

Αίτηση για νέα τροποποίηση

Κουμανδαρία
Αριθ. ΕΕ: PDO-CY-A1622-AM01
Υποβλήθηκε στις 28-12-2017
PDO

1. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ

1.1. Κανόνες που ισχύουν για την τροποποίηση:

Article_105_not_minor

1.2. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Τίτλος:

Αιτιολόγηση της τροποποίησης

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Έχει δημιουργηθεί νέο Υπουργικό Διάταγμα με αριθμό Κ.Δ.Π 314/2016, το οποίο ρυθμίζει και ελέγχει την «Κουμανδαρία» και αναφέρεται ως το περί Τμήματος Γεωργίας (Κουμανδαρία) Διάταγμα του 2016 (επισυνάπτεται).

Το εν λόγω Διάταγμα καταργεί το προηγούμενο περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων (Κουμανδαρία) Διάταγμα του 2005 (ΚΔΠ 214/2005 όπως αυτό τροποποιήθηκε από την ΚΔΠ 159/2010 και ΚΔΠ 413/2012).

Ως εκ τούτου, το περί Τμήματος Γεωργίας (Κουμανδαρία) Διάταγμα του 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 Εμπειρογνομόνων 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 (ΕΚ) 110/2008.

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.

2. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

2.1. Ονομασία(ες)

Κουμανδαρία (el)

2.2. Γεωγραφική ένδειξη τύπου:

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

2.3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

3. Οίνος λικέρ

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

3. Οίνος λικέρ

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

2.4. Περιγραφή του (των) οίνου(-ων)

Κατηγορία "οίνος λικέρ"

Διαχρονικά:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 14,5% vol - ανάγοντα ζάκχαρα: Μέσος όρος 180 g/l - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 53 mg/l - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 18 meq/l - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 70 meq/l - pH: Μέσος όρος 3,8 - πυκνότητα: Μέσος όρος 1,06 - μπωμέ: Μέσος όρος 9,4
Διαχρονικά:

- Βαθύ έντονο χρώμα - Έντονο μπουκέτο με συμπυκνωμένα και μεγάλης έντασης αρώματα - Εξαιρετική πολυπλοκότητα - Γεμάτο και πλούσιο ζώμα - Ισορροπημένο με πολύ καλή οξύτητα - Μακράς διάρκειας επίγευση

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	

κατηγορία "οίνος από λιαστά σταφύλια"

Διαχρονικά

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 12% vol - ανάγοντα ζάκχαρα: Μέσος όρος 220 g/l - ολικόθειώδες οξύ: Μέσος όρος 70 mg/l - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 23 meq/l - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 76 meq/l - pH: Μέσος όρος 3,7 - πυκνότητα: Μέσος όρος 1,09 - μρωμέ: Μέσος όρος 11,9 Διαχρονικά:

- Έντονο χρώμα - Μέτρια έντασης μρωκέτο με συμπυκνωμένα αρώματα - Πολύ καλή πολυπλοκότητα - Πλούσιο ρώμα - Ισορροπημένο με πολύ καλή οξύτητα - Μέτριας διάρκειας επίγευση

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	

2.5. Οινοποιητικές πρακτικές

2.5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

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 Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής.

-Δυνητικά επιτρέπεται η ενδυνάμωση του οίνου βάση για παραγωγή οίνου λικέρ με τη χρήση και ουδέτερης αλκοόλης γεωργικής προέλευσης που ικανοποιεί τις απαιτήσεις του παραρτήματος I του Κανονισμού του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) 110/2008.

Οίνος λικέρ

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Παράγεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε ζάχαρο κατά τον τρυγητό τουλάχιστο 212 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία Ξυνιστέρι και 258 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία Ντόπιο Μαύρο. Μετά από έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο έχει περιεκτικότητα που ανέρχεται τουλάχιστο σε 390 γραμμάρια ανά λίτρο και δεν υπερβαίνει τα 450 γραμμάρια ανά λίτρο.

Η εξαγωγή του χυμού των σταφυλιών δεν διεξάγεται με τη χρήση πιεστηρίων συνεχούς λειτουργίας.

Ο παραγόμενος οίνος στο τέλος της ζύμωσης έχει κτηθέντα οινοπνευματικό βαθμό χωρίς ενδυνάμωση τουλάχιστον 10% vol και η πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ δεν υπερβαίνει τα 1,5 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ο οίνος ενδυναμώνεται μετά το τέλος της ζύμωσης κάτω από συνθήκες που καθορίζονται στο σχετικό εθνικό διάταγμα.

Οι οίνοι υπόκεινται σε υποχρεωτική παλαίωση σε δρύινα βαρέλια για περίοδο τουλάχιστο 2 ετών.

Η οινοποίηση πραγματοποιείται στην ίδια περιοχή. Η μεταφορά του οίνου εκτός της περιοχής παραγωγής των σταφυλιών, επιτρέπεται μόνο μετά το τέλος της ζύμωσης.

Οίνος λικέρ

Καλλιεργητική πρακτική

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.

Με τουλάχιστον 275 πρέμνα ανά δεκάριο (αμπελώνες που έχουν φυτευτεί μέχρι το 1969) και τουλάχιστον 200 πρέμνα ανά δεκάριο (αμπελώνες που έχουν φυτευτεί μετά το 1969), διαμορφωμένοι σε χαμηλό κυπελλοειδές σχήμα.

Καλλιέργεια: Μηχανικά ή χημικά μέσα κάθε αμπελουργική περίοδο

Κλάδεμα: Κάθε αμπελουργική περίοδο

Αρδευση: Επιτρέπεται κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου μετά από έγκριση της Αρμόδιας Αρχής.

Συγκομιδή: Σε κατάλληλα πλαστικά γεωργικά κιβώτια

Οίνος από λιαστά σταφύλια

Ειδική οινολογική πρακτική

Κανένας περιορισμός.

Οίνος από λιαστά σταφύλια

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Παράγεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε ζάχαρο κατά τον τρυγητό τουλάχιστο 212 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία Ξυνιστέρι και 258 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία Ντόπιο Μαύρο. Μετά από έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο έχει περιεκτικότητα που ανέρχεται τουλάχιστο σε 390 γραμμάρια ανά λίτρο και δεν υπερβαίνει τα 450 γραμμάρια ανά λίτρο.

Η εξαγωγή του χυμού των σταφυλιών δεν διεξάγεται με τη χρήση πιεστηρίων συνεχούς λειτουργίας.

Ο παραγόμενος οίνος στο τέλος της ζύμωσης έχει κτηθέντα οينوπνευματικό βαθμό χωρίς ενδυνάμωση τουλάχιστον 10% vol και η πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ δεν υπερβαίνει τα 1,5 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι οίνοι υπόκεινται σε υποχρεωτική παλαίωση σε δρύινα βαρέλια για περίοδο τουλάχιστο 2 ετών.

Η οиноποίηση πραγματοποιείται στην ίδια περιοχή. Η μεταφορά του οίνου εκτός της περιοχής παραγωγής των σταφυλιών, επιτρέπεται μόνο μετά το τέλος της ζύμωσης

Οίνος από λιαστά σταφύλια

Καλλιεργητική πρακτική

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.

Με τουλάχιστον 275 πρέμνα ανά δεκάριο (αμπελώνες που έχουν φυτευτεί μέχρι το 1969) και τουλάχιστον 200 πρέμνα ανά δεκάριο (αμπελώνες που έχουν φυτευτεί μετά το 1969), διαμορφωμένοι σε χαμηλό κυπελλοειδές σχήμα.

Καλλιέργεια: Μηχανικά ή χημικά μέσα κάθε αμπελουργική περίοδο

Κλάδεμα: Κάθε αμπελουργική περίοδο

Άρδευση: Επιτρέπεται κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου μετά από έγκριση της Αρμόδιας Αρχής.

Συγκομιδή: Σε κατάλληλα πλαστικά γεωργικά κιβώτια

2.5.2. Μέγιστες αποδόσεις

Κουμανδαρία - Οίνος Λικέρ και Οίνος από Λιαστά Σταφύλια

6000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2.6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιοχή "Κουμανδαρία"- Άγιος Κωνσταντίνος, Άγιος Μάμας, Άγιος Παύλος, Αψιού, Γεράσα, Δωρός, Ζωοπηγή, Καλό Χωριό, Καπηλειό, Λάνια, Λουβαράς, Μονάγρι, Συλίκου

Έχει τροποποιηθεί το όνομα της κοινότητας Άγιος Γεώργιος σε Άγιος Γεώργιος Συλίκου, η οποία βρίσκεται εντός της γεωγραφικής περιοχής «Κουμανδαρία».

2.7. Κύρια(ες) οиноποιήσιμη(ες) ποικιλία(ες) σταφυλιού

Mavro - Mavro Ampelisimo

Xinisteri - Local White

Mavro - ΝΤΟΠΙΟ ΜΑΥΡΟ

2.8. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Οίνος λικέρ

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, ήπιας φυσικής κλίσης σε υψόμετρα που κυμαίνονται από 400μ μέχρι 700μ., με μέση κλίση από 10 ο έως 30 ο , με φτωχά ασβεστολιθικά εδάφη. Στα ανατολικά, η περιοχή αποτελεί προέκταση της οροσειράς του &Τau;ροόδους με ηφαιστειογενή και πετρώδη επικλινή εδάφη πέραν των 30 ο 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 το χειμώνα ήπιο μέχρι ψυχρό στις βόρειες περιοχές με υψόμετρο άνω των 800 μέτρων. Με βάση καταμετρήσεις την περίοδο 1991 – 2005, η μέση ημερήσια θερμοκρασία κυμαίνεται στους 17,7 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 πιο ψηλή βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουσιάζουν ελάχιστες βροχοπτώσεις.

2. Ανθρωπογενείς παράγοντες:

Η Κουμανδαρία πήρε το όνομα της από την «Μεγάλη Διοίκηση» (Grande Commanderie) των Ιπποτών του τάγματος του Αγίου Ιωάννη των Ιεροσολύμων που εγκαταστάθηκαν στην Κύπρο και είχαν κατακτήσει ένα μεγάλο τμήμα της επαρχίας Λεμεσού. Η Κουμανδαρία θεωρείται ως η αρχαιότερη ονομασία προέλευσης.

Η Κουμανδαρία σήμερα, παράγεται με τον ίδιο τρόπο που μας περιγράφει ο Ησίοδος τον 10 ο 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 φυτεμένες στην περιοχή από αρχαιοτάτων χρόνων και αποτελούν παραδοσιακά τις επιλεγθείσες ποικιλίες από τους παραγωγούς της περιοχής.

Οι μέγιστες αποδόσεις καθορίστηκαν από τους ίδιους τους παραγωγούς (αμπελοκαλλιεργητές και οινοποιούς) στη βάση εμπειρικών στοιχείων που συλλέχθηκαν διαχρονικά και θεσμοθετήθηκαν το 1990. Τα σταφύλια, μετά τον τρυγητό, απλώνονται στον ήλιο για περίοδο περίπου δύο εβδομάδων προκειμένου να αφυδατωθούν και να τηρηθούν τα επιθυμητά όρια σακχαροπεριεκτικότητας. Αυτό εξαρτάται και από τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν τη συγκεκριμένη περίοδο.

Οι παραγωγοί βάσει εμπειρικών στοιχείων, διαπίστωσαν ότι επιτυγχάνεται καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, με μεγαλύτερη σακχαροπεριεκτικότητα, ενώ καθιερώθηκαν και ακολούθως θεσμοθετήθηκαν ελάχιστα όρια φυσικών κατ' όγκο αλκοολικών τίτλων.

Οι επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές ορίζονται στην κοινοτική νομοθεσία, όμως συνήθως παραδοσιακά δεν εφαρμόζονται.

Ο τρόπος φύτευσης ποικίλει ανάλογα με το έδαφος όπου βρίσκεται ο κάθε αμπελώνας. Σε αυτή την περιοχή συναντούνται διάφοροι τρόποι φύτευσης ξεκινώντας από ακανόνιστους (συνήθως σε αμπελώνες μεγάλης ηλικίας) αλλά και διαμορφωμένους σε σχηματισμούς, που προκύπτουν από τις διαφορετικές αποστάσεις μεταξύ των πρέμων (αφορούν αμπελώνες που συμμετείχαν σε σχέδια αναδιάρθρωσης).

Η διαμόρφωση των πρέμων γίνεται σε κύπελλο. Η καλλιέργεια γίνεται με μηχανικό τρόπο, εκεί που το επιτρέπουν τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά του τοπίου.

Η κατασκευή αναβαθμίσεων αποτελεί επίσης σημαντική ανθρωπογενή γεωμορφολογική διεργασία στην περιοχή. Αναλυτικά χαρακτηριστικά που έχουν παρατηρηθεί διαχρονικά:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 14,5% vol - ανάγοντα ζάκχαρα: Μέσος όρος 180 g/l - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 53 mg/l - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 18 meq/l - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 70 meq/l - pH: Μέσος όρος 3,8 - πυκνότητα: Μέσος όρος 1,06 - μωμέ: Μέσος όρος 9,4

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που έχουν παρατηρηθεί διαχρονικά:

- Βαθύ έντονο χρώμα - Έντονο μπουκέτο με συμπυκνωμένα και μεγάλης έντασης αρώματα - Εξαιρετική πολυπλοκότητα - Γεμάτο και πλούσιο σώμα - Ισορροπημένο με πολύ καλή οξύτητα - Μακράς διάρκειας επίγευση Τα πιο πάνω περιγραφόμενα εδαφοκλιματολογικά χαρακτηριστικά σε συνδυασμό με τον ανθρώπινο παράγοντα και τις παραδοσιακές πρακτικές που καθιερώθηκαν και παρέμειναν αναλλοίωτες για αιώνες

διαδραμάτιζαν καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση του ξεχωριστού αυτού οίνου και των ποιοτικών του προδιαγραφών.

Τόσο η ποικιλιακή δομή όσο και τα εδαφολογικά και κλιματολογικά χαρακτηριστικά διαφοροποιούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του σταφυλιού, καθώς και το κρασί που προκύπτει.

Ο συνδυασμός των πιο πάνω παραγόντων καθόριζαν την διαφορετικότητα και το ενδιαφέρον του προϊόντος εδραιώνοντας τη σημασία που έχει η έννοια ονομασία προέλευσης «Κουμανδαρία».

Οίνος από λιαστά σταφύλια

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, ήπιας φυσικής κλίσης σε υψόμετρα που κυμαίνονται από 400μ μέχρι 700μ., με μέση κλίση από 10 έως 30 °, με φτωχά ασβεστολιθικά εδάφη. Στα ανατολικά, η περιοχή αποτελεί προέκταση της οροσειράς του Τροόδου με ηφαιστειογενή και πετρώδη επικλινή εδάφη πέραν των 30 ° 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 το χειμώνα ήπιο μέχρι ψυχρό στις βόρειες περιοχές με υψόμετρο άνω των 800 μέτρων. Με βάση καταμετρήσεις την περίοδο 1991 – 2005, η μέση ημερήσια θερμοκρασία κυμαίνεται στους 17,7 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 πιο ψηλή βροχόπτωση ενώ οι υπόλοιποι μήνες παρουσιάζουν ελάχιστη βροχόπτωσης.

2. Ανθρωπογενείς παράγοντες:

Η Κουμανδαρία πήρε το όνομα της από την «Μεγάλη Διοίκηση» (Grande Commanderie) των Ιπποτών του τάγματος του Αγίου Ιωάννη των Ιεροσολύμων που εγκαταστάθηκαν στην Κύπρο και είχαν κατακτήσει ένα μεγάλο τμήμα της επαρχίας Λεμεσού. Η Κουμανδαρία θεωρείται ως η αρχαιότερη ονομασία προέλευσης.

Η Κουμανδαρία σήμερα, παράγεται με τον ίδιο τρόπο που μας περιγράφει ο Ησίοδος τον 10 ο 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 Ξυνιτέρι και Ντόπιο Μαύρο βρίσκονται φυτεμένες στην περιοχή από αρχαιοτάτων χρόνων και αποτελούν παραδοσιακά τις επιλεγθείσες ποικιλίες από τους παραγωγούς της περιοχής.

Οι μέγιστες αποδόσεις καθορίστηκαν από τους ίδιους τους παραγωγούς (αμπελοκαλλιεργητές και οινοποιούς) στη βάση εμπειρικών στοιχείων που συλλέχθηκαν διαχρονικά και θεσμοθετήθηκαν το 1990. Τα σταφύλια, μετά τον τρύπητό, απλώνονται στο ήλιο για περίοδο περίπου δύο εβδομάδων προκειμένου να αφυδατωθούν και να τηρηθούν τα επιθυμητά όρια σακχαροπεριεκτικότητας. Αυτό εξαρτάται και από τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν τη συγκεκριμένη περίοδο.

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

Οι επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές ορίζονται στην κοινοτική νομοθεσία, όμως παραδοσιακά δεν εφαρμόζονται οποιεσδήποτε οινολογικές πρακτικές.

Ο τρόπος φύτευσης ποικίλει ανάλογα με το έδαφος όπου βρίσκεται ο κάθε αμπελώνας. Σε αυτή την περιοχή συναντούνται διάφοροι τρόποι φύτευσης ξεκινώντας από ακανόνιστους (συνήθως σε αμπελώνες μεγάλης ηλικίας) αλλά και διαμορφωμένους σε σχηματισμούς, που προκύπτουν από τις διαφορετικές αποστάσεις μεταξύ των πρέμων (αφορούν αμπελώνες που συμμετείχαν σε σχέδια αναδιάρθρωσης).

Η διαμόρφωση των πρέμων γίνεται σε κύπελλο. Η καλλιέργεια γίνεται με μηχανικό τρόπο, εκεί που το επιτρέπουν οι εδαφολογικά χαρακτηριστικά του τοπίου.

Η κατασκευή αναβαθμίδων αποτελεί επίσης σημαντική ανθρωπογενή γεωμορφολογική διεργασία στην περιοχή. Αναλυτικά χαρακτηριστικά που έχουν παρατηρηθεί διαχρονικά:

- κτηθείς αλκοολικός τίτλος: Μέσος όρος 12% vol - ανάγοντα ζάκχαρα: Μέσος όρος 220 g/l - ολικό θειώδες οξύ: Μέσος όρος 70 mg/l - πτητική οξύτητα: Μέσος όρος 23 meq/l - ολική οξύτητα: Μέσος όρος 76 meq/l - pH: Μέσος όρος 3,7 - πυκνότητα: Μέσος όρος 1,09 - μπωμέ: Μέσος όρος 11,9

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που έχουν παρατηρηθεί διαχρονικά:

- Έντονο χρώμα - Μέτρια έντασης μπουκέτο με συμπυκνωμένα αρώματα - Πολύ καλή πολυπλοκότητα - Πλούσιο ζώμα - Ισορροπημένο με πολύ καλή οξύτητα - Μέτριας διάρκειας επίγευση Τα πιο πάνω περιγραφόμενα εδαφοκλιματολογικά χαρακτηριστικά σε συνδυασμό με τον ανθρώπινο παράγοντα και τις παραδοσιακές πρακτικές που καθιερώθηκαν και παρέμειναν αναλλοίωτες για αιώνες διαδραμάτιζαν καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση του ξεχωριστού αυτού οίνου και των ποιοτικών του προδιαγραφών.

Τόσο η ποικιλιακή δομή όσο και τα εδαφολογικά και κλιματολογικά χαρακτηριστικά διαφοροποιούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του σταφυλιού, καθώς και το κρασί που προκύπτει.

Ο συνδυασμός των πιο πάνω παραγόντων καθόριζαν την διαφορετικότητα και τυπικότητα του προϊόντος εδραιώνοντας τη ζημασία που έχει η έννοια ονομασία προέλευσης «Κουμανδαρία».

2.9. Άλλες προϋποθέσεις

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 (ΚΔΠ 214/2005), η Κουμανδαρία παράγεται από σταφύλια, τα οποία δεν μεταφέρονται εκτός της περιοχής παραγωγής των σταφυλιών, για σκοπούς παραγωγής του οίνου. Η μεταφορά του οίνου εκτός της περιοχής παραγωγής των σταφυλιών, επιτρέπεται μόνο μετά το τέλος της ζύμωσης για σκοπούς ενδυνάμωσης και εφαρμογής άλλων επιτρεπόμενων 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 (ΚΔΠ 214/2005), η Κουμανδαρία παράγεται από σταφύλια, τα οποία δεν μεταφέρονται εκτός της περιοχής παραγωγής των σταφυλιών, για σκοπούς παραγωγής του οίνου. Η μεταφορά του οίνου εκτός της περιοχής παραγωγής των σταφυλιών, επιτρέπεται μόνο μετά το τέλος της ζύμωσης για σκοπούς ενδυνάμωσης και εφαρμογής άλλων επιτρεπόμενων οινολογικών πρακτικών.

2.10. Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

<http://www.moa.gov.cy/da>