Ref. Ares(2013)3717303 - 13/12/2013

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007
ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Ονομασία : Χάνδακας - Candia

Ισοδύναμος Όρος: Candia

Οίνος Λευκος Ξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

-Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 %vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 %vol.

-Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 gr/l

- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l): Ελάχιστη 4,00

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08

- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : πρασινοκίτρινο
2. Οσμή : Λεπτά αρώματα λουλουδιών και φρούτων.
3. Γεύση : Πλούσια, ισορροπημένη και μακρά επίγευση.

Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,5 % vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12,7 %vol. (σε γλεύκη από Κοτσιφάλι)
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 %vol. (σε γλεύκη από Μανδηλαριά)
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/l

- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2

- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Λαμπερό ρουμπινί με πορτοκαλί ανταύγειες.

2. Οσμή: μπαχαρικών και ξηρών φρούτων.

3. Γεύση: αρμονικά ισορροπημένη, στρογγυλή και ισορροπημένη με μακρά επίγευση.

Παραδοσιακές ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Χάνδακας-Candia και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Ορεινό Κτήμα, Ορεινός Αμπελώνας.

Οινολογικές πρακτικές

- Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia παράγονται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.

- Οι λευκοί ξηροί οίνοι ΠΟΠ Χάνδακας-Candia παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

- Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς

ξηρούς ΠΟΠ Χάνδακας-Candia πρέπει:

- οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος , εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia πρέπει :

- οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο [2] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia πρέπει:

- οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πάρος (Paros) πρέπει:

- οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες.

- Για τους οίνους ΠΟΠ Χάνδακας-Candia, η μόρφωση των πρέμνων των ποικιλιών αμπέλου γίνεται σε κυπελλοειδή ή σε γραμμικά σχήματα. Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες ηλικίας μεγαλύτερης των τεσσάρων (4) ετών. Οι αμπελώνες δεν αρδεύονται εκτός από περιόδους έντονης και αποδεδειγμένης ξηρασίας που δύναται να υποβαθμίσει την παραγωγή και να ζημιώσει το φυτικό κεφάλαιο. Τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά των περιοχών της οριοθετημένης ζώνης είναι κατάλληλα για την καλλιέργεια των ποικιλιών αμπέλου από τα σταφύλια των οποίων παράγονται οι ανωτέρω οίνοι.

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia που καθορίστηκε με το ΦΕΚ 260/13-12-2011

1. Οι αμπελώνες της ζώνης του ΠΟΠ Χάνδακας-Candia που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που καλλιεργούνται στις κτηματικές περιοχές της δημοτικής ενότητας Δημοτικής Ενότητας Αρχανών, των Τοπικών Κοινοτήτων Καλυβίων, Πραιτωρίων, Πύργου, Τεφελίου, Χαρακίου και Χάρακος της Δημοτικής Ενότητας Αστερουσίων και της Δημοτικής Ενότητας Νίκου Καζαντζάκη του Δήμου Αρχανών - Αστερουσίων, της Δημοτικής Ενότητας Αγίας Βαρβάρας, των Τοπικών Κοινοτήτων Αγίων Δέκα, Αμπελούζου, Βαγιονιάς και Χουστουλιανών της Δημοτικής Ενότητας Γόρτυνας, των Τοπικών Κοινοτήτων Ασημίου, Διονυσίου, Λουρών και Σοκαρά της Δημοτικής Ενότητας Κοφινά και των Τοπικών Κοινοτήτων Γέργερης και Πανάσου της Δημοτικής Ενότητας Ρουβά του Δήμου Γόρτυνας, της Δημοτικής Ενότητας Γοργολαϊνή, των οικισμών

Αθανάτων, Γουρνών, Δρακουλιάρη, Λοφουπόλεως, Σεμέλης και Φοινικιάς της Δημοτικής κοινότητας 3ου Διαμερίσματος Δήμου Ηρακλείου και των οικισμών Αγίας Ειρήνης, Βλυχιάς, Κνωσού και Μαραθίτη της Δημοτικής κοινότητας 4ου Διαμερίσματος Δήμου Ηρακλείου και των Τοπικών Κοινοτήτων Βασιλειών, Βουτών, Δαφνέ, Σκαλανίου και Σταυρακίων της Δημοτικής Ενότητας Ηρακλείου, της Δημοτικής Ενότητας Παλιανής και της Δημοτικής Ενότητας Τεμένους του Δήμου Ηρακλείου, της Δημοτικής Κοινότητας Γαζίου και της Τοπικής Κοινότητας Καλεσιών της Δημοτικής Ενότητας Γαζίου, της Δημοτικής Ενότητας Κρούσωνα και των Τοπικών Κοινοτήτων Αστυρακίου, Γωνιών Μαλεβιζίου, Δαμάστας, Καμαριώτου, Κεραμουτσίου, Μαράθου, Μονής και Τυλίσου της Δημοτικής Ενότητας Τυλίσου του Δήμου Μαλεβιζίου, της Δημοτικής Κοινότητας Αρκαλοχωρίου και των Τοπικών Κοινοτήτων Γαρίπας, Καστελλιανών, Πανοράματος, Παρτίρων και Πατσιδερού της Δημοτικής Ενότητας Αρκαλωχορίου, της Δημοτικής Ενότητας Θραψανού και των Τοπικών Κοινοτήτων Ευαγγελισμού και Καστελλίου της Δημοτικής Ενότητας Καστελλίου του Δήμου Μίνωα Πεδιάδας, της Τοπικής Κοινότητας Μορονίου της Δημοτικής Ενότητας Ζαρού και της Τοπικής Κοινότητας Ρουφά της Δημοτικής Ενότητας Μοιρών του Δήμου Φαιστού καθώς και της Δημοτικής Ενότητας Επισκοπής του Δήμου Χερσονήσου του Νομού Ηρακλείου**.**

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών.

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν.

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα 70 HL για τον λευκό οίνο και τα 75 HL για τους ερυθρούς οίνους.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο οίνος λευκός ξηρός *Π.Ο.Π.* Χάνδακας-Candia παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Βηλάνα σε ποσοστό τουλάχιστον 85%, με προαιρετική συμμετοχή των ποικιλιών Βιδιανό, Ασύρτικο, Αθήρι, Θραψαθήρι, σε ποσοστό μέχρι 15%.

Ο οίνος ερυθρός ξηρός *Π.Ο.Π.* Χάνδακας-Candia παράγεται από συνοινοποίηση σταφυλιών των ποικιλιών Κοτσιφάλι σε ποσοστό 70% και Μανδηλαριά σε ποσοστό 30%.

.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

α. Ποιότητα

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia που ανταποκρίνονται στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ταυτότητάς τους (σημείο 2. ανωτέρω) αναδεικνύουν εύκολα τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά, που είναι η συνισταμένη των φυσικών και τεχνικών συντελεστών της περιοχής.

β. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελουργία συνέχισε να υπάρχει στην Κρήτη σε όλες τις ιστορικές περιόδους. Ιδιαίτερα την Ρωμαϊκή περίοδο η αμπελουργία άνθισε όπως αυτό φαίνεται από τα εργαστήρια παραγωγής Κρητικών αμφορέων αλλά και την εξαγωγή των αμφορέων αυτών σε όλη τη Μεσόγειο (από την Πάφο ως τη Καρχηδόνα και από την Λυών και το Στρασβούργο ως τα λιμάνια του Εύξεινου πόντου). Επίσης οι εκατοντάδες λαξευτοί ή κτιστοί ληνοί είναι αδιάψευστοι μάρτυρες αυτής της αλήθειας.

1. Η ιστορικότητα του τοπωνυμίου Χάνδακας - Candia

Οπως γράφει ο Peter Topping στην ανακοίνωσή του με τίτλο *Viticulture in Venetian Crete (XIII th C.)* [πεπραγμένα Δ΄ Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου, τ.Β΄, Αθήνα 1981, σ. 509 - 520]: ***«Candia and Candida derive from Χάνδαξ, the hellenized Byzantine from of the Arabic al-Khandaq, the ditch».***

Αυτό που τόσο συνοπτικά αναφέρει ο Topping, αναπτύσσεται από τον Στέφανον Ξανδουδίδη, μεγάλο μελετητή της ιστορίας της Κρήτης, στη μελέτη του *«Επαρχίαι και πόλεις της Κρήτης»* που δημοσιεύθηκε το 1926 [Επετηρίς Εταιρείας Βυζαντινών Σπουδών 3/1926/34 - 66]. Όπως γράφει ο ίδιος, το κύριο θέμα της έρευνάς του ήταν: «Πότε και πως έκαστο όνομα των επαρχιών και πόλεων της Κρήτης έλαβε αρχήν και πως μετεδόθη μέχρις ημών». Σχετικά με τη σημερινή πόλη και τον νομό Ηρακλείου, γράφει τα εξής: «Το σημερινόν Ηράκλειον, είναι κτίσμα Αράβων. Οι καταλαβόντες δηλαδή την νήσον Σαρακηνοί κατά το 824 μ.Χ., έκτισαν οχύρωμα ονομάσαντες αυτό Chandak (= τάφρον, χάντακα). Οι Βυζαντινοί χρονογράφοι αναφέρουσι ότι οι Άραβες ορύξαντες τάφρον [χαντάκι], ωρμώντες εντεύθεν εγένοντο εντός μικρού κύριοι της νήσου. Το οχύρωμα εγένετο πόλις και πρωτεύ-ουσα της νήσου υπό το όνομα *Chandak* (και βυζαντινά *Χάνδαξ*). Αφού μετά 137 έτη οι Βυζαντινοί ανεκτήσαντο την νήσον δια πολέμου, διετήρησαν την πόλιν μετά του αραβικού ονόματος *Χάνδαξ,* και έκτοτε παρέμεινεν αυτή ως πρωτεύουσα της νήσου.

» Οι Βενετοί, κατά την συνήθειάν των να μην αλλάζουν τα ονόματα, διετήρησαν την ονομασίαν της πόλεως λέγοντας αυτήν Candica και Candiga, μετά δε παρετυμολογία Candi-da και *Candia*. Έκτοτε όχι μόνο η πόλις, αλλά και ολόκληρος η νήσος λέγεται υπό του μη ελληνόφωνος κόσμου *Candia, Candie* μέχρι σήμερον [εννοείται έως το 1926]. Η ονομασία Ηράκλειον εδόθη εις την πόλιν κατά την πρώτην διοικητικήν διοργάνωσιν της νήσου το 1822 και επισημοποιήθηκε το 1866 και εξής».

Συνοψίζοντας, ο Ξανθουδίδης διατυπώνει την προσωπική του άποψη: «Είναι άλλο ζήτημα αν η εις Ηράκλειον μετονομασία της μεσαιωνικής πόλεως είναι ορθή. Δεν είναι πρώτον εξακριβωμένον αν επί της θέσεως ταύτης, εφ΄ης εκτίσθη ο Αραβικός Χάνδαξ, έκειτο το αρχαίον Ηράκλειον ή το Μάτιον, αλλά και τούτου τεθέντος, το μεν Ηράκλειον

ήτο μικρόν και άσημον πόλιμα κατά την αρχαιότητα, ενώ ο Χάνδαξ είχε λαμπράν και ένδοξον μεσαιωνικήν και νεωτέραν ιστορίαν [ως Candia] και γενικώς επί ολόκληρον χιλιετηρίδα.
Τοιαύτας παραδόσεις ιστορικάς έχουσα η πόλις με τα μεσαιωνικά της τείχη και τα άλλα μνημεία [των Βενετών] έπρεπε να διατηρήση το μεσαιωνικό της όνομα και να μη το ανταλλάξει δι΄ άλλου ασημάντου ουδέν μαρτυρούντος».

Πράγματι, το βυζαντινό όνομα *Χάνδακας,* για το κάστρο και την ευρύτερη γεωργική περιοχή του, διατηρήθηκε αυτούσιο επί 250 χρόνια, από το 961 που ανακατέλαβαν οι Βυζαντινοί την Κρήτη από τους Άραβες, μέχρι το 1211 όταν, μετά την κατάλυση της Βυζαντινής αυτοκρατορίας από τους Σταυροφόρους το 1204, οι Βενετοί εγκαταστάθηκαν στην Κρήτη, καθώς και σε άλλα μεγάλα λιμάνια της Ελλάδος. Έκτοτε συνέχισε να επιζεί παρεφθαρμένο *Candica* και τελικά *Candia* ακόμη και επί Τουρκοκρατίας. Την άποψη του Ξανθουδίδη υποστηρίζουν και άλλοι ιστορικοί - Έλληνες και ξένοι - γιατί ***η Κρήτη είχε διαιρεθεί επί Βενετοκρατίας σε 4 διαμερίσματα***: ***Σητείας***, ***Χάνδακα – Candia***, ***Ρεθύμνου*** και ***Χανίων***. ***Η διοικητική αυτή διαίρεση ισχύει και σήμερα, όλα δε τα territoria, οι σημερινοί νομοί, διατήρησαν το όνομά τους, εκτός από το territorio του Χάνδακα – Candia που έγινε, κακώς, νομός Ηρακλείου.***

Από το φωτοαντίγραφο χαλκογραφίας του E. Rewich (1486) που επισυνάπτεται – μία από τις πολλές που υπάρχουν – αποδεικνύεται και οπτικά η ταύτιση Χάνδακα – Candia.

Είναι φανερό από όσα προαναφέρθηκαν , ότι τα τοπωνύμια Χάνδακας - Candia είναι τα ιστορικά ονόματα του σημερινού νομού Ηρακλείου Κρήτης, τα οποία χαρακτήριζαν την περιοχή επί 1000 χρόνια, ενώ το σημερινό Ηράκλειο, χωρίς ιστορία υπ΄αυτό το όνομα, εδραιώθηκε ουσιαστικά κατά τον Β΄Παγκόσμιο πόλεμο.

Ως εκ τούτου, ***οι οινοποιητικοί φορείς του νομού Ηρακλείου αιτήσαντο την αναγνώριση της ιστορικής γεωγραφικής ονομασίας της περιοχής τους ως Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Χάνδακας – Candia, για τους οίνους της παραγωγής τους,*** υπό τους όρους που καθορίσθηκαν με τις σχετικές Υπουργικές Αποφάσεις.

Επ΄αυτού υπάρχει το προηγούμενο της ιστορικής Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης *Jerez* (ισπανικά), *Xérès* (γαλλικά) *Sherry* (αγγλικά, εκ παραφθοράς από το Αρα-βικό όνομα των χρόνων που την περιοχή κατείχαν οι ΄Αραβες).

2. Κρητικοί οίνοι «λογάδια»

Σε συμβολαιογραφικές πράξεις των νοταρίων της Κρήτης, σε διαθήκες, αλλά και σε εκθέσεις των Βενετών Προβλεπτών προς τη Γερουσία της Γαληνοτάτης, αναγράφεται πολλές φορές: το αμπέλι μου το «λογάδο», τα κρασιά «λογάδια», εκφράσεις που εσήμαιναν αμπέλι φυτεμένο με διάφορες ποικιλίες αμπέλου (λογιών-λογιών ποικιλίες), και κρασιά που δεν παρήγοντο από σταφύλια μόνο μίας ποικιλίας αλλά από σταφύλια πολλών ποικιλιών.

Ως φυσικό, στην Κρήτη, παραδοσιακό αμπελότοπο από τους αρχαίους χρόνους, εκαλλιεργούντο διάφορες γηγενείς ποικιλίες, τα ονόματα των οποίων σπάνια εγνώριζαν οι *vilani* (οι χωρικοί) που τις καλλιεργούσαν ανάμικτες στα αμπέλια τα δικά τους ή εκείνα των φεουδαρχών, κατοίκων του Χάνδακα (*habitatores Candide*). Από αυτές τις ποικιλίες που τα σταφύλια τους ήταν ακατάλληλα για παραγωγή μαλβαζίας, παρήγοντο λευκά και κόκκινα κρασιά, τα οποία καταναλώνονταν από τον ντόπιο πληθυσμό ή αποτελούσαν αντικείμενο εξαγωγικού εμπορίου, όπως προκύπτει από αρχειακές πηγές, τις οποίες φέρνουν στο φως νεώτερες μελέτες.

Παρά ταύτα έχουν φθάσει έως εμάς τα ονόματα ορισμένων από αυτές τις ποικιλίες:

- Το εκλεκτό αθήρι (λευκό), παλιά γηγενής ποικιλία, την καλλιέργεια της οποίας προωθούσαν οι Βενετοί, μαζί με τη malvasia, τους πρώτους αιώνες της εγκατάστασής του στο νησί. Εξακολουθεί να καλλιεργείται και σε άλλα νησιά (Ρόδος, Σαντορίνη κλπ).

- Το μοσχάτο (λευκό), από το οποίο παρήγοντο τα ονομαστά moscatelli, τα οποία από τον 16^{ο} αιώνα και μετά συναγωνίζονταν σε τιμές τις μαλβαζίες. Εξακολουθεί να καλλιεργείται και σε άλλες ελληνικές περιοχές, κυρίως στη Σάμο.

- Το λιάτικο (ερυθρωπό), που αναφέρεται για πρώτη φορά το 1579 στο περιηγητικό του Carlier de Pinon, γι' αυτό θεωρείται ότι η καλλιέργεια της ποικιλίας αυτής εισήλθε όψιμα στην Κρήτη. Αναφέρεται σε νοτοριακές πράξεις και είναι μία από τις εκλεκτές ποικιλίες της σύγχρονης Κρήτης.

- Το δαφνί, μια εκλεκτή λευκή ποικιλία που καλλιεργείται από τους βυζαντινούς χρόνους μέχρι σήμερα στην Κρήτη.

- Το αρχανιώτικο. Ο Τζουάνε Παπαδόπουλος στο *Occio,* όπου έχει καταγράψει τις αναμνήσεις από την πατρίδα του, θυμάται: «Έβγαζαν ιδίως ένα μαύρο κρασί σαν μελάνι, εύγευστο, όχι γλυκό, που το έπινες σαν γάλα, από ένα είδος σταφυλιού με μεγάλες ρόγες που λεγόταν κοτσυφάλι». Το κοτσυφάλι είναι σήμερα η κύρια ποικιλία της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Αρχάνες, στη ζώνη Χάνδακας – Candia.

- Ραζακί, συρίκι, βουιδομάτι, εφτάκοιλο, ρομπόλες (όπως χαρακτηρίζανε γενικά τα λευκά κρασιά).

Από αυτές, το αθήρι, το μοσχάτο, το λιάτικο, το δαφνί, το κοτσυφάλι υπεισέρχονται στην ποικιλιακή σύνθεση των λευκών και ερυθρών ξηρών οίνων της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Χάνδακας – Candia. Η ποικιλιακή παράδοση σε μια αμπελουργική ζώνη που φέρει ένα ιστορικό γεωγραφικό όνομα 1000 ετών!

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

1. Τα κρασιά της Κρήτης στους νεώτερους χρόνους

Ο βενετοτουρκικός πόλεμος για την Κρήτη κράτησε 24 ολόκληρα χρόνια· άρχισε το 1645 με την κατάληψη των Χανίων και έκλεισε το 1669 με την άλωση του Κάστρου του Χάντακα, αυτής της μεγάλης βενετικής αγοράς. Έτσι σταμάτησε το ανθηρό εξαγωγικό οινεμπόριο στις μεγάλες καταναλώτριες χώρες του βορρά, το οποίο εξασφάλιζε η εμπορική δραστηριότητα της Βενετίας.

Το κενό καλύφθηκε μερικώς χάρη στις διπλωματικές σχέσεις που ανέπτυξε η Γαλλία με τη Μεγάλη Πύλη, καθώς και τις προσπάθειες διείσδυσης της καθολικής Εκκλησίας στον νησιωτικό ορθόδοξο πληθυσμό. Έτσι, πολλά γαλλικά καράβια φόρτωναν κρασιά στα λιμάνια της Κρήτης και των νησιών, κυρίως της Σαντορίνης.

Την πρώτη γραπτή μαρτυρία για την ποιότητα των κρασιών της Κρήτης μετά την κατάλυση του βενετικού «Βασιλείου της Candia», την οφείλουμε στον μεγάλο Γάλλο βοτανολόγο Pitton de Tournefort, ο οποίος έφθασε στην Κρήτη το Μάιο του 1700 και διέμεινε στο νησί επί τρίμηνο αναζητώντας σπάνια φυτά και βότανα. Οι ταξιδιωτικές εντυπώσεις του είναι γραμμένες υπό μορφή επιστολών. Στις δυο πρώτες βρίσκονται ενδιαφέρουσες πληροφορίες για τη γεωργία της Κρήτης και φυσικά για τα κρασιά της: «Τα κρασιά του νησιού που παράγονται σε αφθονία είναι εξαίρετα, κόκκινα, άσπρα και κοκκινέλια. Έχουν τόση οξύτητα (verdeur), όση χρειάζεται για να διορθώσει τη γλυκύτητα (liqueur)· αυτή η γλυκιά γεύση συνοδεύεται από ένα απολαυστικό άρωμα (baume) που κάνει όσους έχουν δοκιμάσει τα κρασιά του νησιού να περιφρονούν κάθε άλλο κρασί … Οι Τούρκοι δεν θα μπορούσαν να αποφύγουν να πιούν τόσο καλό κρασί, τουλάχιστον τη νύχτα. Και όταν αρχίζουν να πίνουν φθάνουν στον πάτο της δεξαμενής. Οι Έλληνες το πίνουν νύχτα και ημέρα με μικρές γουλιές, πανευτυχείς να ξεχνούν κάπου-κάπου μ' αυτό το πιοτό τη μιζέρια τους».

Στο δρόμο για την Ίδα, ο Tournefort και οι δυο συνεργάτες του κοιμήθηκαν στο μοναστήρι του Αρκαδιού: «Το ωραιότερο και πλουσιότερο της Κρήτης … Η κάβα του είναι ένα από τα ωραιότερα μέρη του μοναστηριού· υπάρχουν 200 βαρέλια κρασί και το καλύτερο είναι αυτό του ηγουμένου … χωρίς καθόλου σχεδόν γλυκύτητα, μαλακό, βελούδινο, με ένα διεισδυτικό άρωμα, έχει κόκκινο χρώμα όπως το κρασί Alicante (ισπανικό λιμάνι, που οφείλει και αυτό το όνομά του στους Άραβες που το κυρίευσαν το 715).

Ο ενθουσιασμός του ήταν γνήσιος, γιατί όταν τον επόμενο χρόνο βρέθηκε στα βάθη της Ασίας, σε ένα μοναστήρι Αρμενίων στους πρόποδες του Αραράτ, θυμήθηκε το κρασί της Κρήτης: «Ήπιαμε σε αυτό το μοναστήρι ένα εξαίρετο κοκκινέλι με πορτοκαλιές αποχρώσεις, που ήταν το ίδιο καλό όπως εκείνο της Κρήτης».

Στην πρώτη του επιστολή προς επώνυμο άρχοντα που είχε χρηματοδοτήσει το

ταξίδι του, γράφει: «Je ne fais qu' executer vos ordres, en vous rendant un compte exact de ce que nous avons vu *en Candie, cette île si fameuse et si connue autrefois sous le nom de Crète*». Στη συνέχεια, όταν βρίσκεται στην πρωτεύουσα του νησιού, γράφει: «*Candie est la carcasse d' une grande ville*, bien peuplée du temps des Vénitiens, marchande, riche et tres forte».

***Επιβεβαιώνει έτσι ο Tournefort, ότι επί Τουρκοκρατίας η βυζαντινή πόλη Χάνδακας εξακολουθούσε να λέγεται Candia, μια πόλη που επί 450 χρόνια υπήρξε τόσο σημαντικό εμπορικό κέντρο της θαλασσοκράτηρας Βενετίας, ώστε το όνομα της επεσκίασε εκείνο της Κρήτης, η οποία σε όλα αυτά τα χρόνια ήταν γνωστή στα βασίλεια της Δύσης με το όνομα Candia*.**

Τους λόγους για τους οποίους η πόλη Candia ήταν τόσο σημαντικό εμπορικό κέντρο, ανέλυσε σε μελέτη του ο Feddy Thieriet, μεγάλος ερευνητής των αρχείων της Βενετίας, με θέμα: «*Candie, grande place marchante dans la première moitié du XVe siècle* [βλ. Κρητικά Χρονικά 15-16 (1961-1962) 338-352].

2. Σύγχρονη εποχή

Η επωνυμία Candia χρησιμοποιήθηκε κατά την δεκαετία του 1960 ως brand name από την οινοποιητική εταιρεία Μίνως της Κρήτης για ξηρούς λευκούς, ροζέ και ερυθρούς οίνους, όπως προκύπτει από τα επισυναπτόμενα έντυπα αριθμημένα από 1 έως 9. Οι οίνοι αυτοί εξήγοντο μάλιστα και στις ΗΠΑ (έντυπο 6). Στο έντυπο 3, που αφορά επιστολή της Εθνικής Τραπέζης της Ελλάδος για πίστωση λογαριασμού, η πόλη του καταστήματος αναγράφεται ως Iraklion και εντός παρενθέσεως Candia. Στο έντυπο 2, φιάλη Candia ροζέ του 1974, αναγράφεται: «Απαγορεύτηκε η κυκλοφορία του μετά από την ένταξή μας στην Ε.Ε. λόγω του ότι το όνομά του αναφερόταν σε τοπωνύμιο, ήτοι στην πόλη του Ηρακλείου».

Τα έντυπα αυτά αποτελούν αδιάψευστη μαρτυρία ότι φορέας της Κρήτης χρησιμοποίησε πριν 55 χρόνια το ιστορικό όνομα Candia ως brand name οίνων του και ότι του απαγορεύτηκε η αναγραφή στις ετικέτες δεδομένου ότι είναι γεωγραφικό όνομα συνώνυμο του Ηρακλείου.

Το 1970 άρχισαν να δημοσιεύονται τα πρώτα Προεδρικά Διατάγματα για την αναγνώριση των Ονομασιών Προέλευσης των ελληνικών οίνων. Με το Π.Δ. 539/ 1971 αναγνωρίσθηκαν ως Ο.Π. τα τοπωνύμια Αρχάνες, Πεζά, Ηράκλειο και Δαφνές, όλα ονόματα αμπελουργικών περιοχών του νομού Ηρακλείου Κρήτης.

Με την εμπειρία που αποκτήθηκε στην διάρκεια των 40 χρόνων που εκύλησαν έκτοτε, οι φορείς αυτών των περιοχών συνειδητοποίησαν ότι αυτές οι Ο.Π. αντιπροσωπεύουν μικρές σχετικώς παραγωγές που ικανοποιούν καταναλωτές, οι οποίοι αναζητούν οίνους με ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, αλλά δεν μπορούν να ικανοποιήσουν τις διεθνείς αγορές, κυρίως όταν τα ονόματα είναι άγνωστα ή δυσκολοπρόφερτα και η αναγραφή τους στις ετικέτες με λατινικούς χαρακτήρες δημιουργεί προβλήματα, όπως π.χ. το Ηράκλειο, που το βρίσκουμε γραμμένο Iraklio,

Hérakleion κ.ά.

Έτσι αποφάσισαν, έπειτα από μεταξύ τους διαβουλεύσεις, να βρεθεί μια Ο.Π.-ομπρέλα, που χωρίς να καταργηθούν οι επιμέρους Ο.Π., να καλύπτει όλους τους οίνους που θα παράγονται υπό καθορισμένες συνθήκες εντός οριοθετημένης ζώνης, η οποία θα περιλαμβάνει αμπελώνες κοινοτήτων του νομού Ηρακλείου. Στην προσπάθεια αναζήτησης αυτής της Ο.Π.- ομπρέλα, εζήτησαν τη συνδρομή επιστημόνων που γνωρίζουν σε βάθος την ιστορία της Κρήτης, με κατάληξη στην επιλογή της ιστορικής γεωγραφικής επωνυμίας Χάνδακας-Candia, επωνυμία με την οποία έρχονταν στις διεθνείς αγορές επί 1000 χρόνια, οι οίνοι του σημερινού νομού Ηρακλείου.

Είναι , λοιπόν, φανερό ότι ***η αναγνώριση της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Χάνδακας-Candia υπαγορεύθηκε κυρίως από οικονομικούς παράγοντες, καλύπτει όμως και τις ανάγκες πολιτισμικής προβολής των οίνων των αμπελουργικών περιοχών του νομού Ηρακλείου Κρήτης.***

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Στην αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορούν να παραχθούν οι οίνοι Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia, το υψόμετρο φτάνει περίπου έως 700 μέτρα. Οι ορεινοί όγκοι που υπάρχουν στο κέντρο της ζώνης προστατεύουν τους αμπελώνες της περιοχής από τους θερμούς νότιους ανέμους οι οποίοι μπορούν να προκαλέσουν προβλήματα στην ανάπτυξη της αμπέλου. Παράλληλα οι δροσεροί βόρειοι άνεμοι, (απουσία ορεινών όγκων στην βόρεια πλευρά), βοηθούν ώστε η θερμοκρασία κατά την διάρκεια του καλοκαιριού να διατηρείται σε ικανοποιητικά επίπεδα με αποτέλεσμα, αφενός τον περιορισμό θερμικών αποπληξιών στους αμπελώνες και αφετέρου την οψιμότερη ωρίμανση των οινοσταφύλων.

Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 18°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 440mm. Το έδαφος παρουσιάζει έντονο ανάγλυφο.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Το κλίμα της περιοχής, το ανάγλυφο και η σύσταση του εδάφους (μεγάλες πλαγιές), παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Αυτές οι κλιματικές συνθήκες συμβάλουν στην παραγωγή οίνων ποιότητας με χαρακτηριστικό αρωματικό προφίλ και δροσερές οξύτητες.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π Χάνδακας-Candia, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Άρθρο 6 παράγραφος 4α του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό

ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Κοινοτική Νομοθεσία

Άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

Η με αριθμ. 280557/9-6-2005 Υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Εθνική Νομοθεσία

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

Παραδοσιακές Ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Χάνδακας-Candia είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs , ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s),

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποιήσεως υπ΄ αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

- Προεδρικό Διάταγμα 131/2011 « Αναγνώριση Οίνων Ονομασίας Προέλευσης ΧΑΝΔΑΚΑΣ– CANDIA» (ΦΕΚ 260/Α/13.12.2011)

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 206988/22-12-2011«Αναγνώριση Οίνων Ονομασίας Προέλευσης ΧΑΝΔΑΚΑΣ– CANDIA»

-Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 « Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανση τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 326182/6268/27-7-1988 «Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης» όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής

υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28-6-2005).

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:

- Π. Διάταγμα υπ' αριθ. 131/8-12-2011 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως ΧΑΝΔΑΚΑΣ-CANDIA» (ΦΕΚ 260/Α/13-12-2011)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποιήσεως υπ΄ αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΧΑΝΔΑΚΑΣ-CANDIA πρέπει να υποβληθεί σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις κατά το στάδιο της παραγωγής και πριν την διαδικασία κατάταξής του. Για την πραγματοποίηση των αναλυτικών εξετάσεων λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα και αποστέλλεται σε ένα από τα εργαστήρια που είναι

επιφορτισμένα με τη διεξαγωγή των επίσημων αναλύσεων στο τομέα του οίνου. Λαμβάνεται επίσης αντιπροσωπευτικό δείγμα για την πραγματοποίηση των οργανοληπτικών εξετάσεων και ο παραγωγός υποβάλλει έγγραφο αίτημα στην Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής προκειμένου να γίνει οργανοληπτική εξέταση και να πιστοποιηθεί αν ο εν λόγω οίνος έχει τα ενδεδειγμένα χαρακτηριστικά (χρώμα – διαύγεια – οσμή - γεύση) που επιτρέπουν την κατάταξή του ως ΠΟΠ ΧΆΝΔΑΚΑΣ-CANDIA.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής συγκαλεί την επιτροπή οργανοληπτικών εξετάσεων προκειμένου να εξετάσει το δείγμα και να γνωμοδοτήσει για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου.

Ο παραγωγός του οίνου υποβάλλει στη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής επίσημα αντίγραφα της δήλωσης παραγωγής ή συγκομιδής των σταφυλιών, τα συνοδευτικά έγγραφα που αποδεικνύουν ότι ο οίνος έχει τις προϋποθέσεις που αφορούν το συγκεκριμένο οίνο ΠΟΠ ο οποίος προορίζεται να καταταχθεί καθώς και τα αποτελέσματα των αναλυτικών και οργανοληπτικών εξετάσεων του οίνου.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής αξιολογεί τα στοιχεία που υποβάλλει ο παραγωγός και αποφασίζει αν ο οίνος θα καταταχθεί.

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής χορηγεί ανάλογο αριθμό ταινιών ελέγχου. Οι ταινίες ελέγχου είναι ερυθρού χρώματος και φέρουν ένα κωδικό αριθμό ο οποίος περιλαμβάνει: Τα γράμματα **ΧΝ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ ΧΆΝΔΑΚΑΣ-CANDIA, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

10.3. Αρχές ελέγχου.

10.3.1 Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76

Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289

Fax: 210 - 52 38 337

e-mail: ax2u249@minagric.gr,ax2u086@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.