Ref. Ares(2011)1400477 - 22/12/2011

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

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Ονομασία : Δαφνές

Ισοδύναμος Όρος: Dafnes

<u>Περιγραφή του οίνου (οίνων)</u> :

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές (Dafnes) ανήκουν στην κατηγορία 1, 3 και 15 των Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος XIβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Οίνος Ερυθρός Ξηρός

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- 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 1,0
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: ζωηρό κόκκινο

2. Οσμή: έντονη, με πλούσια, ώριμα κόκκινα φρούτα και γλυκά μπαχαρικά.

3. Γεύση: στόμα γεμάτο, με υψηλά επίπεδα αλκοόλης και χαμηλές, πολύ μαλακές ταννίνες.

Οίνος Γλυκύς (Vin Doux)

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 13,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0 – 22,0 % vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4.5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: σκούρο χρώμα καραμέλας
2. Οσμή: αρώματα σοκολάτας – καφέ και αποξηραμένων φρούτων
3. Γεύση: Βελούδινη, στόμα γεμάτο με μακρά επίγευση

Οίνος Γλυκύς Φυσικός (Vin Doux Naturel)

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 14,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0 – 22,0 % vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: σκούρο χρώμα καραμέλας
2. Οσμή: αρώματα σοκολάτας – καφέ και αποξηραμένων φρούτων
3. Γεύση: Βελούδινη, στόμα γεμάτο με μακρά επίγευση

Οίνος Φυσικώς Γλυκύς (Λιαστός)

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 15.0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,0 %vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: σκούρο χρώμα καραμέλας

2. Οσμή: αρώματα σοκολάτας – καφέ και αποξηραμένων φρούτων

3. Γεύση: Βελούδινη, στόμα γεμάτο 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.) Δαφνές 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, Λιαστός.

Οινολογικές πρακτικές

- Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές (Dafnes) 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 ερυθροί γλυκύς οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές (Dafnes) παράγονται με την προσθήκη πριν την έναρξη της αλκοολικής ζυμώσεως στο γλεύκος αλκοόλης αμπελοοινικής προελεύσεως αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% vol., ώστε το τελικό προϊόν να έχει το νομοθετημένο κτηθέντα και ολικό αλκοολικό τίτλο. Ο οίνος του τύπου αυτού περιέχει το σύνολο των σακχάρων του γλεύκους. Παρά ταύτα είναι ανεκτή για τα γλεύκη βάσης είναι ανεκτή περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη τουλάχιστο 1% vol.

- Οι οίνοι γλυκύς φυσικός (Vin doux Naturel) και γλυκύς φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες (Vin doux Naturel-Grand Cru) παράγονται με την προσθήκη κατά την διάρκεια της ζύμωσης αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστο 95% vol σε αναλογία 5% κατ' ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο του όγκου του χρησιμοποιημένου γλεύκους, ή σε ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.

- Οι ερυθροί φυσικώς γλυκύς οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές (Dafnes) παράγονται από σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή υπό σκιάν προς μερική αφυδάτωση. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη του τελικού προϊόντος προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν χωρίς να έχει προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση γλεύκος, συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή απόσταγμα.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Δαφνές (Dafnes) 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 Δαφνές (Dafnes) 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.

- Οι οίνοι ΠΟΠ Δαφνές προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα.

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Δαφνές (Dafnes) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ.539 /4-8-1971 (ΦΕΚ 159/Α/14-8-1971

Οι αμπελώνες της ζώνης του ΠΟΠ Δαφνές εκτείνονται στο δυτικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Ηρακλείου, στις ανατολικές υπώρειες του Ψηλορείτη και περιλαμβάνει τμήματα των κοινοτήτων *Δαφνών*, Βενεράτου, Κερασίων, Σίββας, Αυγενικής,Αγίου Θωμά, Δουλίου, Λαρανίου, Μεγάλης Βρύσης, Αγίας Βαρβάρας, Άνω Μουλίων, Πανασσού, Γέργερης, Πρινιάς, Άνω Ασιτών, Κάτω Ασιτών, Πύργου, Αγίου Μύρωνος, Πενταμοδίου και Πετροκεφάλου.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών για το προϊόν κατηγορίας 1 (οίνος), 3 (οίνος λικέρ) και 15 (οίνος από λιασμένα σταφύλια).

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

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για το προϊόν κατηγορίας 1 (οίνος).

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) σε τελικό προϊόν δεν υπερβαίνει τα 80 HL οίνου.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για το προϊόν κατηγορίας 3 (οίνος Λικέρ).

Η μέγιστη απόδοση σε τελικό προϊόν των οίνων λικέρ είναι 95,37 HL/Ha με εξαίρεση τον φυσικό γλυκό οίνο (vin doux naturel) του οποίου η μέγιστη απόδοση δεν ξεπερνά τα 82,5 HL ανά εκτάριο.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο για το προϊον κατηγορίας 15 (οίνος από Λιασμένα σταφύλια).

Η μέγιστη απόδοση σε τελικό προϊόν των οίνων από λιασμένα σταφύλια είναι 47 HL/Ha ανά εκτάριο.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο οίνος *Π.Ο.Π. ΔΑΦΝΕΣ (*Dafnes*)* παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια της ερυθρής ποικιλίας Λιάτικο.

Το Λιάτικο Είναι μια ερυθρή ποικιλία αμπέλου που μπορεί να δώσει ερυθρά ξηρά κρασιά εξαιρετικής φινέτσας, αλλά φτάνει στο απόγειό της στα γλυκά κρασιά. Το Λιάτικο είναι η επιτομή του ζεστού καιρού, που παρατηρείται σε ορισμένες περιοχές της Κρήτης (τα ξηρά κρασιά της ποικιλίας είναι στρογγυλά, γεμάτα και μαλακά, ενώ τα γλυκά είναι πιο πλούσια και πυκνά).

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του προϊόντος κατηγορίας 1 (Οίνος).

α. Ποιότητα

Από την αρχαιότητα έως σήμερα, οι Δαφνές θεωρούνται μία από τις σημαντικότερες περιοχές αμπελοκαλλιέργειας της Κρήτης.

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές 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.

Στη Βυζαντινή εποχή που ακολούθησε λόγω και των συμβολισμών του οίνου για τον Χριστιανισμό η αμπελουργία διατηρήθηκε. Είναι χαρακτηριστική η αναφορά του Πτωχοπρόδρομου για τον «Κρητικό αθήριν» .

Μεγάλη άνθιση γνώρισε η αμπελουργία την περίοδο της Βενετεκρατίας. Οι έμποροι των Εθνών (Ενετοί) βρήκαν επικερδές εμπόριο στα Κρητικά κρασιά και τα διέδωσαν σε όλο το γνωστό τότε κόσμο. Το «μαλβαζία» γίνεται το γνωστότερο κρασί του Μεσαίωνα. Χαρακτηριστικό πρόσφατο δημοσίευμα αναφέρει πως στην πόλη Λβιβ (Λεοντόπολη) της σημερινής Ουκρανίας εγκαταστάθηκε ο Κρητικός έμπορος κρασιών Κωνσταντίνος Κορνιακτός στα 1554 ιδρύοντας Ελληνική παροικία

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Κατά τον μύθο, το χωριό πήρε το όνομά του από μία δάφνη που φύτρωσε στον ναό της Αγίας Ζώνης, στο κέντρο του σημερινού οικισμού.
Οι Δαφνές είναι γνωστές για την περίφημη ποικιλία "δαφνιανό", κρασί που ήταν γνωστό και περιζήτητο από τον 13ο αιώνα. Ο σημερινός οικισμός είναι εν μέρει διατηρημένος. Απέχει 18 χλμ. απο την πόλη του Ηρακλείου.
Σήμερα η καθημερινότητα των κατοίκων της ευρύτερης περιοχής εξακολουθεί να παραμένει συνδεμένη με την αμπελουργία, τον οίνο και την κουλτούρα του. Το κρασί δεν λείπει από το καθημερινό τραπέζι των κατοίκων τα περιοχής και οι επισκέπτες του νησιού έχουν την ευκαιρία να επισκεφτούν αμπελώνες, σύγχρονα οινοποιεία και εστιατόρια δοκιμάζοντας τα κρασιά από τις Δαφνές τα οποία παντρεύονται θαυμάσια με την κρητική κουζίνα.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 17°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 680mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Το κλίμα της περιοχής, το ανάγλυφο (μεγάλες πλαγιές) και η σύσταση του εδάφους 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.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

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

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του προϊόντος κατηγορίας 3 (Οίνος Λικέρ).

α. Ποιότητα

Από την αρχαιότητα έως σήμερα, οι Δαφνές θεωρούνται μία από τις σημαντικότερες περιοχές αμπελοκαλλιέργειας της Κρήτης.

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές 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.

Στη Βυζαντινή εποχή που ακολούθησε λόγω και των συμβολισμών του οίνου για τον Χριστιανισμό η αμπελουργία διατηρήθηκε. Είναι χαρακτηριστική η αναφορά του Πτωχοπρόδρομου για τον «Κρητικό αθήριν» .

Μεγάλη άνθιση γνώρισε η αμπελουργία την περίοδο της Βενετεκρατίας. Οι έμποροι των Εθνών (Ενετοί) βρήκαν επικερδές εμπόριο στα Κρητικά κρασιά και τα διέδωσαν σε όλο το γνωστό τότε κόσμο. Το «μαλβαζία» γίνεται το γνωστότερο κρασί του Μεσαίωνα. Χαρακτηριστικό πρόσφατο δημοσίευμα αναφέρει πως στην πόλη Λβιβ (Λεοντόπολη) της σημερινής Ουκρανίας εγκαταστάθηκε ο Κρητικός έμπορος κρασιών Κωνσταντίνος Κορνιακτός στα 1554 ιδρύοντας Ελληνική παροικία.

Πολλοί Έλληνες και Λατίνοι συγγραφείς της εποχής εκθειάζουν τον κρητικό οίνο, ο οποίος θεωρείται πως διαθέτει και φαρμακευτικές ιδιότητες. Οι πολυάριθμοι κρητικοί αμφορείς που έχουν βρεθεί είναι αδιαμφισβήτητοι μάρτυρες αυτής της αρχαίας εμπορικής επιτυχίας. Ένας μάλιστα από αυτούς, που ανακαλύφθηκε στην Πομπηία, γράφει ακόμη στο στόμιό του, στα Λατινικά, «CRET EXC», που, σύμφωνα με τους ειδικούς, σημαίνει «Εξαιρετικός Κρητικός Οίνος.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Κατά τον μύθο, το χωριό πήρε το όνομά του από μία δάφνη που φύτρωσε στον ναό της Αγίας Ζώνης, στο κέντρο του σημερινού οικισμού.
Οι Δαφνές είναι γνωστές για την περίφημη ποικιλία "δαφνιανό", κρασί που ήταν γνωστό και περιζήτητο από τον 13ο αιώνα. Ο σημερινός οικισμός είναι εν μέρει διατηρημένος. Απέχει 18 χλμ. απο την πόλη του Ηρακλείου.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των κατοίκων της περιοχής από την αρχαιότητα έως σήμερα.

Σήμερα η καθημερινότητα των κατοίκων της ευρύτερης περιοχής εξακολουθεί να παραμένει συνδεμένη με την αμπελουργία, τον οίνο και την κουλτούρα του. Το κρασί δεν λείπει από το καθημερινό τραπέζι των κατοίκων τα περιοχής και οι επισκέπτες του νησιού έχουν την ευκαιρία να επισκεφτούν αμπελώνες, σύγχρονα οινοποιεία και εστιατόρια δοκιμάζοντας τα κρασιά από τις Δαφνές τα οποία «παντρεύονται» θαυμάσια με την τοπική κουζίνα.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 17°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 680mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο.

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.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

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

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του προϊόντος κατηγορίας 15 (Οίνος από Λιασμένα σταφύλια).

α. Ποιότητα

Από την αρχαιότητα έως σήμερα, οι Δαφνές θεωρούνται μία από τις σημαντικότερες περιοχές αμπελοκαλλιέργειας της Κρήτης.

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Δαφνές 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.

Στη Βυζαντινή εποχή που ακολούθησε λόγω και των συμβολισμών του οίνου για τον Χριστιανισμό η αμπελουργία διατηρήθηκε. Είναι χαρακτηριστική η αναφορά του Πτωχοπρόδρομου για τον «Κρητικό αθήριν» .

Μεγάλη άνθιση γνώρισε η αμπελουργία την περίοδο της Βενετεκρατίας. Οι έμποροι των Εθνών (Ενετοί) βρήκαν επικερδές εμπόριο στα Κρητικά κρασιά και τα διέδωσαν σε όλο το γνωστό τότε κόσμο. Το «μαλβαζία» γίνεται το γνωστότερο κρασί του Μεσαίωνα. Χαρακτηριστικό πρόσφατο δημοσίευμα αναφέρει πως στην πόλη Λβιβ (Λεοντόπολη) της σημερινής Ουκρανίας εγκαταστάθηκε ο Κρητικός έμπορος κρασιών Κωνσταντίνος

Κορνιακτός στα 1554 ιδρύοντας Ελληνική παροικία

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Κατά τον μύθο, το χωριό πήρε το όνομά του από μία δάφνη που φύτρωσε στον ναό της Αγίας Ζώνης, στο κέντρο του σημερινού οικισμού.
Οι Δαφνές είναι γνωστές για την περίφημη ποικιλία "δαφνιανό", κρασί που ήταν γνωστό και περιζήτητο από τον 13ο αιώνα. Ο σημερινός οικισμός είναι εν μέρει διατηρημένος. Απέχει 18 χλμ. απο την πόλη του Ηρακλείου.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 17°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 680mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο.

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.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π Δαφνές, 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 Δαφνές είναι οι παρακάτω:

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΛΙΑΣΤΟΣ/Vin de

paille

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Κοινοτική Νομοθεσία

- Καν (ΕΚ) αριθ. 1234/07 (ΕΕ L 299 της 19.11.2007) για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ»).

- Καν (ΕΚ) αριθ. 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» όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Καν(ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής της 10^{ης} Ιουλίου 2009 για καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.479/2008 όσον

αφορά τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, τις οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται.

- Καν(ΕΚ) αριθ. 436/2009 της Επιτροπής της 26ης Μαΐου 2009 για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου, όσον αφορά το αμπελουργικό μητρώο, τις υποχρεωτικές δηλώσεις και τη συγκέντρωση στοιχείων για την παρακολούθηση της αγοράς, τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των προϊόντων και τα βιβλία που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα.

Εθνική Νομοθεσία

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- 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).

-Β. Διάταγμα υπ΄αριθ. 539/4-8-1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/Α/14-8-1971).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 213850/1572/11.2.1972 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος» (ΦΕΚ 169/Β/24.2.1972).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

-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:

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- 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 ΔΑΦΝΕΣ 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 Δαφνές.

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 **ΔΑ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Δαφνές, 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.