

Existing wine names – Technical file

I. NAME (OR NAMES) TO BE REGISTERED

Crete (el)

II. APPLICANT'S DATA

Applicant's name and title:	ALEXAKIS STYLIANOS – VIBONON
Legal status, size and composition of business:	SOCIÉTÉ ANONYME & MANUFACTURING COMPANY
Nationality:	Greece
Address:	PERIDI METOCHI, 71110 HERAKLION – CRETE, Greece
Telephone:	6988069772, 2810252019, 2810252020
Fax:	2810256535
Email:	seo@wine.org.gr

Applicant's name and title:	MILIARAKIS PANAGIOTIS – MINOS CRETAN WINES
Legal status, size and composition of business:	SOCIÉTÉ ANONYME,
Nationality:	Greece
Address:	PEZA OFHERAKLION, 70100, HERAKLION, Greece
Telephone:	6988069772
Fax:	2810741597
Email:	seo@wine.org.gr

Applicant's name and title:	TITAKIS N.
Legal status, size and composition of business:	Sole proprietorship
Nationality:	Greece
Address:	KOUNAVI OF HERAKLION, 70100, HERAKLION – CRETE, Greece
Telephone:	6988069772
Fax:	+302103237943
Email:	seo@wine.org.gr

Αντα
πληρωμή
21
Διεύθυνση
6982 756076 - ni.anagi
ΑΦΜ 0566 - Δ

Applicant's name and title:	TAMIOLAKI AFOI & CO
Legal status, size and composition of business:	GENERAL PARTNERSHIP
Nationality:	Greece
Address:	CENTRAL CHOUDETSI PEDIADOS, 70100, HERAKLION, CRETE, Greece
Telephone:	6988069772,
Fax:	+302103237943
Email:	seo@wine.org.gr

III. PRODUCT SPECIFICATION

Status:	Attached
Protocol Number:	Specification PGI Crete. Doc

IV. NATIONAL DECISION OF APPROVAL

Legal Reference:	Ministerial Decree No. 402642/19.10.1995 (Government's Gazette 933/B/13.11.1995)
Legal Reference:	Ministerial Decree No. 340587/1.09.1989 (Government's Gazette 694/B/15.09.1989)
Legal Reference	Ministerial Decree No. 4380238/31.07.2000 (Government's Gazette 1012/B/10.11.2000)

V. SINGLE DOCUMENT

Name (or Names) to be registered	Crete (el)
Equivalent term (or terms):	Crete (en)
Traditionally used name	No
Legal basis for transmission:	Article 11810 of EU Regulation No. 1234/2007
The present technical file includes amendments that have been approved according to:	
Geographical Type Indication:	PGI – Protected Geographical Indication

Νίκη Δ
Δικ.
Δικαιοσύνη
Τηλ: 93 756076
ΑΦΗ 1231006

1. CATEGORIES OF WINE PRODUCTS

1.Wine
3. Wine – Liqueur
15. Wine from raisined grapes

2. DESCRIPTION OF WINE (OR WINES)

Dry, semi -dry, semi -sweet and sweet white wine of Category No. 1

Analytical Characteristics
1. Dry white wine — Minimum alcoholic actual strength: 10.5% vol. — Total alcoholic strength: 10.5% vol. — Minimum natural alcoholic strength: 10.0% vol. — Total sugar content (g/l): maximum 9,0* — Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,5 — Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1.08 — Sulphur dioxide content of wines (total): 200mg/L 2. Semi Dry white wine — Minimum alcoholic actual strength: 11 % vol. — Minimum natural alcoholic strength: 10.0% vol. — Total sugar content (g/l): minimum 4,5 - maximum 17,5** — Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,5 — Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1.08 — Sulphur dioxide content of wines (total): 200mg/L

3. Semi sweet white wine

- Minimum alcoholic actual strength: 11 % vol.
- Minimum natural alcoholic strength: 10.0% vol.
- Total sugar content (g/l): minimum 12,5 - maximum 45
- Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1.08
- Sulphur dioxide content of wines (total): 200mg/L

4. Sweet white wine

- Minimum alcoholic actual strength: 11 % vol.
- Minimum natural alcoholic strength: 10.0% vol.
- Total sugar content (g/l): minimum 45
- Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1.08
- Sulphur dioxide content of wines (total): 200mg/L

*When Total sugar content exceeds 4g/L, the conditions laid down in Annex XIV of Commission Regulation 607/2009 apply

** When Total sugar content exceeds 12g/L, the conditions laid down in Annex XIV of Commission Regulation 607/2009 apply

*** When Total sugar content is at least equal to 5g/L

Organoleptic Characteristics

1. Dry white wine

Whiteyellow bright color. Delicate and vivid flowers' aroma with citrus and yellow fruits' tones. Fruity and fresh mouth feel and pleasant coolness.

2. Semi Dry white wine

Whiteyellow bright color. Delicate and vivid flowers' aroma with citrus and yellow fruits' tones. Fruity and fresh mouth feel and sweet pleasant coolness.

3. Semi sweet white wine

Whiteyellow bright color. Delicate and vivid flowers' with citrus and yellow fruits' tones. Fruity and fresh mouth feel and sweet finish.

4. Semi sweet white wine

Whiteyellow bright color. Delicate and vivid flowers' aroma with citrus and yellow fruits' tones. Sweet and fruity mouth feel and long finish.

Dry, semi -dry, medium sweet and sweet red wine of Category No. 1

Analytical Characteristics

1. Dry red wine

- Minimum alcoholic actual strength: 11.5% vol.
- Total alcoholic strength: Minimum: 11.5% vol.
- Minimum natural alcoholic strength: 10.5% vol.

Analytical Characteristics

- Total sugar content (g/l): maximum 9,0*
- Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,0
- Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1.2
- Sulphur dioxide content of wines (total): 150 mg/L

2. Semi Dry red wine

- Minimum alcoholic actual strength: 11,5 % vol.
- Minimum natural alcoholic strength: 10.5% vol.
- Total sugar content (g/l): minimum 4,5 - maximum 17,5**
- Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,0
- Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1.2
- Sulphur dioxide content of wines (total): 200mg/L

3. Semi sweet red wine

- Minimum alcoholic actual strength: 11,5 % vol.
- Minimum natural alcoholic strength: 10.5% vol.
- Total sugar content (g/l): minimum 12,5 - maximum 45
- Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,0
- Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1.2
- Sulphur dioxide content of wines (total): 200mg/L

4. Sweet red wine

- Minimum alcoholic actual strength: 11,5 % vol.
- Minimum natural alcoholic strength: 10.5% vol.
- Total sugar content (g/l): minimum 45
- Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,0
- Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1.2
- Sulphur dioxide content of wines (total): 200mg/L

*When Total sugar content exceeds 4g/L the conditions laid down in Annex XIV of Commission Regulation 607/2009 apply

** When Total sugar content exceeds 12g/L the conditions laid down in Annex XIV of Commission Regulation 607/2009 apply

*** When Total sugar content is at least equal to 5g/L

Organoleptic Characteristics

1. Dry red wine

Bright carmine color. Aroma of sweet spices, plum and gooseberry. Round balanced mouth feel with vim and fruit.

2. Semi Dry red wine

Bright carmine color. Aroma of sweet spices, plum and gooseberry. Round balanced mouth feel with vim, fruit and pleasant sweetness.

3. Semi sweet red wine

Bright carmine color. Aroma of sweet spices, plum and gooseberry. Round balanced mouth feel with vim, fruit. Long sweet finish.

4. Semi sweet red wine

Bright carmine color. Aroma of sweet spices, plum and gooseberry. Round balanced mouth feel with vim, fruit. Long finish.

Νίκη Δ. Α.
Δικηγόρος
Δικαιοσύνης 2
Τηλ 6981 756076 - nlanas
ΑΦΜ 143160566 - Δ

Dry, semi-dry, medium sweet and sweet rose wine of Category No. 1**Analytical Characteristics****1. Dry rose wine**

- Minimum alcoholic actual strength: 11.0% vol.
- Total alcoholic strength: Minimum: 11.0% vol.
- Minimum natural alcoholic strength: 10.0% vol.
- Total sugar content (g/l): minimum: 1,0 - Maximum 9,0*
- Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1.8
- Sulphur dioxide content of wines (total): 200 mg/L

2. Semi Dry rose wine

- Minimum alcoholic actual strength: 11,0 % vol.
- Minimum natural alcoholic strength: 10.0 % vol.
- Total sugar content (g/l): minimum 4,5 - maximum 17,5**
- Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content of wines (total): 250mg/L

3. Semi sweet rose wine

- Minimum alcoholic actual strength: 11,0 % vol.
- Minimum natural alcoholic strength: 10.0 % vol.
- Total sugar content (g/l): minimum 12,5 - maximum 45
- Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1.08
- Sulphur dioxide content of wines (total): 250mg/L

4. Sweet rose wine

- Minimum alcoholic actual strength: 11,0 % vol.
- Minimum natural alcoholic strength: 10.0% vol.
- Total sugar content (g/l): minimum 45
- Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1.08
- Sulphur dioxide content of wines (total): 250mg/L

*When Total sugar content exceeds 4g/L the conditions laid down in Annex XIV of Commission Regulation 607/2009 apply

** When Total sugar content exceeds 12g/L the conditions laid down in Annex XIV of Commission Regulation 607/2009 apply

*** When Total sugar content is at least equal to 5g/L

Organoleptic Characteristics

1. <u>Dry rose wine</u> Bright rose color. Attractive rose scents combined with strawberry's, pomegranate's cherry's aroma and banana's tones. Mild mouth feel with structure and distinctive caramel and fruits' taste. 2. <u>Semi Dry rose wine</u> Bright rose color. Attractive rose scents combined with strawberry's, pomegranate's cherry's aroma and banana's tones. Mild mouth feel, refreshing sweetness, and distinctive caramel and fruits' taste. 3. <u>Semi sweet rose wine</u> Bright rose color. Attractive rose scents combined with strawberry's, pomegranate's cherry's aroma and banana's tones. Mild mouth feel with structure and distinctive caramel and fruits' taste. Long sweet finish. 4. <u>Semi sweet rose wine</u> Bright rose color. Attractive rose scents combined with strawberry's, pomegranate's cherry's aroma and banana's tones. Mild mouth feel with structure and distinctive caramel and fruits' taste. Long sweet finish.	Νίκη Δ. Αν Διεύθυνση Διεύθυνση 2 Τηλ: 697 75076 • Π.Α.Α. ΑΦΜ 143100668 - Δ
--	---

Liqueur Wines of Category No. 3

Analytical Characteristics	
1. <u>White liqueur wine</u> — Actual alcoholic strength: 15.0 – 22,0 % vol — Total alcoholic strength: minimum 17,5% vol — Total sugar content (g/l): minimum: 45 — Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,5 — Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1.8 — Sulphur dioxide content of wines (total): 200 mg/L 2. <u>White liqueur wine</u> — Alcoholic actual strength: 15.0 – 22,0 % vol — Total alcoholic strength: minimum 17,5% vol — Total sugar content (g/l): minimum: 45 — Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,5 — Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1.8 — Sulphur dioxide content of wines (total): 200 mg/L 3. <u>Liqueur Wine from raisined grapes</u> — Alcoholic actual strength: 15.0 – 22,0 % vol — Total alcoholic strength: minimum 17,5% vol — Total sugar content (g/l): minimum: 45 — Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,5 — Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1.8 — Sulphur dioxide content of wines (total): 200 mg/L	
Organoleptic Characteristics	
White liquor wine: Dark yellow colour with golden highlights that may become orange and intense nose feel with tones of dried fruits. Balanced taste, sweet with aromatic long finish. Red liquor wine: Dark carmine colour with violet highlights that may turn into red – brown after maturation.	

Compound and intense nose feel of dried red fruit. Sparky in mouth, full and corpulent, with sweet balanced taste. Aromas of dried fruits and cherry's marmalade do stand out.

Liqueur Wine from raisined grapes: Intense yellow gold (colour) maturation may cause orange highlights. Aromas of dried fruits, honey, flowers and spices. Rich and sweet mouth feel, with aromas' complexity. Longer finish.

Wines from raisined grapes of Category No. 15

Analytical Characteristics

- Minimum alcoholic actual strength: 10.0 % vol
- Minimum natural alcoholic strength: 16 % vol
- Total sugar content (g/l): minimum: 45
- Total acidity expressed as tartaric acid (g/l): Minimum 3.5 – Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed as acetic acid (g/l): Maximum 1.8
- Sulphur dioxide content of wines (total): 400 mg/L

Organoleptic Characteristics

Raisined wine: Dark red colour with brown highlights. Compound and intense nose feel, with dried fruit tones. Balanced and sweet taste, corpulent mouth feel, with long lasting aromatic finish.

3. TRADITIONAL TERMS

a) Point a)

local wine

b) Point b)

Pyrgos

Orinos Ampelonas

Orino Ktima

Monastiri

Metohi

Liastos

Ktima

Kastro

Kava

Arhontiko

Ampelonas

Ampeli

Agrepavli

1. Wine making practices

a. Oenological Practices

Vinification of wines of Category No. 1

Type of oenological practice:	Restrictions pertaining to vinification
Description of practice:	
Vinification of white wines White Wine PGI Crete is produced using state-of-the-art white wine-making technology; the temperature during alcoholic fermentation must not exceed 20 °C. The varieties that are used to produce White Wine PGI must be cultivated in the wine growing areas of Crete that are referred in the corresponding Ministerial Decisions. Vinification of red wines Red Wine PGI Crete is produced in accordance with traditional red wine-making methods of red wine production. The varieties that are used to produce White Wine PGI must be cultivated in the wine growing areas of Crete that are referred in the corresponding Ministerial Decisions. Vinification of rose wines Rose wine PGI Crete is produced using state-of-the-art white wine-making technology; the temperature during alcoholic fermentation must not exceed 20 °C. The varieties that are used to produce White Wine PGI must be cultivated in the wine growing areas of Crete that are referred in the corresponding Ministerial Decisions.	

Νίκη Δ. Αγα
Διευθύντρια
Διεύθυνση 21
Τηλ: 6989 746076 - nifanagn
ΑΦΜ 123160586 - ΔΟ

Vinification of wines from raisined grapes of Category No. 15

Type of oenological practice:	Restrictions pertaining to vinification
Description of practice:	
Vinification of wine from raisined grapes is produced from grapes that have been left in the sun or shade for partial dehydration. Sugar and alcohol of the final product derived exclusively from grapes that were vinified without any addition of grape must, concentrated grape must, alcohol or distillate, before, during or after the alcoholic fermentation. The varieties that are used to produce White Wine PGI must be cultivated in the wine growing areas of Crete that are referred in the corresponding Ministerial Decisions.	

Vinification of liqueur r wines of Category No. 3

Type of oenological practice:	Restrictions pertaining to vinification
Description of practice:	
Liqueur wine is produced from grape must that has undergone partial fermentation, with a natural alcoholic strength by volume of at least 12 %, or from wine, or from a mixture of both, to which neutral alcohol of vinous origin has been added either alone or in a mixture, including alcohol obtained from the distillation of dried grapes with an actual alcoholic strength by volume of not less than 96 %, or wine or dried grape distillate with an actual alcoholic strength by volume of not less than 52 % and not more than 86 %. - Liqueur wine from raisined grapes is produced from raisined grapes, with the addition of: - Neutral alcohol of vinous origin, including alcohol obtained from the distillation of dried grapes	

with an actual alcoholic strength by volume of not less than 96 % vol.

- Wine distillate or dried grape distillate with an actual alcoholic strength by volume of not less than 52% and not more than 86 %.
- Mixture of one of the products of the above cases with grape must of raisined grapes from the same wine varieties from raisined grapes.
- Wine distillation with an actual alcoholic strength by volume of not less than 52 % and not more than 86 %.
- Dried grape distillate with an actual alcoholic strength by volume of not less than 52 % and not less than 94,5%.

The addition of the above products takes place up to 31st of May of the year immediately following the year of production.

The varieties that are used to produce White Wine PGI must be cultivated in the wine growing areas of Crete that are referred in the corresponding Ministerial Decisions.

Specific wine-making practices to produce wines

Type of oenological practice:	Specific wine making practice
Description of practice:	
In the production of medium dry, semi-sweet and sweet wines, sweetening is permitted in accordance with the relevant provisions (Annex ID of Regulation (EU) No 606/2009).	

Vine training system

Type of oenological practice:	Cultivation practice
Description of practice:	
The vines are trained in accordance with the traditional cultivation techniques used in the area.	

Maximum yields

Maximum yield in kilograms of grapes per hectare

Maximum yield
Maximum yield per hectare, allowed for every variety is accurately referred in the corresponding Ministerial Decisions acknowledging wines POP and PGI of Crete.

Maximum yield in hectolitres of end product per hectare

Maximum yield
Maximum yield in hectolitres of end product per hectare, allowed, is accurately referred in wines specification POP and PGI produced in the wine-growing zone of Crete.

Demarcated area

Demarcated wine production zone of PGI **Crete** was determined by Ministerial Decision No. 340578/1.9.1989 (Government's Gazette 694/B/15.9.1989) that was amended by No. 402642/19.10.1994 (Government's Gazette 933/B/13.11.1995) and No. 380238/31.07.2000 (Government's Gazette 1012/B/10.8.2000)
Demarcated area for the production of PGI wines of Crete includes all areas of the island of Crete, in favour of which wines PGI and POP have been acknowledged and are accurately described in the corresponding ministerial decisions.

a. Area NUTS

GR 43	Crete
-------	-------

Νίκος Α. Αν.
Δικηγόρος
Δικαιοσύνης 21
Τηλ: 6936 756076 - nianagi.
FAX: M 123160566 - ΔC

a. Map of demarcated area

Number of maps attached	1
-------------------------	---

6. Wine grape varieties

a. Recording of wine grape varieties

07. ASSYRTIKO
06. CABERNET SAUVIGNON

b. Wine grape varieties recorded by OIV

Moschato Aspro B
Viogner B
Sylvaner B
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Mourvedre N
Chardonnay B
Syrah N
Liatiko N
Carignan N
Kotsifoliatiko N
Kotsifali N
Vidiano B
Athiri B

Ladikino N
Thrapsathiri B
Malvasia di Candia Aromatica B
Dafni B
Grenache Rouge N
Plyto B
Ugni Blanc B
Vilana B
Mandilaria N
Romeiko N
Macabeu B
Other varieties

7. Link with the geographical area

Historical, cultural, social link of wines of Category No. 1 and geographical environment

Details of geographical area

A. Historical Link

For almost a century the excavations in Crete of internationally renowned archaeologist sir Arthur Evans, revealed the miracle of the Minoan Civilization. At the palace of Knossos, the oldest architectural monument in Europe, luxurious four-storey buildings were found, with such services, that the rest of Europe would acquire several thousands of years later....

Minoans cultivated their land and tasted what it so generously offered. Hundreds of tablets discovered by archaeologists show a flourishing economy with agricultural, livestock-raising, and commercial activities. The main products ancient Cretans successfully cultivated and traded were olive oil, cereals, and wine.

Grape is cultivated systematically in Crete since 4.000 years ago. It is no coincidence that the oldest grape press, more than 3.500 years old, has been discovered in the area of Vathipetros. Homer informs us that, at his time, Cretan wines were renowned across the world of that time. Except that grape press, dated back more than 3500 years, impressive amphorae, large underground storage rooms, relative depictions in Minoan palaces, but also innumerable entries for great wine quantities in Minoan archives mark not only the key role that wine played in the life of Minoans, but also the high level of knowledge for it.

However, Cretan wine does not stay strictly in the island. It travels Minoans travel all around the Mediterranean Sea, having their ships filled in with products of Cretan Land. Thus, they arrive at the courtyard of the strongest man of the ancient world, of the Egyptian Pharaoh: on Egyptian murals we see Cretans arriving on their ships to Egyptian ports. Merchandise included amphorae, probably filled with Cretan wine. At the wreckage of such a ship off the coast of Turkey, archaeologists found a still sealed amphora filled with wine over 3000 years old.

Vine-growing and winemaking continued unabated throughout the ages. At "Gortyna's Code", the oldest legal text of Europe, we see for the first time a set of rules for cultivation of vineyard.

The Roman Empire conquers Crete and Cretan wine Rome.

A few centuries later, when Crete became a province of the Roman Empire, the Romans realise that

that their needs in wine – a commodity they were particularly fond of – was too great to be met by the vineyards of the Italian peninsula. They eventually turned to Crete. Its plains and hills are gradually turned into huge vineyards, while Cretan winemakers are increasingly improving their vinification skills and producing excellent sweet wines, through Rome, conquered the entire known world at the time. Many Greek and Latin writers of that time glorify Cretan wine, which is considered to have pharmaceutical properties. The numerous Cretan amphorae found, offer indisputable proof of this ancient commercial success. On the spout of one of them found in Pompeii, is still written in Latin “CRET EXC”, that according to experts means “Excellent Cretan wine”. In Byzantine Greece production and particularly the export of wine met a lapse. Crete however, taking advantage of both the security and commercial networks offered by the Venetians, set off for a second time in their age-old history to dominate the European wine markets – and this time for longer.

The Cretan wine-making and exports flourish under the sovereignty of the Venetians. In 1415 more than 20,000 Wine barrels of excellent quality every year, are exported. A century and a half later exports reach the amount of 60,000 barrels.

In 1669, Crete was conquered by the Ottomans. For the next two centuries, there is no clear picture of wine production in Crete, but Islam’s prohibition of wine consumption must have had a negative impact. Production is decreasing and interaction with western markets meets depression.

Nevertheless, even the supreme religious and political leaders of the Ottomans, the Sultans, often succumbed to the temptation of this exceptional drink.

B. Cultural, social, economic link

Vineyard and wine have been inseparably linked to the cultural, social and economic lives of local people since ancient times.

This link continues today, by the organization of events and workshops that promote wine, but also the cultural tradition of the place.

C. Geographical environment and geographical origin

Most of the vineyards of Crete are located in the eastern section of the island, particularly its northern side which benefits from the northerly and northeasterly sea winds. Thus they are mainly concentrated in lowland and plateaus, at an altitude of up to 1.000 m, and are now shaped in linear shapes, although many traditional cups are maintained.

The mountain ranges of Lefka Ori, Idi and Dikty traverse Crete, featuring several dozens of summits, forming large plateaus and gorges, and creating an endless diversity of terroirs where the local varieties of Vilana, Kotsifali, and Liatiko thrive alongside a plethora of other native and international cultivars.

The intensely hot and dry climate of Crete, with sunshine covering 70% of days per year and the lowest summer rainfall (lower than 50mm), is balanced by the influence of the Cretan Sea in the north and the Libyan Sea to the south (coastal vineyard places) and the altimeter (mountainous and semi-mountainous vineyard place).

Product’s details

The combination of climate, variety of soil types, grape varieties, as well as grown, farming and applied wine-making techniques, contribute to the quality characteristics of Cretan wines (PGI).

Causal Interaction

The uniqueness of the PGI Cretan wines is based on the special characteristics of the area (soil, climate, effects of the wind during summer) in combination with grape varieties and grown, farming and applied wine-making techniques.

Νίκος Δ. Αν
ΔΙΚΗΓΟΡ
ΣΟΛΩΝΗΣ 2
750076 - Ν. Ιωάν
Αρ. 180566 - Δ.

Historical, cultural, social link of wines liquor of Category No. 3 and wines from raisined grapes of Category No. 15 and geographical environment

Details of geographical area

A. Historical Link

Liqueur wines and from raisined grapes are traditionally produced in this area long time ago, when winemakers produced besides dry wines, an amount of wine (from raisined grapes or liquor). It was the special wine that accompanied the meals of the great festivals of Christianity, The high temperatures of the area and the great sunshine allow the accumulation of sugar in grapes which thus obtain the appropriate alcoholic strength but also the essential aromas that lead to the production of wines of quality from raisined grapes and liquor.

Over the time these wines began to acquire reputation even outside their production area and be known for their quality and organoleptic characteristics throughout Greece. About two decades ago began their systematic production and distribution by wineries of the region,

which followed traditional techniques by combining them with modern technology. During these years their reputation has spread even further and their name has become inextricably linked to their region of production as the combination of varieties soil and climate conditions and way of production grant them their special characteristics.

B. Cultural, social, economic link

Vineyard and wine have been inseparably linked to the cultural, social and economic lives of local people since ancient times and today.

This link continues today, by the organization of events and workshops that promote wine, but also the cultural tradition of the place.

C. Geographical environment and geographical origin

High temperatures towards end of summer are favorable for ripening of grapes and in combination with great sunshine, contribute to the production of dried wines and liquor wines of high quality and great commercial value.

Product's details:

The combination of these climate conditions, with variety of soil types, grape varieties, as well as grown, farming and applied wine-making techniques, contribute to the quality characteristics of Cretan wines (PGI).

Causal Interaction:

Wine Liquor and dried wines produced in Crete are unique and the uniqueness is based on the excellent combination of soil but mainly of climate of their region of production. Today their production represents a 10 – 15% of the region total wine production.

These wines participate to national and international wine competitions, and they have received several Awards and Distinctions.

8. Other terms

Additional provisions relating to wine labelling

Legal Framework:	In EU Legislation
Type of additional terms:	Additional provisions relating to packaging
Description of terms:	
In article 66 par. 1,2 and 6 of Commission regulation (EC) No 607/2009 regarding "laying down certain detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) No 479/2008 as regards protected designations of origin and geographical indications, traditional terms, labelling and presentation of certain wine sector products".	

Additional provisions relating to wine labelling

Legal Framework:	Under national laws
Type of additional terms:	Additional provisions relating to packaging
Description of terms:	
A) Terms referring to certain production methods Articles 3 and 4 of Ministerial Decision No 280557/9-6-2005 "Laying down the time of ripening, ageing and placement on the market of wines with Superior Quality Designation of Origin and Local Wines, as well as the terms used in labelling thereof relating to their production method or preparation methods." (Government's Gazette 818/15-6-2005) set out the conditions for using the following terms:	

- "NEW WINE"
- "MATURATED IN BARREL" or "MATURITY IN BARREL"
- "AGED IN BARREL" or "AGEING IN BARREL"
- "VINIFIED AND MATURATED IN BARREL" or "VINIFICATION AND MATURITY IN BARREL"
- "VINIFICATION IN BARREL" or "VINIFIED IN BARREL"

A) Printing the vintage year on the labelling

Where the terms "NEW WINE" is used on the labelling of wines, it is mandatory to print the vintage year, in accordance with Article 1(2) of Ministerial Decision No 280557/9-6-2005 "Laying down the time of ripening, ageing and placement on the market of wines with Superior Quality Designation of Origin and Local Wines, as well as the terms used in labelling thereof relating to their production method or preparation methods." (Government's Gazette 818/15-6-2005).

B) Traditional Terms

Traditional terms according to No. 235309/07-02-2002 Ministerial decision "Approval of traditional terms for wine", linked with designation of origin or the geographical indication.

According to the above Ministerial Decision traditional terms that can be used to labelling of wines with Protected Geographical Indication (P.G.I.) of Crete – Greece are thew following

Blanc de blancs / Blanc de noir / Blanc de gris / kokineli / Vin de collines, / Vin de coteaux, / Vin de vignobles montagneux, / Vin de vieux vignobles or Vin de vieilles vignes, / Liastos/ Vin de paille.

C) Restriction on the indication of varieties

According to 201642/15-12-2011 (Government's Gazette 2899/B/20-12-2011) Ministerial Decision labelling and packaging of wines PGI of Crete Greece is not allowed in the variety named 'Malvasia di Candia Aromatica' according to article 118ig of EU Reg 1234/2007 and article 3 of st. 427/1976 as well as the provisions of article 70 of EU Commission Reg 607/2009.

Νίκη Δ. Α.
Διπλωμάτης
Ε. ΚΑΙΟΟΟΥΝΗΣ
Τ. 6983 55376 - n.l.a.
Α. Μ 123160566 -

9. Documentation

a. Other documentation

Description:
Application of registration
Description:
National Law

VI. OTHER INFORMATION**1. DETAILS OF INTERMEDIARY**

Name intermediary:	Ministry of Rural Development and Food Directorate of Processing Standardisation and Quality Control of products of vegetal origin. Unit for Wine and Alcoholic Beverages
Address:	2 ARHANON Str 10176 ATHENS GREECE
Phone No.:	+302102124171, +302102124289, +3021021242874
Fax:	+302105238337
Email:	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. RARTY DETAILS WITH LEGITIMATE**3. LINK WITH PRODUCT SPECIFCATION**

LINK	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html
-------------	---

4. LANGUAGE OF APPLICATION

greek

5. LINK WITH E-BACCHUS

Crete

Accurate translation, from Greek to English language, of the attached copy, that is issued and validated by me, according to art. 36 par. 2g of Lawyer's Code. I also verify that I have adequate knowledge of both languages from which and to which I translate, and the present translation is valid before any judicial or other authority, according to the aforementioned article.

Heraklion, 12.08.2022

The translator lawyer


Niki D. Anagnostaki
Lawyer – Bar Association of
Heraklion (Reg. No. 1693)
21 Dikaosinis Str
Heraklion-Crete
Email: nianagnostaki@gmail.com
Tel.: 306983756076

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος**I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ**

Κρήτη (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΛΕΞΑΚΗΣ ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ - VIBONON ALEXAKIS STILIALIANOS-VINOBOON
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ & ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΠΕΡΙΔΗ ΜΕΤΟΧΙ 71110 ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	6988069772, 2810252019, 2810252020
Τηλεομοιοτυπία:	2810256535
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΜΗΛΙΑΡΑΚΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ-MINOS CRETAN WINES MILIARAKIS PANAGIOTIS-MINOS CRETAN WINES
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΠΕΖΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ 70100 ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	6988069772
Τηλεομοιοτυπία:	2810741597
Διεύθυνση ηλ-	seo@wine.org.gr

ταχυδρομείου:

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΤΙΤΑΚΗΣ Ν. ΤΙΤΑΚΗΣ Ν.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΤΟΜΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΚΟΥΝΑΒΟΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ 70100 ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	6988069772
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Νίκη Δ. Α.
Δικαιο
Τηλ.: 6983 756075 - nia
ΑΦΜ 123160566

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΤΑΜΙΩΛΑΚΗ ΑΦΟΙ & ΣΙΑ ΤΑΜΙΟΛΑΚΙ ΑΦΟΙ & CO
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΟΜΟΡΡΥΘΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΧΟΥΔΕΤΣΙ ΠΕΔΙΑΔΟΣ 70100 ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	6988069772
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Προδιαγραφή ΠΓΕ Κρήτη.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ.402642/19.10.1995 (ΦΕΚ 933/Β/13.11.1995)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 340587/1.9.1989 (ΦΕΚ 694/Β/15-09-1989)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ.4380238/31.07.2000 (ΦΕΚ 1012/Β/10.11.2000)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Κρήτη (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Crete (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 1181θ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

Νίκη Δ.
Δικαστής
Τηλ: 6983 756076
ΑΦΜ 123160

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός της Κατηγορίας 1

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
1. Οίνος λευκός ξηρός - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.5% Vol. - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10.5 % Vol. - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol. - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0* - Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5 - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08 - Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L 2. Οίνος λευκός ημίξηρος - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol. - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol. - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5** - Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5 - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08 - Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

4. Οίνος λευκός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**1. Οίνος λευκός ξηρός**

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ευχάριστη δροσιά.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ευχάριστη δροσερή γλυκύτητα.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα, ευχάριστη δροσιά και γλυκιά επίγευση

4. Οίνος λευκός γλυκός

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα γλυκό με φρουτώδη φρεσκάδα, ευχάριστη δροσιά και μακρά επίγευση.

Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός Κατηγορίας 1**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L ***

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 45,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Λαμπρό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια και φρούτο.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Λαμπρό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια, φρούτο και ευχάριστη γλυκύτητα.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Λαμπρό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια και φρούτο. Μακρά γλυκιά επίγευση

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Λαμπρό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο και γλυκό στόμα με ζωντάνια και φρούτο. Μακρά επίγευση.

Νίκη Δ. Αναγ
γός
21
Τηλ: 2610 750076 - n.anag
ΑΦΜ 123160566 - C

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός Κατηγορίας 1**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 1,0 - Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 45,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

νωστάκη
ΜΔ
ΛΕΙΟ
gmail.com
ηρακλείου

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή, δροσιστική γλυκύτητα και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

Νίκη Δ. Ανδ
Δικαιούχος
Τηλ: 6987 756076 - nli.ai
ΑΦΜ 123160566

Οίνοι λικέρ της Κατηγορίας 3**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος Λικέρ Λευκός**

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22,0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Οίνος Λικέρ Ερυθρός

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22,0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

3. Οίνος Λικέρ από Λιαστά σταφύλια

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22,0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Οίνος Λικέρ Λευκός: Βαθύ κίτρινο χρώμα με χρυσαφί ανταύγειες, που μπορούν να γίνουν πορτοκαλί με την παλαίωση. Σύνθετη και έντονη μύτη με νότες αποξηραμένων φρούτων. Ισορροπημένη γεύση, γλυκιά, με γεμάτο στόμα και αρωματική επίγευση με διάρκεια.

Οίνος Λικέρ Ερυθρός Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες που μπορεί να γίνουν κεραμιδί μετά από παλαίωση.

Σύνθετη και έντονη μύτη ξηρών κόκκινων φρούτων. Ζηρό στο στόμα, πληθωρικό και γεμάτο, με ισορροπημένη γλυκιά γεύση. Διακρίνονται αρώματα αποξηραμένων φρούτων και μαρμελάδα κεράσι.

Οίνος Λικέρ από Λιαστά σταφύλια

Έντονο χρυσοκίτρινο με την παλαίωση μπορεί να εμφανίσει πορτοκαλί ανταύγειες. Αρώματα αποξηραμένων φρούτων, μελιού, ανθών και μπαχαρικών. Στόμα πλούσιο και γλυκό, με πολυπλοκότητα αρωμάτων. Μακρά επίγευση,

Οίνοι από λιασμένα σταφύλια της Κατηγορίας 15

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Οίνος Λιαστός: Βαθύ ερυθρό χρώμα με καφέ ανταύγειες. Σύνθετη και έντονη μύτη με νότες αποξηραμένων φρούτων. Ισορροπημένη γεύση, γλυκιά, με γεμάτο στόμα και αρωματική επίγευση με διάρκεια.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

α. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

β. Στοιχείο β)

Πύργος
Ορεινός αμπελώνας
Ορεινό κτήμα
Μοναστήρι
Μετόχι
Λιαστός
Κτήμα
Κάστρο
Κάβα
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαιλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

α. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση οίνων της Κατηγορίας 1

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
Οινοποίηση λευκών οίνων: Ο Λευκός οίνος ΠΓΕ Κρήτη παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΚΡΗΤΗΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Κρήτης.	
Οινοποίηση ερυθρών οίνων: Ο ερυθρός οίνος ΠΓΕ Κρήτη παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΚΡΗΤΗΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Κρήτης.	
Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων: Ο ερυθρωπός οίνος ΠΓΕ Κρήτη παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΚΡΗΤΗΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Κρήτης.	

Νίκη Δ. Α.
Δικηγόρος
Τηλ.: 6983 756076 - 7
ΑΦΜ 12316056

Οινοποίηση οίνων από λιαστά σταφύλια της Κατηγορίας 15

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
Ο λιαστός οίνος παράγεται 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. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΚΡΗΤΗΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Κρήτης.	

Οινοποίηση οίνων λικέρ της Κατηγορίας 3

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
Ο οίνος λικέρ παράγεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% Vol. ή οίνο ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol. ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% Vol. και μέχρι 86% Vol. -Ο οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια παράγεται από τον οίνο από λιαστά σταφύλια με προσθήκη: - Ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης που προέρχεται από απόσταξη σταφίδων, με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% vol.	

με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% vol.

- Προϊόντος απόσταξης οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% vol και όχι ανώτερο από 86% vol.

- Μίγματος ενός από τα προϊόντα των δύο ανωτέρω περιπτώσεων με γλεύκος λιασμένων σταφυλιών από τις ίδιες ποικιλίες παραγωγής του οίνου από λιαστά σταφύλια.

- Αποστάγματος οίνου με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% vol και όχι ανώτερο από 86% vol.

- Αποστάγματος σταφίδας με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% vol και κατώτερο από 94,5% vol.

Η προσθήκη των ανωτέρω προϊόντων γίνεται μέχρι την 31η Μαΐου του αμέσως επομένου της παραγωγής έτους.

Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΚΡΗΤΗΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Κρήτης.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Ειδική οινολογική πρακτική
Περιγραφή πρακτικής:	
Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. (ΕΚ) 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Καλλιεργητική πρακτική
Περιγραφή πρακτικής:	
Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται για κάθε ποικιλία αναφέρεται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις αναγνώρισης των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ της Κρήτης.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση
Η μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται αναφέρεται στην προδιαγραφή των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ που παράγονται στην αμπελουργική ζώνη της Κρήτης.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. **Κρήτη** καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 340578/1.9.1989 (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 402642/19.10.1995 (ΦΕΚ 933/Β/13.11.1995) και από τη αριθ. 380238/31.7.2000 (ΦΕΚ 1012/Β/10.8.2000)
Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. **Κρήτη** περιλαμβάνει όλες τις περιοχές της νήσου Κρήτης για τις οποίες έχουν αναγνωρισθεί οίνοι ΠΓΕ και ΠΟΠ και περιγράφονται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις.

a. Περιοχή NUTS

GR43	Κρήτη
------	-------

Νίκη Δ. Αντ.
Δικηγόρος
Δικαιούχος 2
Τηλ.: 6987 756076 • nikan
ΑΦΜ 123160600 -

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1
---------------------------	---

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO
06. CABERNET SAUVIGNON

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Moschato Aspro B
Viogner B
Sylvaner B
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Mourvedre N
Chardonnay B
Syrah N
Liatiko N
Carignan N
Kotsifoliatiko N
Kotsifali N
Vidiano B
Athiri B

Ladikino N
Thrapsathiri B
Malvasia di Candia Aromatica B
Dafni B
Grenache Rouge N
Plyto B
Ugni Blanc B
Vilana B
Mandilaria N
Romeiko N
Macabeu B

γ. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός των οίνων της Κατηγορίας 1 και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

Εδώ και περίπου έναν αιώνα οι ανασκαφές στην Κρήτη του διεθνούς φήμης αρχαιολόγου sir Arthur Evans έφεραν στο φως το θαύμα του Μινωικού Πολιτισμού. Στο παλάτι της Κνωσού, το αρχαιότερο αρχιτεκτονικό μνημείο στην Ευρώπη, ανακαλύφθηκαν πολυτελή τετραώροφα κτίρια με παροχές τέτοιες, που η υπόλοιπη Ευρώπη θα αποκτούσε αρκετές χιλιετίες αργότερα...

Οι Μινωίτες καλλιεργούσαν τη γη τους και γεύονταν αυτά που απλόχερα τους προσέφερε. Στις εκατοντάδες πινακίδες που έφερε στο φως η αρχαιολογική σκαπάνη βλέπουμε μια ακμάζουσα οικονομία με γεωργικές, κτηνοτροφικές και εμπορικές δραστηριότητες. Μεταξύ των προϊόντων που καλλιεργούσαν με επιτυχία και εμπορεύονταν οι αρχαίοι Κρήτες ξεχωρίζουμε το λάδι, τα σιτηρά, αλλά και το κρασί.

Το αμπέλι καλλιεργείται συστηματικά στην Κρήτη εδώ και περίπου 4.000 χρόνια! Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι το αρχαιότερο πατητήρι σταφυλιών, ηλικίας μεγαλύτερης των 3.500 ετών, έχει ανακαλυφθεί στην περιοχή του Βαθύπετρου. Από τον Όμηρο γνωρίζουμε πως τα κρητικά κρασιά ήταν ξακουστά σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο. Πέρα από το ηλικίας 3.500 ετών πατητήρι, εντυπωσιακοί αμφορείς, τεράστιοι υπόγειοι χώροι αποθήκευσης, σχετικές απεικονίσεις σε όλα τα μινωικά ανάκτορα, αλλά και αναρίθμητες καταχωρίσεις για μεγάλες ποσότητες κρασιού στα μινωικά αρχεία σηματοδοτούν όχι μόνο τον κεντρικό ρόλο που έπαιζε το κρασί στη ζωή του νησιού, αλλά και το υψηλό επίπεδο γνώσης των Μινωιτών για αυτό.

Όμως το κρητικό κρασί δεν μένει αυστηρά στο νησί. Ταξιδεύει... Οι Μινωίτες, με τα πλοία τους γεμάτα με τα προϊόντα της κρητικής γης, γυρίζουν όλη τη Μεσόγειο. Έτσι, φθάνουν στην αυλή του ισχυρότερου άνδρα του αρχαίου κόσμου, του Αιγύπτιου φαραώ: σε αιγυπτιακές τοιχογραφίες βλέπουμε Κρήτες να καταφθάνουν με τα πλοία τους στα αιγυπτιακά λιμάνια. Ανάμεσα στα εμπορεύματα διακρίνονται και αμφορείς, που πιθανότατα ήταν γεμάτοι κρητικό κρασί. Στο ναυάγιο ενός τέτοιου πλοίου, το οποίο ανακάλυψαν οι αρχαιολόγοι στα ανοιχτά της Τουρκίας, βρέθηκε ένας τέτοιος αμφορέας, ακόμη σφραγισμένος και γεμάτος με κρασί, ηλικίας πάνω από 3.000 ετών.

Η καλλιέργεια του αμπελιού και η παραγωγή κρασιού στην Κρήτη συνεχίζονται ασταμάτητα στη διάρκεια των αιώνων. Στον «Κώδικα της Γόρτυνας», το αρχαιότερο νομικό κείμενο στην Ευρώπη, βλέπουμε πρώτη φορά μια σειρά από κανόνες για την καλλιέργεια του αμπελιού.

Η Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία κατακτά την Κρήτη και το κρητικό κρασί τη Ρώμη...

Όταν μερικούς αιώνες αργότερα η Κρήτη γίνεται επαρχία της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, οι Ρωμαίοι συνειδητοποιούν ότι οι

ανάγκες τους σε κρασί –το οποίο αγαπούν ιδιαίτερα– είναι τόσο μεγάλες, που δεν καλύπτονται από τα αμπέλια της ιταλικής χερσονήσου. Η λύση ακούει τελικά στο όνομα Κρήτη... Οι πεδιάδες και οι λόφοι της μετατρέπονται σταδιακά σε τεράστιους αμπελώνες, ενώ οι Κρήτες οινοποιοί βελτιώνουν όλο και περισσότερο τις μεθόδους οινοποίησης και παράγουν άριστα γλυκά κρασιά, τα οποία, μέσω της Ρώμης, κατακτούν όλο τον τότε γνωστό κόσμο.

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».

Στη βυζαντινή Ελλάδα η παραγωγή και ιδιαίτερα η εξαγωγή του κρασιού γνωρίζουν κάμψη. Η Κρήτη όμως, εκμεταλλευόμενη τόσο την ασφάλεια, όσο και τα εμπορικά δίκτυα που προσφέρουν οι Βενετοί, ξεκινά τη δεύτερη –και μεγαλύτερη– στη μακραίωνη ιστορία της επέλαση στις αγορές κρασιού της Ευρώπης.

Η κρητική οινοποιία και οι εξαγωγές ανθούν υπό την κυριαρχία των Βενετών. Το 1415 εξάγονται περισσότερα από 20.000 βαρέλια οίνου εξαιρετικής ποιότητας κάθε χρόνο. Ενάμιση αιώνα αργότερα οι εξαγωγές φθάνουν τα 60.000 βαρέλια. —

Το 1689 η Κρήτη κατακτάται από τους Οθωμανούς. Για τους επόμενους δύο αιώνες η εικόνα της παραγωγής κρασιού στην Κρήτη δεν είναι ξεκάθαρη, όμως η απαγόρευση της κατανάλωσης αλκοόλ από το Ισλάμ δεν μπορεί παρά να είχε αρνητικές συνέπειες. Η παραγωγή μειώνεται, ενώ η επαφή με τις αγορές της Δύσης γνωρίζει φθίνουσα πορεία. Παρ' όλα αυτά, δεν είναι λίγες οι φορές που ακόμη και οι ανώτατοι θρησκευτικοί και πολιτικοί ηγέτες των Οθωμανών, οι σουλτάνοι, υποκύπτουν στα θέλγητρα αυτού του εξαιρετικού ποτού.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

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

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Οι αμπελώνες στην Κρήτη εντοπίζονται κυρίως στη βόρεια πλευρά, η οποία δέχεται την ευνοϊκή επίδραση των βόρειων-βορειοανατολικών θαλασσινών ανέμων. Έτσι συγκεντρώνονται κυρίως σε πεδινές εκτάσεις και οροπέδια, σε υψόμετρο έως και 1.000μ. και είναι πλέον διαμορφωμένοι σε γραμμικά σχήματα, αν και διατηρούνται ακόμη πολλά παραδοσιακά κύπελλα. Οι οροσειρές των Λευκών Ορέων, της Ίδης και της Δίκτυς, με πολλές δεκάδες κορυφές, διατρέχουν την Κρήτη, από δύση προς ανατολή, σχηματίζοντας μεγάλα οροπέδια και χαράδρες και δημιουργώντας μια ατελείωτη ποικιλομορφία από αμπελοτόπια. Το ιδιαίτερα ξηροθερμικό κλίμα της Κρήτης, με την ηλιοφάνεια να καλύπτει το 70% των ημερών του έτους και την ελάχιστη θερινή βροχόπτωση (μικρότερη από 50mm), μετριάζεται από τη γειτνίαση με το Κρητικό πέλαγος στο βορρά και το Λυβικό στο νότο (παραθαλάσσια αμπελοτόπια) και από το υψόμετρο (ορεινά και ημιορεινά αμπελοτόπια).

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπελούς και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Κρήτης.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κρήτης οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Νίκη Δ. Αντ
Δικηγόρος
Δικαιοσύνης 2
Τηλ.: 6963 756076 - nianik
ΑΦΜ 123160566

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός των οίνων λικέρ της Κατηγορίας 3 και των οίνων από λιαστά σταφύλια της Κατηγορίας 15 και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

Α. Ιστορικός δεσμός

Οι οίνοι λικέρ και οι λιαστοί παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή πολλά χρόνια πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου (λιαστού ή λικέρ). Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γεύματα των μεγάλων εορτών της χριστιανοσύνης.

Οι υψηλές θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή οίνων (λιαστών ή λικέρ) ποιότητας.

Με το πέρασμα του χρόνου οι οίνοι αυτοί άρχισαν να αποκτούν φήμη και εκτός της περιοχής παραγωγής τους και να γίνονται γνωστοί για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε όλη την Ελλάδα.

Πριν δύο περίπου δεκαετίες άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή τους από τα οινοποιεία της περιοχής,

τα οποία ακολούθησαν τις παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζοντάς τες με την σύγχρονη τεχνολογία. Μέσα στα χρόνια αυτά η φήμη τους εξαπλώθηκε περισσότερο και το όνομά τους έχει δεθεί άρρηκτα με την περιοχή της παρασκευής τους καθόσον ο συνδυασμός των ποικιλιών, των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

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

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Οι ψηλές θερμοκρασίες προς το τέλος του καλοκαιριού δρουν ευνοϊκά για το λιάσιμο των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την μεγάλη ηλιοφάνεια συντελούν στην παραγωγή λιαστών οίνων και οίνων λικέρ υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Κρήτης

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Οι οίνοι λικέρ και οι λιαστοί που παράγονται στη Κρήτη είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους και κυρίως του κλίματος της περιοχής παραγωγής τους. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει το 10 – 15% της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής.

Οι οίνοι αυτοί λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και πολλές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
Στο 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».	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής	
Στην 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 818Β/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:	

-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»
-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

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 απόφασης «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).

Γ) 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 Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Κρήτης Ελλάδας είναι οι παρακάτω:
ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux, ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vieux vignobles ή Vin de vieilles vignes, ΛΙΑΣΤΟΣ / Liastos / Vin de paille.

Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών

Σύμφωνα με την με αριθ. 201642/15-12-2011 (ΦΕΚ 2899/Β/20-12-2011) Υπουργική Απόφαση δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία των οίνων με ΠΓΕ Κρήτης η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας Malvasia di Candia

Aromatica σύμφωνα με τα άρθρα 118ιγ του Καν(ΕΚ)1234/2007 και 3 του Ν.427/1976 καθώς και με τις διατάξεις του άρθρου 70 του Καν(ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής.

Νίκη Α. Αν
Δικηγόρος
Δικαστηρίου 2
Τηλ: 28210 756076
ΑΦΜ 140160568

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Αίτημα Καταχώρησης

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΥ ΦΟΡΕΑ:**

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης – Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής. Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Διεύθυνση:	2 ΑΧΑΡΝΩΝ 10176 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +302102124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Δεσμός:	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS_TΑ%20PGE.html
---------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**

It is certified that the translation is referred to this document, which is an accurate copy of the original I have seen in Greek language, which I authenticate for any lawful use according to art. 36 par. 2b of the Code of Lawyers.

Heraklion, 12.08.2022

The certifying lawyer

Niki D. Anagnostaki

Lawyer – Bar Association of

Heraklion (Reg. No. 1693)

21 Dikaionis Str

Heraklion-Crete

Email: ni.anagnostaki@gmail.com

Tel: 306983756076