έχουν γίνει σχετικά με την αυθεντικότητα και τη γεωγραφική προέλευση της Ζιβανίας, συμπεραίνεται ότι αυτή συγκριτικά διαφοροποιείται από άλλα ομοειδή προϊόντα στο επίπεδο συγκέντρωσης (α) μεταλλικών κατιόντων και (β) φουρφουράλης.</p> |
|--|---|

1.4. Οριοθετείστε τη γεωγραφική περιοχή

1.4.1. Περιγραφή της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Κυπριακή Δημοκρατία

1.4.2. Περιοχή NUTS

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

1.5. Μέθοδος παρασκευής του αλκοολούχου ποτού

| | |
|------------------------|--|
| Τίτλος – Τύπος μεθόδου | |
|------------------------|--|

| | |
|---------|--|
| Μέθοδος | <p>Η βασική μέθοδος παρασκευής της Ζιβανίας καταγράφεται στην αντίστοιχη εθνική νομοθεσία της Κύπρου και συγκεκριμένα στις Κανονιστικές Διοικητικές Πράξεις (Κ.Δ. Π. 263/98, Κ.Δ.Π. 83/2000, Κ.Δ.Π.125/2002) ως ακολούθως:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γίνεται η συγκομιδή σταφυλιών στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης, τα οποία είναι απαλλαγμένα από ασθένειες ή λιώμα. • Τα υγιή σταφύλια αποβοστρυχώνονται και συνθλίβονται με τη βοήθεια ανοξειδωτού αποβοστρυχωτήρα-σπαστήρα. Η σταφυλομάζα τοποθετείται χωρίς την προσθήκη συντηρητικού (SO₂) σε κατάλληλα δοχεία ή σε κάποιες περιπτώσεις σε παραδοσιακό κυπριακό πιθάρι από άργιλο. Σε θερμοκρασίες περίπου 28-30°C, επιτελείται ταυτόχρονα ένα φυσικό φαινόμενο-η εκχύλιση των συστατικών της φλούδας και ένα βιολογικό φαινόμενο-η αλκοολική ζύμωση. Παραδοσιακά, τα στέμφυλα συνυπάρχουν με τον οίνο μέχρι την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης. Τότε ο οίνος του προρρόγου μεταγγίζεται σε άλλο κατάλληλο δοχείο. Ο οίνος αυτός δεν υπόκειται σε απόσταξη για παραγωγή Ζιβανίας. • Τα εναπομείναντα ζυμωθέντα στέμφυλα οδηγούνται στον άμβυκα απόσταξης ασυνεχούς λειτουργίας (καζάνι), ενδεχομένως μαζί με υγιείς οινολάσπη σε ποσοστό όχι περισσότερο από 2% του συνολικού όγκου των στεμφύλων προς απόσταξη. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να περιέχει τμήματα σιδήρου ή να είναι κατασκευασμένος από σίδηρο. • Το κατά τα ανωτέρω λαμβανόμενο προϊόν απόσταξης ζυμωθέντων Στεμφύλων Σταφυλής αποτελεί τη βάση για την παρασκευή της Ζιβανίας. Για την παρασκευή του αλκοολούχου ποτού «Ζιβανία» χρησιμοποιούνται ένα (μονοποικιλιακό) |
|---------|--|

| | |
|--|--|
| | <p>ή περισσότερα (πολυποικιλιακά) προϊόντα απόσταξης. Στη πρώτη περίπτωση πρόκειται για παραγωγή Ζιβανίας από μία αποκλειστικά γηγενή ποικιλία ή ακόμη από μια μη γηγενή ποικιλία, το όνομα της οποίας πρέπει αναγράφεται στην κύρια επισήμανση της Ζιβανίας. Στη δεύτερη περίπτωση, πρόκειται για προϊόντα απόσταξης από διάφορες γηγενείς ποικιλίες της Κύπρου, οι οποίες είναι αναμειγμένες μεταξύ τους μέσα στον άμβυκα απόσταξης για σκοπούς εξασφάλισης της ομοιογένειας.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μετά την ολοκλήρωση της απόσταξης, το προϊόν απόσταξης παραλαμβάνεται και αραιώνεται με νερό μέχρι τη διαμόρφωση του τελικού αλκοολικού τίτλου. Η ποιότητα του νερού πρέπει να είναι σύμφωνη με τον Περί Τροφίμων (Ελεγχος και Πώληση) Νόμο 54(I) /1996. • Το προϊόν αποθηκεύεται σε κατάλληλα δοχεία όπου παραμένει για ικανό χρονικό διάστημα για σκοπούς περαιτέρω ομογενοποίησης, σταθεροποίησης και ωρίμανσης των συστατικών του. Εν συνεχεία, ενδεχομένως κολλάρεται, μεταγγίζεται, διηθείται και εν τέλη μεταγγίζεται σε άλλο κατάλληλο δοχείο όπου και εμφιαλώνεται ως τελικό προϊόν «Ζιβανία». • Ο αυθεντικός ποιοτικός και ομοιογενής χαρακτήρας της Ζιβανίας Κύπρου επιτυγχάνεται περαιτέρω μέσω της έκφρασης του Κυπριακού terroir, όπου βασικό συστατικό μέρος αυτού είναι και η πολύχρονη τεχνογνωσία που ανέπτυξαν οι διάφοροι παραγωγοί σε ολόκληρη την επικράτεια της Κύπρου (βλέπε Ενότητα 6-Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση). Αυτή η αυθεντικότητα, η ομοιογένεια και ο διαχωρισμός της Κυπριακής Ζιβανίας από ομοειδή αλκοολούχα ποτά της ίδιας Κατηγορίας 6., έχει επαληθευθεί στην πράξη από επιστημονικά δεδομένα στη βάση |
|--|--|

| | |
|--|--|
| | χημειομετρικής ανάλυσης αιχμής (Kokkinofita, et al., 2003; Ballabio et al., 2007). |
|--|--|

1.6. Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον προέλευσης

| | |
|--|---|
| Τίτλος - Ονομασία προϊόντος | Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania |
| Λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή ή την προέλευση που έχουν σημασία ως προς τον δεσμό | <p>Η επίδραση του φυσικού περιβάλλοντος κάθε γεωγραφικής ζώνης σε συνάρτηση με το ποικιλιακό δυναμικό και τον ανθρώπινο παράγοντα, έχει εξέχουσα σημασία τόσο για την αποδοτικότητα της αμπέλου όσο για τη σύσταση και οργανοληπτική ποιότητα των παραγομένων αμπελοοινικών προϊόντων.</p> <p>Όλα τα πιο πάνω, είναι η απλοποιημένη ερμηνεία του διεθνούς, πλέον, γαλλικού ορισμού του terroir όπου σύμφωνα με τις δημοσιεύσεις του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (ΟΙΥ) είναι «ένας καθορισμένος γεωγραφικός χώρος στον οποίο μια ανθρώπινη κοινότητα δημιουργεί μία συλλογική γνώση της παραγωγής στηριγμένη σ' ένα σύστημα αλληλοεπιδράσεων ανάμεσα στο αβιοτικό και βιοτικό περιβάλλον και σ' ένα σύνολο ανθρωπίνων παραγόντων. Οι τεχνικές κατευθύνσεις που προκύπτουν έτσι, καταλήγουν σε μία αυθεντικότητα και σε μία φήμη για ένα συγκεκριμένο αγαθό προερχόμενο από το γεωγραφικό αυτό χώρο».</p> <p>Κατά συνέπεια, η αυθεντική Ζιβανία Κύπρου αποτελεί συνονθύλευμα συγκεκριμένων εδαφικών και κλιματικών χαρακτηριστικών τα οποία επικρατούν στο νησί, των ποικιλιών οινάμπελου που έχουν κυριαρχήσει και της τεχνογνωσίας που ανέπτυξαν οι διάφοροι αμπελουργοί-αποστακτές</p> |

| | |
|---|---|
| | μέσα από το πέρασμα του χρόνου. |
| Ειδικά χαρακτηριστικά του αλκοολούχου ποτού που μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική περιοχή | Όπως αναφέρεται στην ενότητα 3 (Ειδικά χαρακτηριστικά σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας), περαιτέρω και στα ίδια πλαίσια, ο ανθρώπινος παράγοντας είναι ένας βασικός πυλώνας του γεωγραφικού χώρου της Κύπρου. Μέσα από τα τουλάχιστον 5.500 χρόνια οινικής παράδοσης, αναμφισβήτητα ο Κύπριος αμπελουργός έχει συσσωρεύσει σημαντικές εμπειρίες και τεχνογνωσία στην αμπελοκαλλιέργεια, την οινοπαραγωγή και την απόσταξη. Σε συναρμογή με το προηγούμενο, η έντονη πολιτιστική δραστηριότητα που ανέπτυξαν οι κοινοτικές αρχές των αμπελουργικών περιοχών, συνέβαλε τα μέγιστα στην αυθεντικότητα, τη φήμη και την καταξίωση της Ζιβανίας στην Κυπριακή επικράτεια και το εξωτερικό. Έτσι οι διασημότερες «Γιορτές Ζιβανίας», οι οποίες οργανώνονται στην Κύπρο σε ετήσια βάση είναι αυτές των κοινοτήτων Κούρη-Ξυλούρικου, της Αλωνας, του Πολύστυπου, του Πελεντρίου, του Ομόδους και του Κοιλανίου. |
| Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος | Η Ζιβανία Κύπρου εκφράζει το terroir παραγωγής της. Ο οργανοληπτικός χαρακτήρας αντανακλά αφενός στις παραδοσιακές κυπριακές ποικιλίες που χρησιμοποιούνται στην οινοποίηση αφετέρου στην απλή απόσταξη σε παραδοσιακούς άμβυκες. Σαφής είναι επίσης η σχέση του εδαφικού προφίλ της Κύπρου με συγκεκριμένα συστατικά που απαντώνται στον αναλυτικό χαρακτήρα της Ζιβανίας. Γενικά όσα στοιχεία περιγράφονται στα σημεία "3" (Περιγραφή αλκοολούχου ποτού), "5" (Μέθοδος παρασκευής) και "6" (Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον) φανερώνουν την αιτιώδη σχέση μεταξύ της Ζιβανίας και της |

| | |
|--|--|
| | <p>γεωγραφικής περιοχής (Κύπρος).</p> <p>Βιβλιογραφικές αναφορές</p> <p>Ballabio, D., Kokkinofta, R., Todeschini, R., and Theocharis, C. (2007). Characterization of the traditional Cypriot spirit Zivania by means of counterpropagation artificial neural networks. <i>Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems</i>, 87, 78-84.</p> <p>Kokkinofta, R., Petrakis, P., Mavromoustakos, T., and Theocharis, C. (2003). Authenticity of the traditional Cypriot spirit “Zivania” on the basis of metal content using a combination of coupled plasma spectroscopy and statistical analysis. <i>Journal of Agricultural Food Chemistry</i>. 51, 6233-6239.</p> <p>Kokkinofta, R. and Theocharis, C. (2005). Chemometric characterization of the Cypriot spirit “Zivania”. <i>Journal of Agricultural Food Chemistry</i>.</p> <p>Κανονισμός του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) 110/2008 σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του Κανονισμού (ΕΟΚ) 1576/89 του Συμβουλίου.</p> <p>Petrakis, P.; Touris, I., Liouni, M., Zervou, M., Kyrikou, I., Kokkinofta, R., Theocharis, C., and Mavromoustakos,</p> |
|--|--|

| | |
|--|---|
| | T. (2004). Authenticity of the traditional Cypriot spirit “Zivania” on the basis of ¹ H NMR spectroscopy diagnostic parameters and statistical analysis. Journal of Agricultural Food Chemistry. |
|--|---|

1.7. Απαιτήσεις σε επίπεδο ΕΕ, εθνικό ή περιφερειακό επίπεδο

1.8. Συμπληρωματικό στοιχείο προς τη γεωγραφική ένδειξη

1.9. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

| Τίτλος | |
|----------------------|--|
| Περιγραφή του κανόνα | <p>1. Σταθερά κολλημένες ετικέτες, με ανεξίτηλα χρώματα ή με ανάγλυφο τρόπο.</p> <p>2. Στο ίδιο οπτικό πεδίο θα πρέπει να εμφανίζονται:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η ονομασία «Ζιβανία» με γράμματα ύψους τουλάχιστον επτά (7) χιλιοστών του μέτρου (0,007m). • Τα στοιχεία του παραγωγού και του εμφιαλωτή (όνομα, διεύθυνση έδρας κτλ.) τα οποία πρέπει να είναι με κεφαλαία γράμματα, ύψους που να μην υπερβαίνει το ύψος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την ονομασία, με ελάχιστο ύψος τα 3 χιλιοστά του μέτρου (0,003m). <p>Σε περίπτωση που:</p> <p>(α) Ο εμφιαλωτής δεν είναι και ο παραγωγός, πρέπει να αναγράφεται</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>μόνο το όνομα του εμφιαλωτή.</p> <p>(β) Όταν ο παραγωγός ή εμφιαλωτής, εμφιαλώνει το προϊόν για λογαριασμό τρίτου προσώπου, πρέπει να αναγράφεται το όνομα του προσώπου αυτού, το οποίο φέρει και την ευθύνη για την ποιότητα του προϊόντος.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ο κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος, πρέπει να αναγράφεται κατά μονάδα ή μισή μονάδα και δεν πρέπει να είναι μικρότερος ή μεγαλύτερος κατά 0,2% Vol του τίτλου που προσδιορίστηκε από την ανάλυση. Ο αριθμός που αντιστοιχεί με τον κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο θα ακολουθείται από το σύμβολο % Vol και θα αναγράφεται με χαρακτήρες ελάχιστου ύψους 0.005m., αν ο ονομαστικός όγκος είναι μεγαλύτερος από 100 cl, 0.003m., αν είναι ίσος ή μικρότερος από 100 cl και μεγαλύτερος από 20 cl, και 0.002m. αν είναι ίσος ή μικρότερος από 20 cl. • Ο ονομαστικός όγκος, πρέπει να αναγράφεται σε λίτρα, εκατοστόλιτρα ή χιλιοστόλιτρα και να εκφράζεται με αριθμούς, οι οποίοι θα συνοδεύονται από την χρησιμοποιούμενη μονάδα μέτρησης ή από το σύμβολο της μονάδας αυτής, σύμφωνα με τους Κανονισμούς για τα Μέτρα και Σταθμά. Οι αριθμοί αυτοί πρέπει να έχουν ελάχιστο ύψος 0.005m., αν ο ονομαστικός όγκος είναι μεγαλύτερος από 100 cl, 0.003m., αν είναι ίσος ή μικρότερος από 100 cl και μεγαλύτερος από 20 cl, και 0.002m. αν είναι ίσος ή μικρότερος από 20 cl. <p>3. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης άλλης οινοποιήσιμης ποικιλίας για παραγωγή «Ζιβανίας», εκτός από τις παραδοσιακές κυπριακές ποικιλίες, το όνομα της συγκεκριμένης ποικιλίας θα</p> |
|--|--|

| | |
|--|---|
| | <p>πρέπει να αναγράφεται στην κύρια ετικέτα.</p> <p>4. Στη συσκευασία της «Ζιβανίας» μπορούν να εμφανίζονται και άλλες ενδείξεις, όπως το εμπορικό όνομα, ο τόπος παρασκευής κτλ, νοουμένου ότι δεν είναι παραπλανητικές ή ανακριβείς.</p> <p>5. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης χαρτοκιβωτίων, σακιδίων, ξυλοκιβωτίων ή άλλων μέσων για την επανασυσκευασία της «Ζιβανίας», οι ενδείξεις που αναγράφονται στην εξωτερική επιφάνεια πρέπει να ανταποκρίνονται στις επιτρεπόμενες ενδείξεις επί των φιαλών ή άλλων συσκευασιών.</p> <p>6. Οι ενδείξεις που προβλέπονται για τη «Ζιβανία» πρέπει να αναγράφονται σε μια ή και στις δυο επίσημες γλώσσες της Κυπριακής Δημοκρατίας και οποιαδήποτε επίσημη γλώσσα της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τέτοιο τρόπο που να μπορεί ο τελικός καταναλωτής να κατανοεί εύκολα κάθε μια από τις ενδείξεις αυτές, εκτός αν η πληροφόρηση του αγοραστή εξασφαλίζεται με άλλα μέσα. Οι ενδείξεις αυτές μπορεί να επαναλαμβάνονται σε άλλη γλώσσα.</p> |
|--|---|

2. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

2.1. Δικαιολογητικά

| | |
|----------------|--|
| Όνομα αρχείου: | Letter to B.3 for PGI-CY-01942-Zivania-December 2017.PDF |
| Περιγραφή | |
| Τύπος εγγράφου | Προδιαγραφές προϊόντος: |

2.2. Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

| | |
|------------|--|
| Σύνδεσμος: | |
|------------|--|