



**ΑΝΟΙΚΤΟ  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ  
ΚΥΠΡΟΥ**

**ΣΧΟΛΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ  
ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ**

**ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ  
«Διοίκηση Επιχειρήσεων»**

## **ΔΙΑΤΡΙΒΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΜΑΣΤΕΡ**

**Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΩΝ ΤΟΠΙΚΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ ΣΤΗΝ  
ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ «ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑΣ»  
ΚΑΙ ΟΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ**

**ΣΑΒΒΑΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ  
Α.Φ.Τ.: 11100339**

**ΕΠΙΒΛΕΠΟΝΤΑΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ  
κ. ΣΑΒΒΑΣ ΚΑΤΣΙΚΗΔΗΣ**

**ΛΕΥΚΩΣΙΑ, ΜΑΪΟΣ, 2014**

**ΣΑΒΒΑΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ**

**2014**



## **ΔΙΑΤΡΙΒΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΜΑΣΤΕΡ**

**Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΩΝ ΤΟΠΙΚΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ ΣΤΗΝ  
ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ «ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑΣ» ΚΑΙ ΟΙ  
ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ**

**ΣΑΒΒΑΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ  
Α.Φ.Τ.: 11100339**

**ΕΠΙΒΛΕΠΟΝΤΑΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ  
κ. ΣΑΒΒΑΣ ΚΑΤΣΙΚΗΔΗΣ**

**ΛΕΥΚΩΣΙΑ, ΜΑΪΟΣ, 2014**

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	6
ABSTRACT.....	7
ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ.....	8
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	9
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑΣ.....	12
2.1 Γενικά.....	12
2.2 Αμπελουργικό μητρώο.....	13
2.3 Έκταση και ποικιλιακή δομή κυπριακού αμπελώνα.....	14
2.4 Παραγωγή αμπελοοινικών προϊόντων.....	18
2.5 Πωλήσεις οίνων στην εγχώρια αγορά.....	21
2.6 Εξαγωγές αμπελοοινικών προϊόντων.....	24
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑΣ.....	27
3.1 Ιστορικά.....	27
3.2 Το νομοθετικό πλαίσιο που διέπει την παραγωγή Κουμανδαρίας.....	28
3.3 Κοινότητες με δικαίωμα παραγωγής Κουμανδαρίας.....	31
3.3.1 Άγιος Γεώργιος Συλίκου.....	32
3.3.2 Άγιος Κωνσταντίνος.....	33
3.3.3 Άγιος Μάμας.....	34
3.3.4 Άγιος Παύλος.....	35
3.3.5 Αψιού.....	36
3.3.6 Γεράσα.....	37
3.3.7 Δωρός.....	38
3.3.8 Ζωοπηγή.....	39
3.3.9 Καλό Χωριό.....	40
3.3.10 Καπηλειό.....	41
3.3.11 Λάνεια.....	42
3.3.12 Λουβαράς.....	43

3.3.13	Μονάγρι.....	44
3.3.14	Συλίκου.....	45
3.4	Σύγκριση με περιοχή Πιτσιλιάς.....	46
3.5	Ποικιλίες από τις οποίες παράγεται η Κουμανδαρία.....	48
3.5.1	Μαύρο.....	48
3.5.2	Ξυνιστέρι.....	48
3.6	Παραγωγή «Κουμανδαρίας».....	49
3.7	Εξαγωγές Κουμανδαρίας.....	52
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΑΝΑΠΤΥΞΗ.....		54
4.1	Γενικά.....	54
4.2	Τοπική ανάπτυξη.....	54
4.3	Αγροτική ανάπτυξη.....	58
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ ΣΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑΣ.....		60
5.1	Οινικός Τουρισμός.....	60
5.2	Εκδηλώσεις.....	61
5.3	Δρόμοι του Κρασιού.....	62
5.4	Διαδρομή Κουμανδαρίας.....	63
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ.....		67
6.1	Σκοπός έρευνας.....	67
6.2	Δομή ερωτηματολογίου οινοποιείων.....	67
6.3	Δομή ερωτηματολογίου κατοίκων.....	68
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΡΕΥΝΑΣ.....		69
7.1	Αποτελέσματα έρευνας σε οινοποιεία της περιοχής Κουμανδαρίας.....	69
7.1.1	Έτος Λειτουργίας.....	69
7.1.2	Εργαζόμενοι.....	69
7.1.3	Φύλο εργαζομένων.....	70
7.1.4	Μονιμότητα προσωπικού.....	70
7.1.5	Καταγωγή Προσωπικού.....	71
7.1.6	Ειδικότητες Προσωπικού.....	71

7.1.7	Οι κτηριακές εγκαταστάσεις ικανοποιούν τις ανάγκες του οινοποιείου?.....	72
7.1.8	Ο εξοπλισμός που διαθέτει το οινοποιείο καλύπτει τις ποιοτικές απαιτήσεις?.....	72
7.1.9	Το οινοποιείο έχει τύχει χρηματοδότησης?.....	73
7.1.10	Προέλευση σταφυλιού.....	73
7.1.11	Σημαντικοί παράγοντες για την επιχείρηση.....	74
7.1.12	Συμβολή οινοποιείου.....	75
7.1.13	Κύκλος εργασιών .....	76
7.1.14	Σύστημα πιστοποίησης.....	76
7.1.15	Σημαντικότητα συστήματος πιστοποίησης.....	77
7.1.16	Επισκεψιμότητα.....	77
7.1.17	Επισκέπτες.....	78
7.1.18	Ανάπτυξη οινοτουρισμού.....	78
7.1.19	Προοπτικές οινοτουρισμού.....	79
7.1.20	Κίνητρα για τους καταναλωτές.....	79
7.1.21	Μελλοντικά σχέδια επιχείρησης.....	80
7.1.22	Προοπτικές ανάπτυξης.....	80
7.1.23	Προβλήματα που αντιμετωπίζουν τα οινοποιεία.....	81
7.2	Αποτελέσματα έρευνας σε κατοίκους της περιοχής Κουμανδαρίας.....	81
7.2.1	Ηλικία.....	81
7.2.2	Φύλο.....	82
7.2.3	Οικογενειακή κατάσταση.....	82
7.2.4	Μορφωτικό επίπεδο.....	83
7.2.5	Κύρια επαγγελματική απασχόληση.....	83
7.2.6	Μηνιαίο εισόδημα.....	84
7.2.7	Γνώση θεσμοθέτησης ΠΟΠ Κουμανδαρίας.....	84
7.2.8	Ενημέρωση για Κουμανδαρία.....	85
7.2.9	Αμπελουργοί.....	85
7.2.10	Έκταση αμπελώνων.....	86
7.2.11	Παράδοση σταφυλιών για παραγωγή Κουμανδαρίας.....	86
7.2.12	Αξιολόγηση συνεργασίας με οινοποιεία Κουμανδαρίας.....	87
7.2.13	Συνέχιση της αμπελοκαλλιέργειας.....	87
7.2.14	Συχνότητα κατανάλωσης Κουμανδαρίας.....	88
7.2.15	Τόπος κατανάλωσης Κουμανδαρίας.....	88

7.2.16 Προτίμηση αγοράς.....	89
7.2.17 Σημεία πώλησης Κουμανδαρίας.....	89
7.2.18 Μηνιαία δαπάνη για Κουμανδαρία.....	90
7.2.19 Κριτήρια που επηρεάζουν την επιλογή του καταναλωτή.....	90
7.2.20 Επίδραση Κουμανδαρίας στην ανάπτυξη της περιοχής.....	91
7.2.21 Επηρεασμός από δικαίωμα παραγωγής Κουμανδαρίας.....	91
7.2.22 Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη της περιοχής Κουμανδαρίας .....	92
7.2.23 Ενέργειες που θα μπορούσαν να βοηθήσουν περαιτέρω στην ανάπτυξη της περιοχής.....	92
 ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ.....	 93
 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ	
 Παράρτημα Ι Ερωτηματολόγιο παραγωγών Κουμανδαρίας.....	 96
Παράρτημα ΙΙ Ερωτηματολόγιο κατοίκων περιοχής Κουμανδαρίας.....	101
Παράρτημα ΙΙΙ Περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων (Κουμανδαρία) Διάταγμα του 2005 και 2010.....	106
 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	 111



## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

### **Η συμβολή των τοπικών οινοποιείων στην ανάπτυξη της περιοχής «Κουμανδαρίας» και οι κοινωνικοοικονομικές επιπτώσεις**

Η περιοχή της Κουμανδαρίας, ήταν και είναι ευρύτατα γνωστή για την παραγωγή του φημισμένου γλυκού οίνου από λιαστά σταφύλια, με την ομώνυμη ονομασία «Κουμανδαρία». Στη συγκεκριμένη περιοχή η αμπελοκαλλιέργεια ασκείται από αρχαιοτάτων χρόνων και έχει ιδιαίτερη σημασία, τόσο για τους κατοίκους όσο και για την κοινωνία ευρύτερα.

Λαμβάνοντας υπόψη τα σημερινά δεδομένα και με την οικονομική κρίση να μαστίζει την χώρα μας, η αναζήτηση, η δημιουργία ή ακόμη ο επανασχεδιασμός διαδικασιών που θα βοηθήσουν την κυπριακή οικονομία να ανακάμψει, αποκτά ιδιαίτερη σημασία. Στο πλαίσιο αυτό κινείται και η παρούσα εργασία, η οποία διερευνά το ρόλο των τοπικών οινοποιείων και την επίδραση του αμπελοοινικού τομέα γενικότερα, στη οικονομία της περιοχής Κουμανδαρίας. Επιπρόσθετα, εξετάζει το προφίλ και μελετά την εξέλιξη του αμπελοοινικού τομέα της συγκεκριμένης περιοχής, εστιάζοντας στο πώς έχει επηρεάσει την τοπική ανάπτυξη.

Η έρευνα που πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια της παρούσας διατριβής αφορούσε τόσο τα οινοποιεία, όσο και τους κατοίκους της περιοχής. Και στις δύο περιπτώσεις, έγινε χρήση ειδικού ερωτηματολογίου, με ερωτήσεις που αφορούσαν τόσο την παραγωγή Κουμανδαρίας όσο και την ανάπτυξη της συγκεκριμένης περιοχής. Από την επεξεργασία και την ανάλυση των στοιχείων της μελέτης, προέκυψαν αρκετά χρήσιμα συμπεράσματα για την ανάπτυξη της περιοχής, τα οποία μπορούν να αξιοποιηθούν σε μεγάλο βαθμό από τους οινοπαραγωγούς της περιοχής, καθώς επίσης και από τις αρχές τοπικής αυτοδιοίκησης.

Επιπρόσθετα, από τα συμπεράσματα της παρούσας διατριβής διαφαίνεται η σπουδαιότητα της μελέτης όλων των κοινωνικοοικονομικών παραμέτρων που σχετίζονται με την παραγωγή Κουμανδαρίας και την ανάπτυξη της συγκεκριμένης περιοχής, καθώς επίσης και της αναγκαιότητας για ανάληψη περαιτέρω δράσεων εκ μέρους της πολιτείας.

Λέξεις κλειδιά: αμπελοοινικός τομέας, κουμανδαρία, τοπική ανάπτυξη, οινοπαραγωγοί

## **ABSTRACT**

### **The contribution of the local wineries in the development of “Commandaria” region and the socioeconomic impacts**

The region of Commandaria was and still is, widely known for the production of the famous sweet wine from raisin grapes, with the homonymous name “Commandaria. In this region, the cultivation of vines conducted since ancient years and is particularly significant for both residents and local society.

Considering the current situation and the effects of the financial crisis, it is absolutely necessary to find or even to redesign many processes to help the Cypriot economy to recover as soon as possible. In these contexts, current study explores the role of the local wineries and the effect of the wine sector in general, on the economy of Commandaria area. Additionally, this study examines the profile and studying the evolution of the wine sector of the region, focusing on how it has impacted the local development.

The survey conducted as a part of this study, is focused on wineries and local residents, using a specific questionnaire for the both cases. The processing and analysis of the data raised useful information for the development of Commandaria region, which can be used greatly from the winemakers, as well from the local authorities.

Furthermore, the conclusions of this study reflect the importance of the examination of all the socioeconomic parameters associated with the production of Commandaria and the development of the related region, as well as the necessity for further actions.

**Keywords:** wine sector, commandaria, local development, winemakers

## **ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ**

Για την επιτυχή ολοκλήρωση της παρούσας διατριβής και κατ' επέκταση των μεταπτυχιακών μου σπουδών συνέβαλαν αρκετά άτομα τα οποία θα ήθελα να ευχαριστήσω προσωπικά.

Αρχικά, ένα μεγάλο ευχαριστώ στο Ανοικτό Πανεπιστήμιο Κύπρου για την ευκαιρία που μου έδωσε, καθώς επίσης και στους καθηγητές μου κ.κ. Δημήτριο Παρδάλη, Χρήστο Νεγκάκη, Γιώργο Χατζηνικόλα και Άγγελο Παντουβάκη για το γνωσιολογικό υπόβαθρο που μου προσέφεραν.

Ιδιαίτερα, θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά τον επιβλέποντα καθηγητή μου κ. Σάββα Κατσικήδη ο οποίος με τις γνώσεις του, την εμπειρία και τις χρήσιμες συμβουλές του με καθοδήγησε πολύ αποτελεσματικά στην ολοκλήρωση της διατριβής μου.

Ευχαριστίες, επίσης σε όλους όσους ανταποκρίθηκαν στη συμπλήρωση των ερωτηματολογίων της παρούσας διατριβής.

Τέλος, θα ήθελα να ευχαριστήσω από τα βάθη της καρδιάς μου τη γυναίκα μου και το γιό μου για την υπομονή και κατανόηση τους.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι τελευταίες οικονομικές εξελίξεις και τα αδιέξοδα στα οποία έχουν περιέλθει αρκετοί τομείς της κυπριακής οικονομίας επιβάλλουν όπως αναζητηθούν, δημιουργηθούν ή ακόμη επανασχεδιασθούν τρόποι και διαδικασίες οι οποίες θα βοηθήσουν την κυπριακή οικονομία να ορθοποδήσει, στηριζόμενη βέβαια, στις δικές της δυνάμεις. Στο πνεύμα αυτό, της αναζήτησης τρόπων ανάκαμψης της οικονομίας δηλαδή, κινείται και η παρούσα διατριβή, καθώς πιστεύω ακράδαντα ότι η στήριξη και ανάπτυξη του αμπελοοινικού τομέα και της Κουμανδαρίας ιδιαίτερα, μπορεί να επιφέρει πάρα πολλά οφέλη, τόσο στην κυπριακή οικονομία όσο και στην κοινωνία γενικότερα.

Η Κουμανδαρία δικαιωματικά χαρακτηρίζεται ως ο απόστολος των κυπριακών κρασιών και είναι ίσως η αρχαιότερη ονομασία προέλευσης ανά το παγκόσμιο. Από εμπορικής άποψης έχει όλα τα εχέγγυα, ως προϊόν αναγνωρισμένης ποιότητας και αξίας, να διεισδύσει στην αγορά και να ανταγωνιστεί επάξια προϊόντα εγνωσμένης διεθνούς φήμης. Επιπρόσθετα, διεκδικεί με επιτυχία και αποσπά τις υψηλότερες διακρίσεις τόσο σε εθνικούς όσο και σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και έχει κερδίσει πολλά εγκωμιαστικά σχόλια από πάρα πολλούς καταξιωμένους οινογράφους και κριτές οίνων απ' όλο τον κόσμο.

Ο σκοπός της παρούσας διατριβής είναι να διερευνήσει εάν ο αμπελοοινικός τομέας και ειδικότερα τα τοπικά οινοποιεία της περιοχής Κουμανδαρίας αποτελούν σημαντικό παράγοντα στη βιωσιμότητα της οικονομίας της συγκεκριμένης περιοχής. Επιπρόσθετα, θα μελετηθεί η επίδραση του αμπελοοινικού τομέα στο κοινωνικοοικονομικό περιβάλλον της περιοχής Κουμανδαρίας. Οι κυριότεροι άξονες στους οποίους θα στηριχθεί η παρούσα διατριβή, είναι η μελέτη/ανάλυση της υφιστάμενης κατάστασης, των δεσμών του αμπελοοινικού τομέα με την οικονομία και την κοινωνία της συγκεκριμένης περιοχής, καθώς επίσης και των δράσεων που θα πρέπει να αναληφθούν για περαιτέρω βελτίωση τους.

Το πιο ουσιώδες συμπέρασμα της παρούσας διατριβής συνοψίζεται στο γεγονός ότι το δικαίωμα παραγωγής του φημισμένου γλυκού οίνου από λιαστά σταφύλια, με την ονομασία Κουμανδαρία έχει βοηθήσει σε μεγάλο βαθμό την κοινωνικοοικονομική ανάπτυξη των 14 κοινοτήτων που έχουν το δικαίωμα να παράγουν το προϊόν αυτό.

Οι κυριότεροι περιορισμοί κατά την συγγραφή της παρούσας διατριβής αφορούσαν την εξεύρεση βιβλιογραφικών πηγών, κυρίως για όσα αφορούν την ανάπτυξη της περιοχής Κουμανδαρίας, καθώς επίσης και συγκριτικού υλικού με άλλες περιοχές παραγωγής οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

Οι μέθοδοι που χρησιμοποιήθηκαν για την έρευνα βασίστηκαν, στη συλλογή και επεξεργασία δεδομένων από τις αρμόδιες αρχές με στόχο να γίνει μία ενδελεχής ανάλυση της παρούσας κατάστασης, στην εμπειρική έρευνα με τη βοήθεια ερωτηματολογίου που συμπληρώθηκε από το σύνολο των οινοποιείων της περιοχής, καθώς επίσης και σ' ένα μεγάλο ποσοστό από προσωπικές συνεντεύξεις με κατοίκους της περιοχής Κουμανδαρίας σε δειγματοληπτική βάση.

Η παρούσα διατριβή αποτελείται από οκτώ κεφάλαια. Στο πρώτο κεφάλαιο προσδιορίζεται το πρόβλημα το οποίο θα διερευνηθεί, παρουσιάζεται επιγραμματικά η διεθνής διάσταση και εμπειρία, διατυπώνεται ο σκοπός της διατριβής, αναφέρεται η κύρια θέση όπως αποδίδεται από τα συμπεράσματα, καταγράφονται οι περιορισμοί και δυσκολίες, περιγράφεται η μεθοδολογία όπως ακολουθήθηκε και τέλος γίνεται μία συνοπτική παρουσίαση των ενοτήτων που ακολουθούν.

Στο δεύτερο κεφάλαιο γίνεται μία αναλυτική περιγραφή του ευρύτερου αμπελοοινικού τομέα. Πιο συγκεκριμένα, παρουσιάζονται στοιχεία που αφορούν το αμπελουργικό δυναμικό και κατ' επέκταση την έκταση και την ποικιλιακή δομή του κυπριακού αμπελώνα όπως παρουσιάζεται σήμερα, καθώς επίσης και δεδομένα για την παραγωγή, τις πωλήσεις και τις εξαγωγές των αμπελοοινικών προϊόντων για σκοπούς ανάδειξης των συγκριτικών πλεονεκτημάτων της Κουμανδαρίας και της θέσης της έναντι των υπόλοιπων οινικών προϊόντων.

Στο τρίτο κεφάλαιο επιδιώκεται μία λεπτομερής περιγραφή των κυριότερων χαρακτηριστικών της περιοχής Κουμανδαρίας. Ιδιαίτερα, γίνεται μία σε βάθος ιστορική αναφορά, καταγράφονται οι σημαντικότερες νομοθετικές πρόνοιες που διέπουν την παραγωγή Κουμανδαρίας σήμερα, παρουσιάζονται οι δεκατέσσερις κοινότητες που έχουν το αποκλειστικό δικαίωμα παραγωγής Κουμανδαρίας, γίνεται σύγκριση ορισμένων δημογραφικών χαρακτηριστικών της περιοχής Κουμανδαρίας με την περιοχή Πιτσιλιάς που έχει αντίστοιχο δικαίωμα παραγωγής οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης και

τέλος, παρουσιάζονται δεδομένα για την παραγωγή, τις πωλήσεις και τις εξαγωγές της Κουμανδαρίας.

Στο τέταρτο κεφάλαιο γίνεται ιδιαίτερη αναφορά σε θέματα που αφορούν την ανάπτυξη. Συγκεκριμένα, γίνεται μία γενική αναφορά περί της ανάπτυξης και παρουσιάζονται οι γενικές έννοιες της τοπικής και αγροτικής ανάπτυξης όπως προέκυψαν από την ανασκόπηση της διεθνούς βιβλιογραφίας.

Στο πέμπτο κεφάλαιο παρουσιάζεται η συμβολή του αμπελοοινικού τομέα και της Κουμανδαρίας, ειδικότερα στην ανάπτυξη της περιοχής, παραθέτοντας ορισμένα ενδεικτικά παραδείγματα που συνδέουν τον αμπελοοινικό τομέα με την ανάπτυξη της περιοχής. Ιδιαίτερη έμφαση δίδεται στον οινικό τουρισμό, στις διάφορες εκδηλώσεις που σχετίζονται με την Κουμανδαρία και στις οινικές διαδρομές που προσφέρονται στην περιοχή.

Στο έκτο κεφάλαιο περιγράφεται η μεθοδολογία που ακολουθήθηκε, καθώς επίσης και η δομή τόσο του ερωτηματολογίου που αναπτύχθηκε με δέκτες τους οινοποιούς και τους κατοίκους της περιοχής.

Στο έβδομο κεφάλαιο παρουσιάζονται αναλυτικά τα αποτελέσματα της εμπειρικής έρευνας που διεξάχθηκε κατ' αντιστοιχία.

Στο όγδοο κεφάλαιο παρατίθενται τα γενικά συμπεράσματα της όλης μελέτης.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑΣ

### 2.1 Γενικά

Ο κυπριακός αμπελώνας σήμερα, παρουσιάζει αρκετές ιδιαιτερότητες συγκρινόμενος με άλλες αμπελουργικές περιοχές ανά το παγκόσμιο. Οι κυριότερες από αυτές είναι το ανάγλυφο των περιοχών που είναι φυτεμένες με αμπέλια, καθώς επίσης ο πολύ-τεμαχισμός και το πολύ-ιδιοκτησιακό καθεστώς, ιδιαιτερότητες που σπανίζουν σε άλλες χώρες.

Μέχρι πρόσφατα, ο αμπελοοινικός τομέας της χώρας μας, αντιμετώπιζε σωρεία διαρθρωτικών προβλημάτων, κυρίως λόγω του προσανατολισμού στην παραγωγή χύμα οινικών προϊόντων αμφιβόλου ποιότητας. Μέχρι και την δεκαετία του 90', η οινοπαραγωγή μας ήταν προσαρμοσμένη να καλύπτει τις ανάγκες κάποιων αγορών που αναζητούσαν οίνους σε χύμα μορφή, χωρίς να δίδεται ουσιαστική έμφαση στον παράγοντα ποιότητα. Επιπρόσθετα, η πολιτεία μέχρι και το 2003 εφάρμοζε ένα σύστημα κρατικών επιδοτήσεων και παρεμβατισμού που κυρίως βοηθούσε την ποσότητα και όχι την ποιότητα των αμπελοοινικών προϊόντων.

Η ένταξη της Κύπρου στην Ευρωπαϊκή Ένωση το 2004 και κατά συνέπεια το φιλελεύθερο εμπορικό καθεστώς, έφεραν τον αμπελοοινικό τομέα της χώρας μας να ανταγωνίζεται με τις πλέον ποιοτικά ανεπτυγμένες χώρες στην παραγωγή οινικών προϊόντων. Για να αντιμετωπισθούν οι όποιες δυσκολίες συνέπεια της νέας τάξης πραγμάτων, η πολιτεία αναγκάστηκε να καθορίσει εκ νέου τη στρατηγική της και να χαράξει τις πολιτικές εκείνες που θα βοηθούσαν τον αμπελοοινικό τομέα να ανταπεξέλθει του διεθνούς ανταγωνισμού και των συνεπαγόμενων προκλήσεων. Οι τέσσερις βασικοί άξονες στους οποίους δόθηκε ιδιαίτερη έμφαση ήταν, η «Ποιότητα», μέσω διαφόρων νομοθετημάτων καθώς και άλλων εργαλείων ποιοτικού ελέγχου, η «Διαφοροποίηση» μέσω της ανάδειξης του κυπριακού “terroir” και της μοναδικότητας των γηγενών μας ποικιλιών, η «Τεχνολογία» μέσω της επένδυσης σε σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό και η «Έρευνα» μέσω της προώθησης διαφόρων ερευνητικών προγραμμάτων.

Οι πιο πάνω άξονες, διαμόρφωσαν καταλυτικό ρόλο στην αναστροφή του αρνητικού κλίματος. Σε αντίθεση με τη φθίνουσα εικόνα που παρουσιάζει ο γεωργικός τομέας, ο εθνικός

στρατηγικός σχεδιασμός για τον αμπελοοινικό τομέα που καταρτίστηκε και ενεργοποιήθηκε μέσω του Εθνικού Προγράμματος Στήριξης του Αμπελοοινικού τομέα (ΕΠΣΑ), άρχισε να επιφέρει αργά και σταθερά θετικά αποτελέσματα. Τα Μέτρα του ΕΠΣΑ, κυρίως εκείνα που έχουν αναπτυξιακό χαρακτήρα, έχουν επιφέρει σημαντική βελτίωση σε θέματα ποιότητας τόσο του αμπελώνα όσο και των αμπελοοινικών προϊόντων. Επίσης, έχουν βοηθήσει σε μεγάλο βαθμό στον εκσυγχρονισμό των υφιστάμενων οινοποιείων, όπου μαζί με τα νέα που δημιουργήθηκαν, αποτελούν εχέγγυα ανοδικής πορείας του τομέα.

## **2.2 Αμπελουργικό μητρώο**

Το αμπελουργικό μητρώο της Κύπρου αναπτύχθηκε με την καταγραφή όλων των αμπελώνων και τη δημιουργία μιας βάσης δεδομένων όπου περιέχονταν διάφορες πληροφορίες που αφορούσαν τόσο τους ιδιοκτήτες όσο και τους ίδιους τους αμπελώνες. Στη συνέχεια, το αμπελουργικό μητρώο ακολουθώντας και αυτό την τεχνολογική ανάπτυξη, μετατράπηκε από μία παραδοσιακή βάση δεδομένων σε ένα ολοκληρωμένο σύστημα γεωγραφικών πληροφοριών (GIS).

Έτσι λοιπόν, η πολιτεία σήμερα, διαθέτει ένα ολοκληρωμένο και δυναμικό σύστημα γεωγραφικών πληροφοριών, το οποίο ενημερώνεται σχεδόν σε καθημερινή βάση, μέσω της διενέργειας αρκετών ελέγχων. Οι έλεγχοι αυτοί διενεργούνται, είτε επιτόπου με τη χρήση εξειδικευμένου εξοπλισμού, είτε μέσω δορυφόρου όπου αυτό είναι εφικτό. Οι πληροφορίες που συλλέγονται αφού επεξεργαστούν ανάλογα καταχωρούνται στο μητρώο, έτσι ώστε ανά πάσα στιγμή να μπορούν να εξαχθεί οποιαδήποτε πληροφορία. Παράλληλα, το αμπελουργικό μητρώο παρέχει τη δυνατότητα εξαγωγής στατιστικών στοιχείων, βάση των οποίων καθορίζονται η στρατηγική και οι διάφορες πολιτικές στα πλαίσια της συνεχούς προσπάθειας αναβάθμισης και βελτίωσης του αμπελοοινικού τομέα.

Η δημιουργία του αμπελουργικού μητρώο αρχικά, είχε ως στόχο τον έλεγχο του αμπελοοινικού τομέα, όμως με τη χρήση των σύγχρονων μέσων πληροφορικής, το αμπελουργικό μητρώο μετατράπηκε σε ένα δυναμικό και πολυδιάστατο εργαλείο. Πέραν της χρήσης του ως ελεγκτικό εργαλείο, το αμπελουργικό μητρώο μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν μέσο στήριξης διαφόρων προγραμμάτων ερευνητικού χαρακτήρα προγραμμάτων, καθώς επίσης ως μέσο ανάπτυξης και διάδοσης του οινοτουρισμού στη χώρα μας.

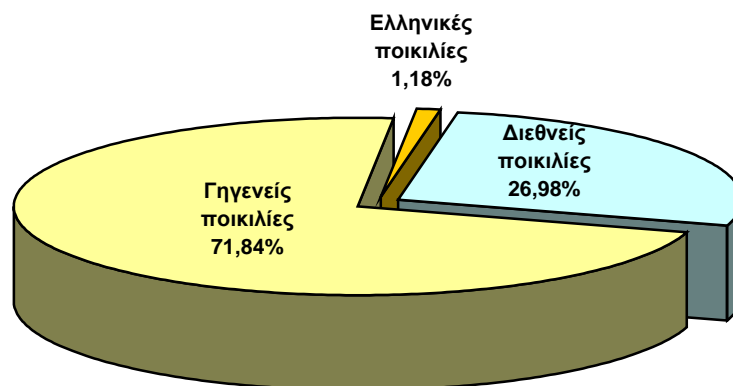


### 2.3 Έκταση και ποικιλιακή δομή κυπριακού αμπελώνα

Σύμφωνα με το αμπελουργικό μητρώο που διατηρεί το Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων, στις 31 Δεκεμβρίου 2013 οι αμπελώνες κάλυπταν έκταση 74.721,4 δεκαρίων (Πίνακας 1). Αναλύοντας τα στοιχεία αυτά, μπορούμε να πούμε ότι τα κυριότερα σημεία που αξίζουν ιδιαίτερης προσοχής είναι η σημαντική μείωση της αμπελοκαλλιέργειας κατά τη διάρκεια των τελευταίων ετών, καθώς επίσης και η ριζική αλλαγή της ποικιλιακής δομής του κυπριακού αμπελώνα με ποικιλίες που αποδεδειγμένα έχουν μεγαλύτερη εμπορευσιμότητα και δυνατότητα παραγωγής οίνων ποιότητας.

Σύμφωνα με το Διάγραμμα 1, τη μεγαλύτερη έκταση του κυπριακού αμπελώνα καταλαμβάνουν οι γηγενείς ποικιλίες με ποσοστό 71,84%, ακολουθούν οι διεθνείς ποικιλίες με ποσοστό 26,98% ενώ μία μικρή έκταση της τάξης του 1,18% καταλαμβάνουν οι ελληνικές ποικιλίες.

Διάγραμμα 1: Προέλευση Ποικιλιών



Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

Πίνακας 1: Έκταση αμπελώνων κατά ποικιλία στις 31 Δεκεμβρίου 2013

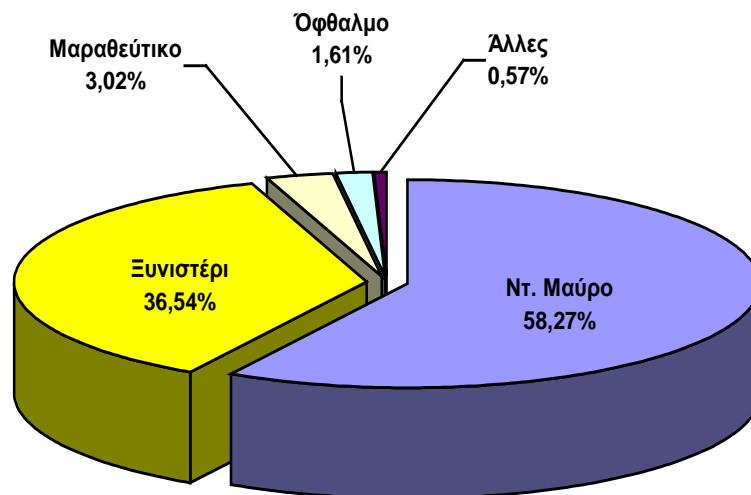
α/α	Ποικιλία	Έκταση (Δεκάρια)	Ποσοστό
1	Ντόπιο Μαύρο	31.275,7	41,86%
2	Ξυνιστέρι	19.610,9	26,25%
3	Sultanina	4.956,9	6,63%
4	Shiraz	2.878,7	3,85%
5	Cabernet Sauvignon	2.018,0	2,70%
6	Carignan	1.895,2	2,54%
7	Μαραθεύτικο	1.621,9	2,17%
8	Mourvedre (Mataro)	1.555,2	2,08%
9	Cabernet Franc	1.525,6	2,04%
10	Chardonnay	1.099,8	1,47%
11	Muscat of Alexandria (Μαλάγα)	957,0	1,28%
12	Όφθαλμο	863,8	1,16%
13	Λευκάδα (Βερτζαμί)	824,4	1,10%
14	Grenache	703,6	0,94%
15	Merlo Noir	634,8	0,85%
16	Alicante Bouschet	401,2	0,54%
17	Sauvignon Blanc	399,5	0,53%
18	Semillon	327,6	0,44%
19	Palomino	196,9	0,26%
20	Egiat	194,1	0,26%
21	Σπούρτικο	117,9	0,16%
22	Γιαννούδι	95,5	0,13%
23	Riesling	70,8	0,09%
24	Ugni Blanc	63,4	0,08%
25	Αγιωργίτικο	58,2	0,08%
26	Πρωμάρα	51,8	0,07%
27	Μωροκανέλλα	39,5	0,05%
28	Muscat	31,2	0,04%
29	Plant X	19,8	0,03%
30	Άλλες *	232,5	0,31%
	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>74.721,4</b>	

\* Muscat of Hamburg, Malvasia Lunga, Malvasia Grossa, Ασύρτικο, Gewürztraminer, Altesse, Viognier, Muscat of Samos, Gamay, Κανέλλα, κτλ.

Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

Στο Διάγραμμα 2, φαίνεται ότι από την καλλιεργούμενη έκταση των γηγενών ποικιλιών το μεγαλύτερο ποσοστό καταλαμβάνει το Ντόπιο Μαύρο με 58,27%, ακολουθεί το Ξυνιστέρι με 36,54% και αρκετά πιο πίσω το Μαραθεύτικο με 3,02% και το Όφθαλμο με 1,61%. Οι υπόλοιπες γηγενείς ποικιλίες όπως το Σπούρτικο, η Μωροκανέλλα, η Πρωμάρα κτλ καταλαμβάνουν μόλις το 0,57% του κυπριακού αμπελώνα.

Διάγραμμα 2: Γηγενείς Ποικιλίες

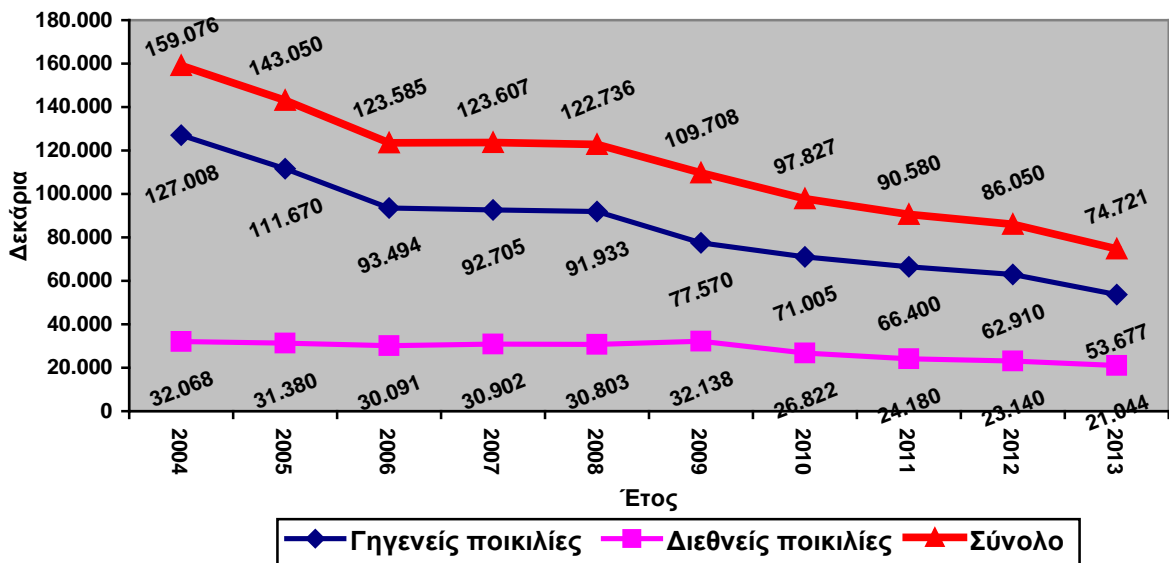


Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

Η διαμόρφωση του αμπελουργικού δυναμικού από το 2004 μέχρι και σήμερα, παρουσιάζεται στο Διάγραμμα 3. Παρατηρείται μία εμφανής μείωση του αμπελουργικού δυναμικού, ειδικότερα των καλλιεργούμενων εκτάσεων με γηγενείς ποικιλίες, η οποία οφείλεται σε αρκετούς παράγοντες.

Ορισμένοι από τους παράγοντες αυτούς είναι το ψηλό κόστος διαχείρισης ενός αμπελώνα, το οποίο συνδέεται άμεσα με τον πολύ-τεμαχισμό και το πολύ-ιδιοκτησιακό καθεστώς, η μεγάλη ηλικία των αμπελουργών, το ψηλό κόστος αγοράς γεωργικής γης για εγκατάσταση νέου αμπελώνα, το χαμηλό επίπεδο συνεργασίας μεταξύ των αμπελουργών και των οινοποιείων και η απουσία μεσοπρόθεσμου αλλά κυρίως μακροπρόθεσμου σχεδιασμού όλων των εμπλεκόμενων με τον αμπελοοινικό τομέα.

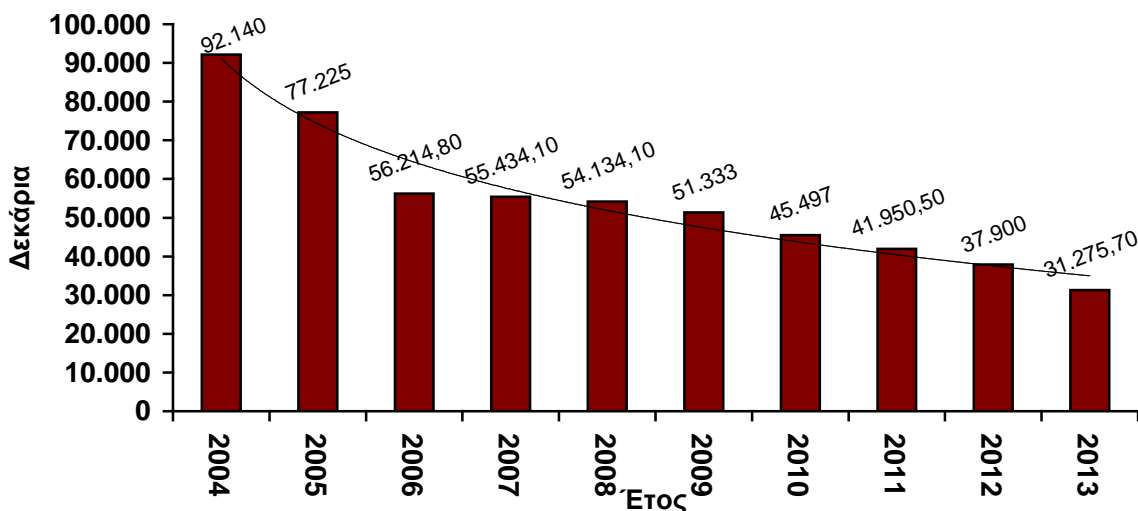
Διάγραμμα 3: Διαμόρφωση έκτασης αμπελώνων την τελευταία δεκαετία



Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

Όπως παρουσιάζεται στο Διάγραμμα 4, η ερυθρή γηγενής ποικιλία Ντόπιο Μαύρο που αποτελεί τη μεγαλύτερη σε καλλιεργούμενη έκταση ποικιλία, τα τελευταία χρόνια συμμετέχει με εμφανώς φθίνουσα έκταση και σημασία στον κυπριακό αμπελώνα. Κατά γενική ομολογία, το Ντόπιο Μαύρο έχει περιορισμένες δυνατότητες παραγωγής ποιοτικών ξηρών οίνων. Η στροφή των οινοποιών προς την κατεύθυνση αξιοποίησης γηγενών και διεθνών ποικιλιών για την παραγωγή ξηρών οίνων που αποδεδειγμένα έχουν μεγαλύτερες προοπτικές εμπορευσιμότητας αποτελεί αδιαμφισβήτητο γεγονός.

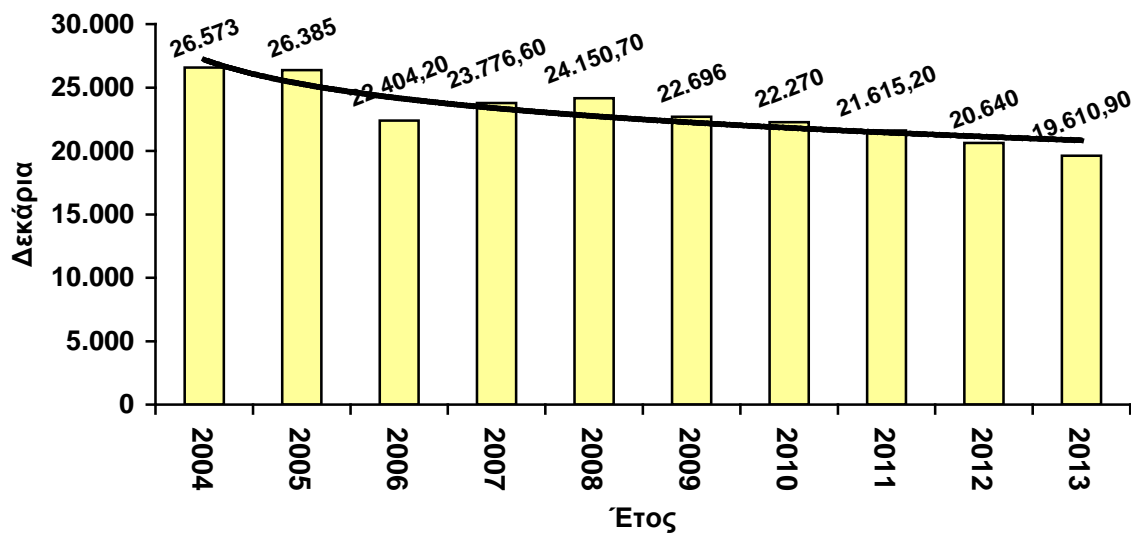
Διάγραμμα 4: Έκταση της ποικιλίας Ντ. Μαύρο την τελευταία δεκαετία



Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

Στο Διάγραμμα 5 παρουσιάζεται η καλλιεργούμενη έκταση της λευκής γηγενής ποικιλίας Ξυνιστέρι όπως διαμορφώθηκε από το 2004.

Διάγραμμα 5: Έκταση της ποικιλίας Ξυνιστέρι την τελευταία δεκαετία



Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

Να σημειωθεί όμως ότι, τόσο η ποικιλία Μαύρο, όσο και η ποικιλία Ξυνιστέρι είναι οι δύο ποικιλίες που συμμετέχουν τόσο στην παραγωγή «Κουμανδαρίας» όσο και στη «Ζιβανία», τα μοναδικά αμπελοοινικά προϊόντα της Κύπρου που έχουν το δικαίωμα της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.

## 2.4 Παραγωγή αμπελοοινικών προϊόντων

Η παραγωγή σταφυλιών και κατ' επέκταση η παραγωγή αμπελοοινικών προϊόντων, ακολουθώντας τη συνεχιζόμενη μείωση των αμπελουργικών εκτάσεων, ήταν αδύνατο να μην επηρεαστεί, έτσι, τα τελευταία χρόνια παρουσιάζεται μία σημαντική μείωση. Όπως φαίνεται στον Πίνακα 2 η συνολική παραγωγή σταφυλιών για το έτος 2012 ανήλθε στα 26,5 εκατομμύρια κιλά, από τα οποία τα 14 εκατομμύρια έτυχαν οινοποίησης, ενώ τα υπόλοιπα χρησιμοποιήθηκαν για άλλες χρήσεις, όπως η επιτόπια κατανάλωση ως φρέσκο φρούτο, η παραγωγή Ζιβανίας και αμπελοοινικού αποστάγματος, καθώς επίσης και η παρασκευή παραδοσιακών εδεσμάτων όπως ο παλουζές (μουσταλευριά) και ο σουτζούκος.

Πίνακας 2: Χρήση Σταφυλιών εσοδείας 2013

<b>Χρήση</b>	<b>Ποσότητα (Κιλά)</b>
Οινοποίηση	13.600.000
Επιτόπια κατανάλωση	4.800.000
Παραγωγή Ζιβανίας	2.500.000
Παραγωγή εδεσμάτων	2.500.000
Χωρική οινοποίηση	2.000.000
Παραγωγή αμπελοοινικού αποστάγματος	350.000
Εξαγωγές	300.000
Παραγωγή Σταφίδας	50.000
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>26.100.000</b>

Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

Σύμφωνα με τον Πίνακα 3, η παραλαβή σταφυλιών εσοδείας 2013 για σκοπούς οινοποίησης ανήλθε στα 13,6 εκατομμύρια κιλά σταφύλι παρουσιάζοντας μικρή μείωση (3,1%) σε σχέση με τα σταφύλια που παραλήφθηκαν για οινοποίηση το 2012.

Οι ποικιλίες με την μεγαλύτερη απορρόφηση από τα οινοποιεία είναι το Ξυνιστέρι με ποσοστό 29,3%, το Ντόπιο Μαύρο με ποσοστό 13,07%, η Σουλτανίνα με 10,77% και το Carignan με 9,7%.

Σημαντικό αποτελεί το γεγονός ότι, από τις διεθνείς ποικιλίες, οι οποίες σε έκταση καλύπτουν μόλις το 27% του κυπριακού αμπελώνα, τα σταφύλια που παραδίδονται για οινοποίηση αποτελούν το 53% περίπου της συνολικής ποσότητας. Το γεγονός αυτό επιβεβαιώνει ακόμη περισσότερο τα όσα έχουν διατυπωθεί πιο πάνω σχετικά με τις μειωμένες οινολογικές δυνατότητες των πλείστων γηγενών ποικιλιών και το αυξημένο ενδιαφέρον των Κύπριων οινοποιών προς τις διεθνείς οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου.

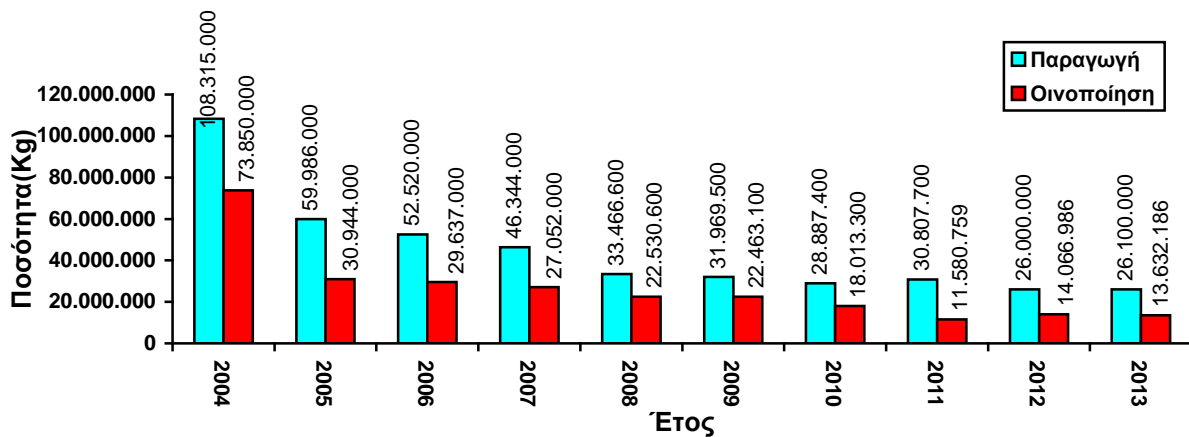
Πίνακας 3: Ποσότητες σταφυλιών για οινοποίηση τα τελευταία δύο χρόνια

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	2013		2012	
	Ποσότητα (Kg)	Ποσοστό	Ποσότητα (Kg)	Ποσοστό
Ξυνιστέρι	3.970.433	29,13%	4.068.016	28,92%
Ντόπιο Μαύρο	1.782.339	13,07%	1.690.235	12,02%
Σουλτανίνα	1.468.863	10,77%	1.558.848	11,08%
Carignan	1.322.365	9,70%	1.605.161	11,41%
Cabernet Sauv.	871.350	6,39%	943.314	6,71%
Shiraz	739.753	5,43%	560.352	3,98%
Mourvedre	549.770	4,03%	515.035	3,66%
Όφθαλμο	340.257	2,50%	367.951	2,62%
Λευκάδα	322.121	2,36%	372.288	2,65%
Μαραθεύτικο	297.529	2,18%	430.083	3,06%
Cabernet Franc	237.971	1,75%	223.863	1,59%
Chardonnay	224.449	1,65%	216.878	1,54%
Alicante Bouchet	215.872	1,58%	219.014	1,56%
Palomino	193.980	1,42%	300.840	2,14%
Muscat of Alexand.	185.881	1,36%	128.034	0,91%
Grenache	183.270	1,34%	201.804	1,43%
Semillon	171.498	1,26%	162.446	1,15%
Ugni Blank	157.243	1,15%	146.237	1,04%
Merlot Noir	147.556	1,08%	166.563	1,18%
Sauvignon Blanc	117.882	0,86%	73.654	0,52%
Σπούρτικο	37.009	0,27%	31.016	0,22%
Riesling	23.768	0,17%	17.370	0,12%
Malvasia Lunga	18.360	0,13%	22.260	0,16%
Oeillade	12.820	0,09%	23.144	0,16%
Μωροκανέλλα	6.770	0,05%	3.540	0,03%
Πρωμάρα	6.514	0,05%	4.180	0,03%
Black Muscat	6.423	0,05%	4.833	0,03%
Altesse	6.325	0,05%	0	0,00%
Μοσχάτο Άσπρο	5.830	0,04%	0	0,00%
Αγιωργήτικο	4.992	0,04%	6.892	0,05%
Γιαννούδι	2.993	0,02%	3.135	0,02%
<b>ΟΛΙΚΟ</b>	<b>13.632.186</b>	<b>100,00%</b>	<b>14.066.986</b>	<b>100,00%</b>

Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

Από τα στοιχεία του Διαγράμματος 6, φαίνεται ότι την τελευταία δεκαετία απωλέσαμε περίπου το 75% τόσο της ολικής παραγωγής σταφυλιών όσο και των ποσοτήτων που παραδίδονται για οινοποίηση. Όμως, παρά την τεράστια μείωση, θα πρέπει να σημειωθεί ότι τα τελευταία δύο με τρία χρόνια παρατηρείται μία σχετική σταθεροποίηση που αντανακλά τις πραγματικές ανάγκες της αγοράς.

Διάγραμμα 6: Σύγκριση ολικής παραγωγής και οινοποίησης



Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

## 2.5 Πωλήσεις οίνων στην εγχώρια αγορά

Μετά τη φιλελευθεροποίηση της αγοράς το 2004 και την συνεπακόλουθη κατάργηση των παρεμβατικών μέτρων, η Κυπριακή Δημοκρατία απώλεσε όλες σχεδόν της παραδοσιακές αγορές οινικών προϊόντων σε χύμα μορφή. Έτσι λοιπόν, η φθίνουσα πορεία των πωλήσεων των κυπριακών οινικών προϊόντων στη διεθνή αγορά ήταν αναπόφευκτη και ο προσανατολισμός του τομέα προς την εγχώρια αγορά και το ποιοτικό εμφιαλωμένο κρασί, μονόδρομος.

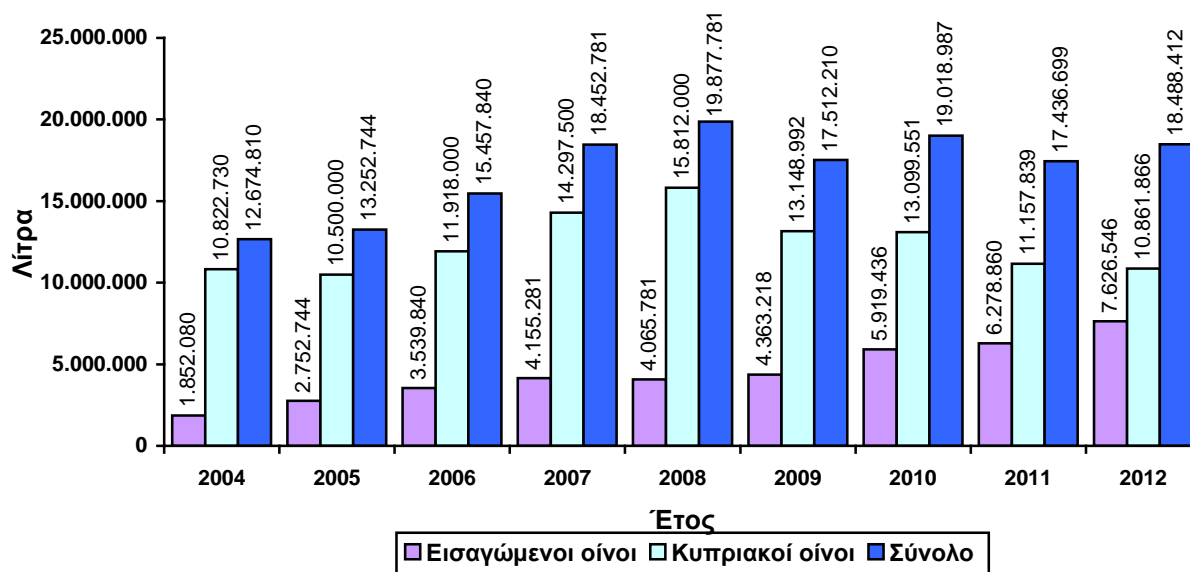
Μετά την ένταξη μας στην Ευρωπαϊκή Ένωση, ο αμπελοοινικός τομέας, αξιοποιώντας τις δυνατότητες συμμετοχής σε ευρωπαϊκά αναπτυξιακά προγράμματα και μέτρα στήριξης, την ιδιωτική πρωτοβουλία, την τεχνογνωσία και τη διαφοροποίηση, έχει πετύχει να κάνει άλματα προόδου σε ότι αφορά την ποιότητα, τόσο σε επίπεδο αμπελώνα όσο και στα παραγόμενα οινικά προϊόντα. Συνέπεια αυτής της στροφής είναι η καταξίωση που τυγχάνουν τα κυπριακά οινικά προϊόντα στην εσωτερική αγορά, καθώς επίσης και η μικρή αλλά αυξανόμενη παρουσία τους στο εξωτερικό.



Στην εσωτερική αγορά οι πωλήσεις εμφιαλωμένων κυπριακών οίνων παρουσίασαν μία σημαντική αύξηση μετά το 2004, ωστόσο η οικονομική κρίση και οι πιέσεις που ασκούν οι εισαγόμενοι οίνοι, ιδιαίτερα αυτοί που έχουν ανάλογη ποιότητα και προσφέρονται σε χαμηλότερες τιμές, οδήγησαν σε μία μικρή πτωτική τάση την τελευταία τετραετία. Πιο συγκεκριμένα, από τα στοιχεία του Διαγράμματος 7, διαπιστώνεται ότι οι συνολικές ποσότητες οίνων που διατεθήκαν στην κυπριακή αγορά το 2012 παρουσίασαν αύξηση της τάξης του 41,8% σε σχέση με τις συνολικές ποσότητες που διατεθήκαν το 2004. Επιπρόσθετα, φαίνεται ξεκάθαρα ότι η κατανομή μεταξύ κυπριακών και εισαγόμενων οίνων αποβαίνει διαχρονικά προς όφελος των εισαγομένων, με τα κυπριακά να παραμένουν σταθερά σε σχέση με το 2004, σε αντίθεση με τα εισαγόμενα, τα οποία για την ίδια περίοδο από το 1,8 εκ. λίτρα ανήλθαν στα 7,6 εκ. λίτρα παρουσιάζοντας αύξηση της τάξης του 311,7%.

Ορισμένα χαρακτηριστικά που θα μπορούσαν να παρέχουν συγκριτικό πλεονέκτημα στην κυπριακή οινοπαραγωγή είναι, η μοναδικότητα του κυπριακού “terroir” και η μοναδικότητα ορισμένων κυπριακών οινοποιήσιμων ποικιλιών. Το γεγονός αυτό επιβάλλει την περαιτέρω ανάδειξη και προβολή των δύο αυτών χαρακτηριστικών έτσι ώστε να αποτελέσουν την αιχμή του δόρατος στην προσπάθεια που γίνεται για καταξίωση του κυπριακού οίνου τόσο εντός όσο και εκτός Κύπρου.

Διάγραμμα 7: Διάθεση κυπριακών και εισαγόμενων οίνων στην κυπριακή αγορά



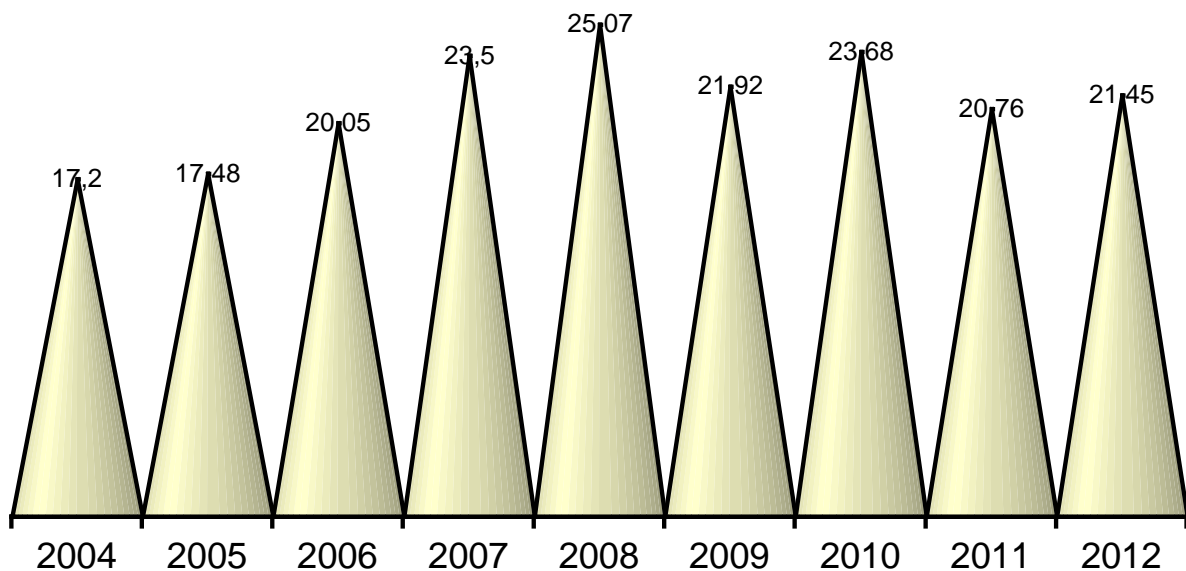
Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

Από το Διάγραμμα 8 φαίνεται ότι το 2004 η κατά κεφαλή κατανάλωση οίνων στην Κύπρο κυμαινόταν στα 16,3 λίτρα, ενώ το 2012 ανήλθε στα 21,45 λίτρα παρουσιάζοντας μία αύξηση της τάξης του 24,7%.

Η αύξηση αυτή οφείλεται κυρίως σε διάφορες καινοτόμες δράσεις και πρωτοβουλίες που ανέπτυξε κυρίως το Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων, αλλά και ορισμένοι άλλοι οργανωμένοι φορείς, με στόχο την καλλιέργεια οινικής κουλτούρας και παιδείας στον τόπο μας, με στόχο τη στροφή των Κυπρίων προς την κατανάλωση οίνων.

Ωστόσο, σε σύγκριση με αντίστοιχες καταναλώσεις σε παραδοσιακές οινοπαραγωγές χώρες όπως η Γαλλία και η Ιταλία (Τσακίρης, 2000), η μέση κατανάλωση οίνων στην Κύπρο θεωρείται ιδιαίτερα χαμηλή.

Διάγραμμα 8 : Κατά κεφαλή κατανάλωση οίνου (λίτρα)



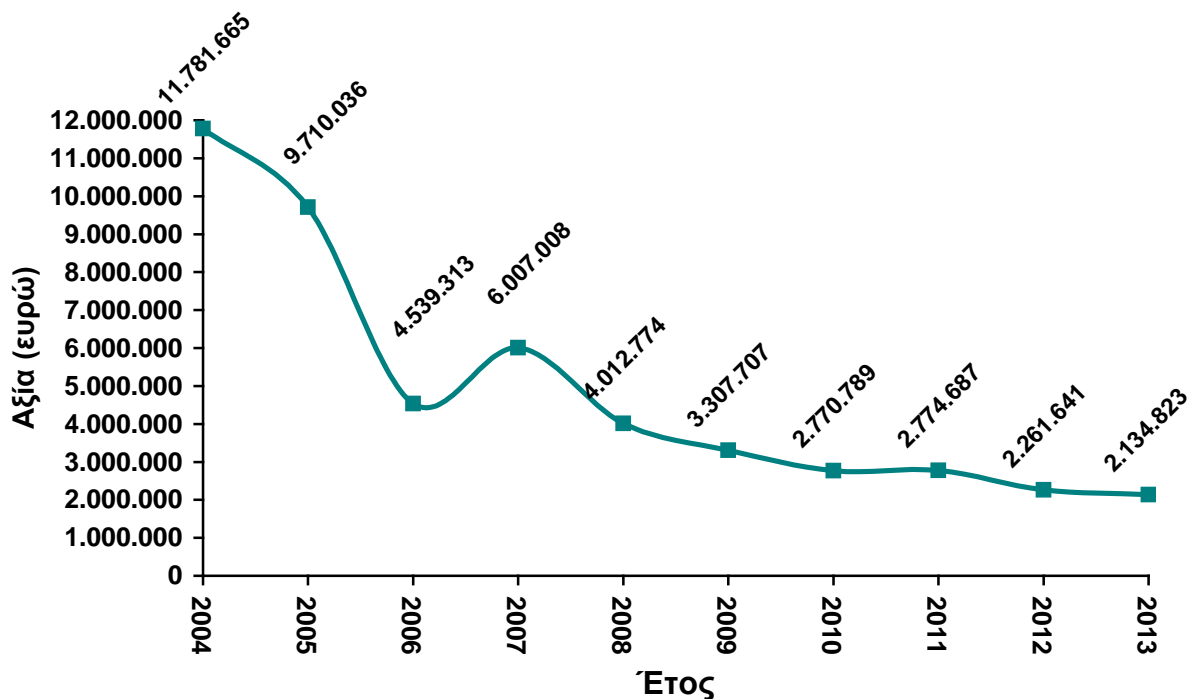
Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

## 2.6 Εξαγωγές αμπελοοινικών προϊόντων

Η συνολική αξία των εξαγωγών αμπελοοινικών προϊόντων τα τελευταία χρόνια παρουσιάζει σημαντική πτωτική τάση. Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 9, οι αξίες των εξαγωγών το 2013 σε σχέση με το 2004 καταγράφει μείωση της τάξης του 81,9%. Η τεράστια αυτή απώλεια καταδεικνύει τις τεράστιες δυσκολίες που αντιμετωπίζουν τα κυπριακά οινοποιεία να τοποθετήσουν με αξιώσεις τα προϊόντα τους στις αγορές του εξωτερικού.

Ο παγκόσμιος ανταγωνισμός είναι αρκετά οξύς σήμερα, και οι παρούσες οικονομικές συνθήκες δεν διευκολύνουν τις όποιες προσπάθειες γίνονται για μια πετυχημένη παρουσία των κυπριακών αμπελοοινικών προϊόντων στις αγορές του εξωτερικού. Βέβαια, θα πρέπει να τονιστεί ότι η μοναδικότητα που χαρακτηρίζει τα κυπριακά αμπελοοινικά προϊόντα διασφαλίζει τις προοπτικές, να αποκτήσουν τη θέση που τους αξίζει στο παγκόσμιο οινικό στερέωμα.

Διάγραμμα 9: Εξαγωγές αμπελοοινικών προϊόντων 2004 - 2013 (Αξία)



Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

Στον Πίνακα 4 αποτυπώνονται συγκριτικά οι πωλήσεις των αμπελοοινικών προϊόντων στην διεθνή αγορά τα δύο τελευταία έτη. Όσον αφορά τους οίνους, οι οποίοι καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μερίδιο των εξαγωγών, το 2013 εξαχθήκαν 1.522.114 λίτρα συνολικής αξίας 1.912.443 ευρώ, σε αντίθεση με το 2012 όπου αποσταλήκαν στο εξωτερικό 1.643.234 λίτρα, συνολικής αξίας 2.071.820 ευρώ, σημειώνοντας μείωση της τάξης του 7,4% και 7,25% αντίστοιχα.

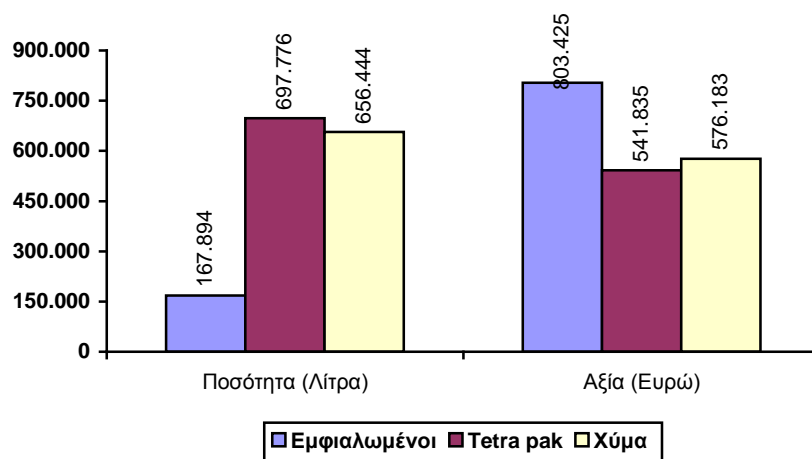
Πίνακας 4: Εξαγωγές αμπελοοινικών προϊόντων

ΠΡΟΪΟΝ	2013		2012	
	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (λίτρα)	ΑΞΙΑ (€)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (λίτρα)	ΑΞΙΑ (€)
<b>ΟΙΝΟΙ</b>				
<b>Εμφιαλωμένοι</b>				
- Χωρίς γεωγρ. Ένδειξη	80.110	197.897	125.638	290.536
- Τοπικοί Οίνοι	46.040	259.637	42.764	229.333
- Κουμανδάρια	41.744	345.891	75.583	508.029
<b>Tetra pak</b>	697.776	541.835	713.328	536.572
<b>Χύμα</b>	656.444	576.183	685.921	507.350
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>1.522.114</b>	<b>1.921.443</b>	<b>1.643.234</b>	<b>2.071.820</b>
<b>ΧΥΜΟΣ/ΓΛΕΥΚΟΣ</b>	<b>81.960</b>	<b>40.953</b>	<b>76.260</b>	<b>37.585</b>
<b>ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΑ</b>	<b>6.756</b>	<b>6.573</b>	<b>9.048</b>	<b>7.690</b>
<b>ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ</b>	<b>(λίτρα άνυδρα)</b>	<b>(€)</b>	<b>(λίτρα άνυδρα)</b>	<b>(€)</b>
Brandy	851	10.847	461	6.866
Ούζο	639	6.433	471	4.879
Ζιβανία	9.786	101.525	8.768	84.979
Άλλα	5.596	47.049	5.804	47.822
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>16.872</b>	<b>165.854</b>	<b>15.504</b>	<b>144.546</b>
<b>ΟΛΙΚΟ</b>		<b>2.134.823</b>		<b>2.261.641</b>

Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

Στο Διάγραμμα 10 φαίνονται οι εξαγωγές οίνων ανά τύπο συσκευασίας για το έτος 2013. Πολύ σημαντικό κρίνεται το γεγονός ότι οι εμφιαλωμένοι οίνοι σε αξία έχουν την μεγαλύτερη συνεισφορά παρόλο που οι ποσότητες που εξάγονται είναι πολύ λιγότερες σε σχέση με τους άλλους τύπους συσκευασίας.

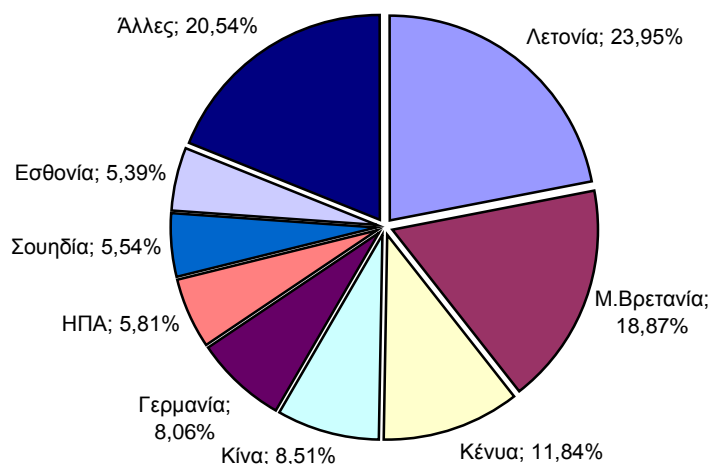
Διάγραμμα 10: Εξαγωγές οίνων ανά τύπο συσκευασίας για το έτος 2013



Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

Οι κυριότερες εξαγωγικές χώρες σε αξία, όπως εμφανίζονται στο Διάγραμμα 11, είναι η Λετονία με 23,95% όπου απορροφά μεγάλες ποσότητες οίνων σε συσκευασίες Tetra pak, η Μεγάλη Βρετανία με 18,87%, όπου απορροφά μεγάλες ποσότητες εμφιαλωμένων οίνων και η Κένυα με 11,84% όπου απορροφά μεγάλες ποσότητες χύμα προϊόντων, ειδικότερα ενός συγκεκριμένου τύπου που χρησιμοποιείται ως «Θεία Κοινωνία».

Διάγραμμα 11: Κυριότερες εξαγωγικές χώρες για το έτος 2013 (αξία)



Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑ

### 3.1 Ιστορικά

Ο περίφημος παραδοσιακός γλυκός οίνος που σύμφωνα με ιστορικές πηγές παραγόταν από αρχαιοτάτων χρόνων στην Κύπρο (Υπουργείο Εσωτερικών, 2000), πήρε το όνομα «Κουμανδαρία» κατά τον πρώιμο μεσαίωνα και συγκεκριμένα περί το 1192, όταν οι Ιωαννίτες Ιππότες εγκαταστάθηκαν στο νησί, μετά που ο Ριχάρδος ο Λεοντόκαρδος πώλησε την Κύπρο στο Γάλλο Guy de Lusignan.

Κατά τη βασιλεία των Λουζινιάν, το νησί χωρίστηκε σε διοικητικές περιφέρειες, τις λεγόμενες Κομαντερίες (Commandaries). Η μεγαλύτερη περιφέρεια ήταν εγκαταστημένη σε περιοχή δυτικά της Λεμεσού και ονομαζόταν «Η Μεγάλη Κομαντερία» (La Grande Commanderie). Η περιφέρεια αυτή παραχωρήθηκε στους Ιωαννίτες Ιππότες στην οποία εγκατέστησαν το κέντρο της στρατιωτικής τους διοίκησης, με αρχηγείο τους το φημισμένο κάστρο του Κολοσσιού.

Οι Ιωαννίτες Ιππότες θέλοντας να δώσουν ιδιαίτερη έμφαση στο γλυκό οίνο με την εξαιρετική ποιότητα που παραγόταν στην περιοχή της Μεγάλης Κομαντερίας, τον ονόμασαν «Vin de la Commanderie» που σημαίνει «Ο Οίνος της Κομαντερίας». Το όνομα αυτό, που συνδέεται με το όνομα της στρατιωτικής διοίκησης των Ιωαννιτών Ιπποτών, σταδιακά καθιερώθηκε ως «Κουμανδαρία», ταυτίστηκε με το συγκεκριμένο τύπο οίνου και έφτασε έτσι μέχρι τις μέρες μας.

Το συγκεκριμένο όνομα επιλέγηκε για να ξεχωρίζει ο συγκεκριμένος τύπος οίνου από τα υπόλοιπα κρασιά, κυρίως λόγω της εξαιρετικής του ποιότητας αλλά επίσης και της γεωγραφικής του προέλευσης. Έκτοτε, το όνομα της περιοχής είναι συνυφασμένο με το συγκεκριμένο τύπο οίνου, του οποίου ο ιδιαίτερος τρόπος παραγωγής διατηρήθηκε αναλλοίωτος μέχρι και σήμερα.

Η εξέλιξη αυτή και ιδιαίτερα η σημασία που επέδειξαν οι Ιωαννίτες Ιππότες στο προϊόν αυτό, οδήγησαν την «Κουμανδαρία» και έξω από τα όρια του νησιού. Πολύ γρήγορα το γλυκό κρασί της Κύπρου έγινε γνωστό σε διεθνές επίπεδο αφού οι Ιωαννίτες Ιππότες, την

εμπορεύονταν με μεγάλο ζήλο, ιδιαίτερα σε χώρες με τις οποίες είχαν πολύ στενούς δεσμούς, όπως τη Βενετία.

Η ανοδική πορεία της Κουμανδαρίας συνέχισε μέχρι και την Τουρκοκρατία, όπου η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή Κουμανδαρίας γενικότερα αντιμετώπισαν μεγάλα προβλήματα κυρίως λόγω της υψηλής φορολογίας που επέβαλε η οθωμανική αυτοκρατορία στο εμπόριο οίνων. Η Κουμανδαρία όμως είχε ήδη βαθιές ρίζες, γεγονός που τη βοήθησε να διατηρηθεί μέσα από την παράδοση και τη χριστιανική πίστη. Ήδη, από τη Βυζαντινή εποχή, το γλυκό κρασί της Κύπρου είχε καθοριστεί ως το κρασί της θείας κοινωνίας. Έτσι, παρ' όλες τις αντιξοότητες που συνάντησε κατάφερε να διατηρηθεί μέχρι και την Αγγλοκρατία, όπου και έγιναν οι πρώτες προσπάθειες να καθοριστεί συγκεκριμένη περιοχή στα όρια της οποίας θα επιτρεπόταν η παραγωγή Κουμανδαρίας.

Με την ίδρυση της Κυπριακής Δημοκρατίας το 1960 παρατηρείται μία συστηματική και αναβαθμισμένη παραγωγή Κουμανδαρίας. Ταυτόχρονα, προωθείται η καταχώρηση της Κουμανδαρίας ως εθνικό προϊόν το οποίο παράγεται σε καθορισμένη περιοχή κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες, γεγονός που επιτεύχθηκε τελικά με την ψήφιση του περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασίες Προέλευσης Οίνων) (Κουμανδαρία) Διάταγμα το 1990. Η ένταξη της Κύπρου στην Ευρωπαϊκή Ένωση το 2004, ώθησε σε περαιτέρω αναβάθμιση της Κουμανδαρίας με αποτέλεσμα τις πάρα πολλές διακρίσεις και βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς και εκθέσεις οίνων.

### **3.2 Το νομοθετικό πλαίσιο που διέπει την παραγωγή Κουμανδαρίας**

Η πρώτη νομοθετικού χαρακτήρα πράξη που υιοθέτησε η Κυπριακή Δημοκρατία για την προστασία των ονομασιών προέλευσης θεσπίστηκε το 1959 με τον περί Προστασίας των Ονομασιών Προέλευσης (Κυπριακοί Οίνοι) Νόμο [The Appellation (Cyprus Wines) Protection Law (CAP. 127)], ο οποίος κληρονομήθηκε σε μεγάλο βαθμό ως είχε από το Αποικιοκρατικό καθεστώς.

Σήμερα, η παραγωγή Κουμανδαρίας διέπεται από το περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων (Κουμανδαρία) Διάταγμα του 2005 - Κ.Δ.Π. 214/2005, που παρουσιάζεται αναλυτικά στο Παράρτημα III, και σύμφωνα με το οποίο ένας οίνος για να δικαιούται να φέρει το όνομα Κουμανδαρία θα πρέπει να πληροί τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- Παράγεται αποκλειστικά από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι είναι εγγεγραμμένοι στο Αμπελουργικό Μητρώο, έχουν ηλικία όχι μικρότερη των τεσσάρων (4) ετών, και ευρίσκονται εντός των διοικητικών ορίων των κοινοτήτων Αγίου Γεωργίου Λεμεσού, Αγίου Μάμα, Αγίου Παύλου, Αψιού, Γεράσας, Δωρού, Ζωοπηγής, Καλού Χωριού Λεμεσού, Καπηλειού, Λάνειας, Λουβαρά, Μοναγριού και Συλίκου.
- Παράγεται από σταφύλια τα οποία ανήκουν στις παραδοσιακές ποικιλίες «Ξυνιστέρι» και «Ντόπιο Μαύρο» και προέρχονται από αμπελώνες των οποίων ο ελάχιστος αριθμός φυτών ανά εκτάριο είναι 2,750 για τους αμπελώνες που έχουν δημιουργηθεί πριν από το 1969 και 2,000 για τους αμπελώνες που έχουν δημιουργηθεί μετά το 1969.
- Οι ποικιλίες αμπέλου από τις οποίες προέρχεται ο οίνος πρέπει να κλαδεύονται με τέτοιο τρόπο ώστε τα φυτά αμπέλου να διαμορφώνονται σε κλασικά χαμηλά σχήματα (κυπελλοειδές).
- Η άρδευση των αμπελιών απαγορεύεται. Το Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων, δύναται να επιτρέψει κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου την ελεγχόμενη άρδευση, μόνο σε περιόδους παρατεταμένης μειωμένης βροχόπτωσης.
- Η απόδοση κατά εκτάριο δεν είναι μεγαλύτερη των 17 εκατόλιτρων οίνου ή των 4.500 κιλών σταφυλιών.
- Παράγεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρο κατά τον τρυγητό τουλάχιστο 212 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία «Ξυνιστέρι» και 258 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία «Ντόπιο Μαύρο», και έχει περιεκτικότητα που ανέρχεται τουλάχιστο σε 390 γραμμάρια ανά λίτρο μετά από έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο και δεν υπερβαίνει τα 450 γραμμάρια ανά λίτρο.
- Η εξαγωγή του χυμού των σταφυλιών δεν διεξάγεται με τη χρήση πιεστηρίων συνεχούς λειτουργίας.



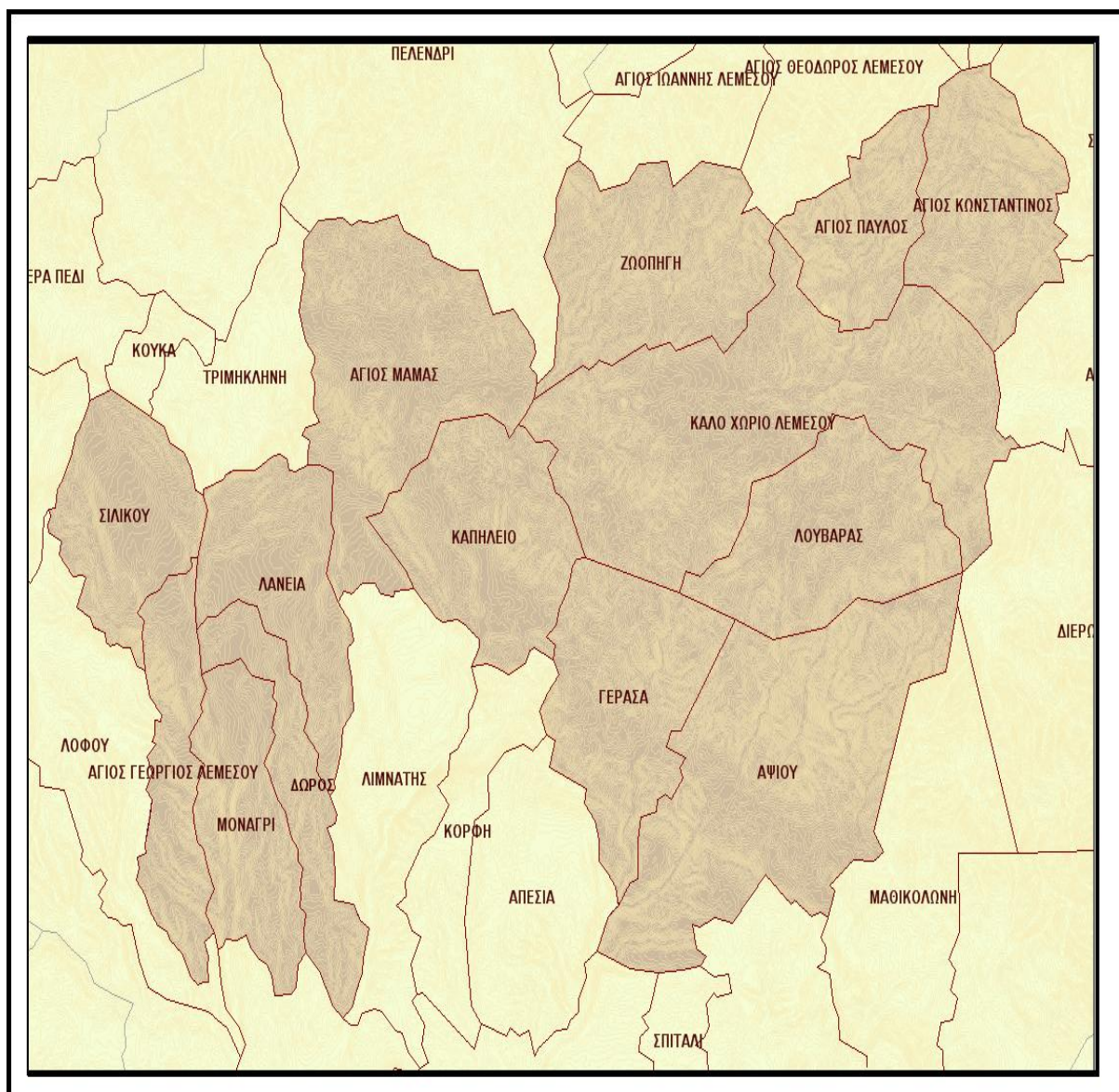
- Ο παραγόμενος οίνος στο τέλος της ζύμωσης έχει αποκτημένο αλκοολικό βαθμό χωρίς ενδυνάμωση τουλάχιστον 10% Vol. και η πτητική οξύτητα δεν υπερβαίνει το 1,5 g/L εκφρασμένο σε οξικό οξύ.
- Η ενδυνάμωση του οίνου επιτρέπεται μετά το τέλος της ζύμωσης με την προσθήκη ενός ή περισσότερων από τα ακόλουθα προϊόντα:
  - αλκοόλη οίνου με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστο 95% vol. και μέχρι 96% vol.,
  - απόσταγμα οίνου με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστο 70% vol. και μέχρι 86% vol.,
- Η ενδυνάμωση γίνεται πριν από την παλαίωση τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 10 των περί Φόρων Κατανάλωσης Νόμων του 2004.
- Μετά από την ενδυνάμωση, έχει κτηθέντα οινοπνευματικό βαθμό όχι μεγαλύτερο των 20% vol. και ολικό οινοπνευματικό βαθμό όχι μικρότερο των 22,5% vol.
- Επιτρέπεται η συμπληρωματική προσθήκη αλκοόλης οίνου αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% vol. και μέχρι 96% vol., που γίνεται εντός των ορίων που καθορίζονται στην παράγραφο (κ).
- Παλαιώνεται σε δρύινα βαρέλια για περίοδο τουλάχιστο δύο (2) ετών.

### 3.3 Κοινότητες με δικαίωμα παραγωγής Κουμανδαρίας

Όπως προαναφέρθηκε οι μοναδικές κοινότητες που έχουν το δικαίωμα να παράξουν Κουμανδαρία» βρίσκονται στην επαρχία Λεμεσού (Εικόνα 1), στις νότιες και νοτιοανατολικές παρυφές του Τροόδου και είναι οι ακόλουθες :

Άγιος Γεώργιος Συλίκου, Άγιος Κωνσταντίνος, Άγιος Μάμας, Άγιος Παύλος, Αψιού, Γεράσα, Δωρός, Ζωοπηγή, Καλό Χωριό, Καπηλειό, Λάνεια, Λουβαράς, Μονάγρι, Συλίκου

Εικόνα 1: Κοινότητες με δικαίωμα παραγωγής «Κουμανδαρίας»



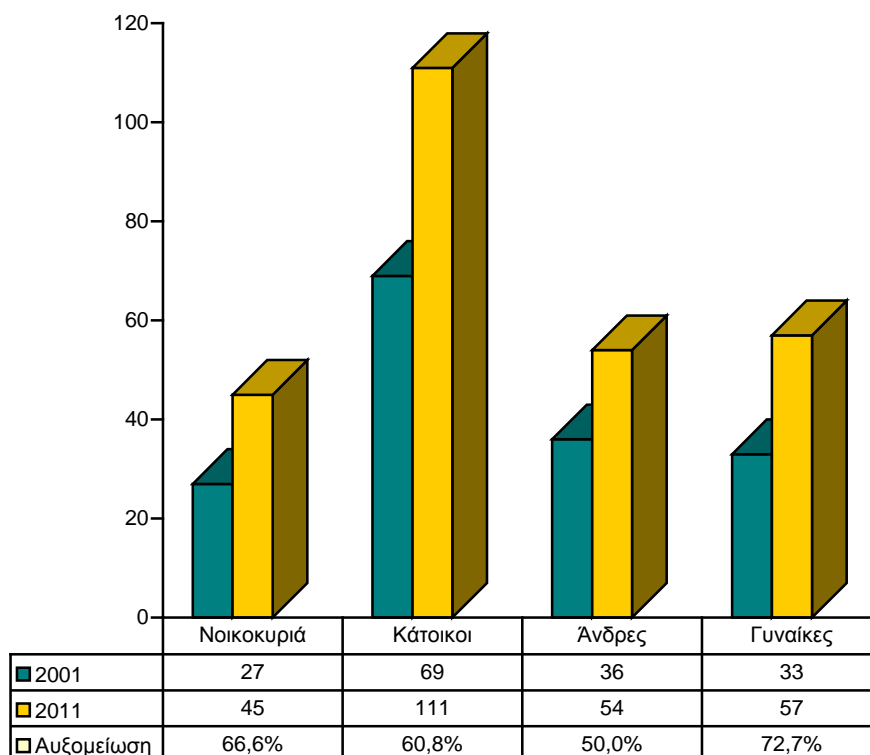
Πηγή: Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων

### 3.3.1 Άγιος Γεώργιος Συλίκου

Ένα μικρό και γραφικό χωριό, με μέσο υψόμετρο τα 500 μέτρα, το οποίο απέχει 25 χιλιόμετρα περίπου από τη Λεμεσό. Είναι κτισμένο στα αριστερά της κοιλάδας του Κούρη στα μέσα περίπου της διαδρομής Λεμεσού - Τροόδους. Τα εδάφη της κοινότητας είναι κυρίως ασβεστολιθικά και σε αρκετές περιπτώσεις χαρακτηρίζονται από τον έντονο πετρώδη χαρακτήρα τους. (Παπαδόπουλος Κ. 2004). Η παραγωγή Κουμανδαρίας στο συγκεκριμένο χωριό σταμάτησε το 1987.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 12, στο χωριό το 2001 ήταν εγκατεστημένα 27 νοικοκυριά ενώ το 2011 ανήλθαν στα 45, σημειώνοντας 66,6% αύξηση. Οι κάτοικοι της κοινότητας το 2001 ήταν 69, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι του Αγίου Γεωργίου ήταν 111, σημειώνοντας 60,8% αύξηση.

Διάγραμμα 12: Δημογραφικά στοιχεία της κοινότητας Αγίου Γεωργίου Λεμεσού.



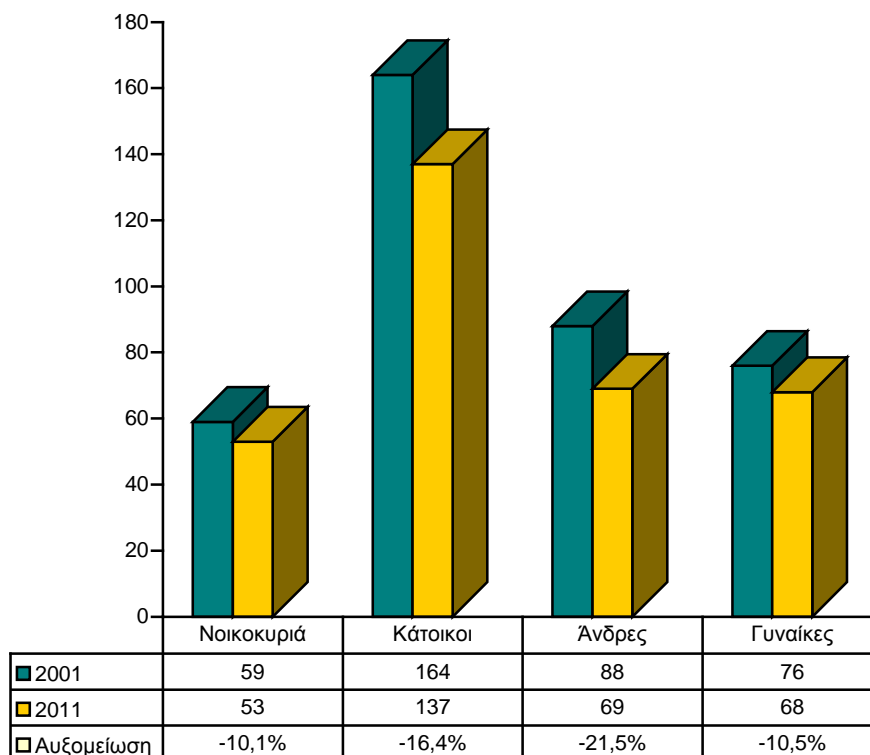
Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

### 3.3.2 Άγιος Κωνσταντίνος

Το χωριό βρίσκεται στην ανατολική πλευρά της ημιορεινής Λεμεσού, με μέσο υψόμετρο τα 750 μέτρα. Είναι κτισμένο στους πρόποδες της Παπούτσας, μίας από τις σημαντικότερες κορυφές της οροσειράς του Τροόδους και απέχει περίπου 30 χιλιόμετρα από τη Λεμεσό. Τα εδάφη της κοινότητας χαρακτηρίζονται ως ηφαιστιογενή και είναι ως επί το πλείστον όξινα (Παπαδόπουλος Κ. 2004). Στους αμπελώνες της κοινότητας κυριαρχεί η ποικιλία Ξυνιστέρι.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 13, στο χωριό το 2001 ήταν εγκατεστημένα 59 νοικοκυριά ενώ το 2011 ανήλθαν στα 53, σημειώνοντας 10,1% μείωση. Οι κάτοικοι της κοινότητας το 2001 ήταν 164, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι του Αγίου Κωνσταντίνου ήταν 137, σημειώνοντας 16,4% μείωση.

Διάγραμμα 13: Δημογραφικά στοιχεία της κοινότητας Αγίου Κωνσταντίνου.



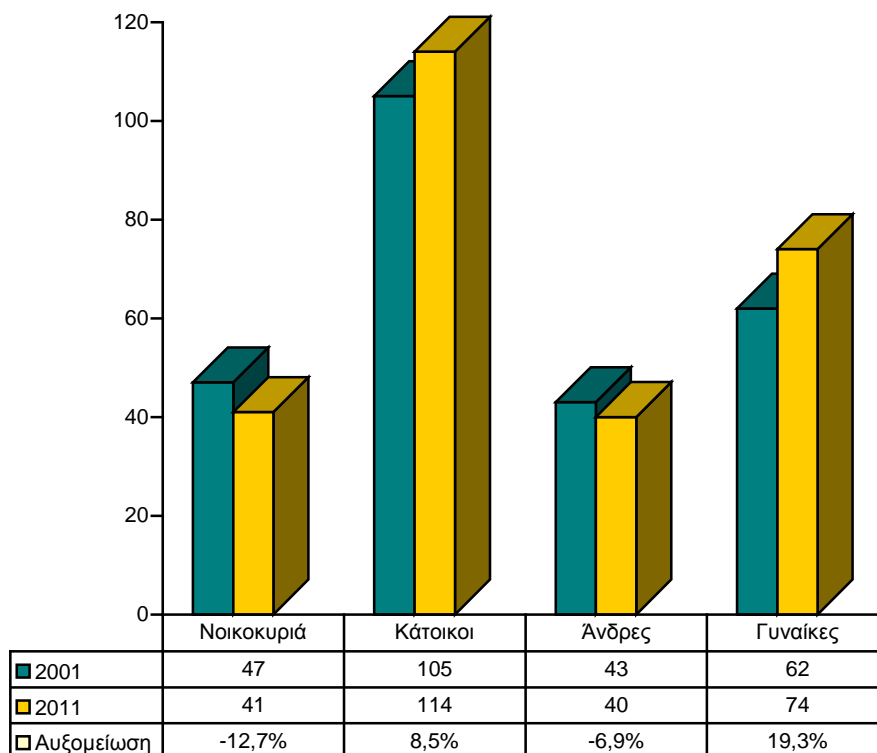
Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

### 3.3.3 Άγιος Μάμας

Το χωριό είναι κτισμένο στους πρόποδες του βουνού «Ζάλακα», με μέσο υψόμετρο τα 600 μέτρα. Βρίσκεται μεταξύ των χωριών Λάνειας και Ζωοπηγής και απέχει περίπου 25 χιλιόμετρα από την Λεμεσό. Τα εδάφη της κοινότητας χαρακτηρίζονται από τις πολλές κρητίδες και μάργες (Παπαδόπουλος Κ. 2004). Τα τελευταία χρόνια έχει αναπτυχθεί σε μεγάλο βαθμό η αμπελοκαλλιέργεια στο συγκεκριμένο χωριό.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 14, στο χωριό το 2001 ήταν εγκατεστημένα 47 νοικοκυριά ενώ το 2011 ανήλθαν στα 41, σημειώνοντας 12,7% μείωση. Οι κάτοικοι της κοινότητας το 2001 ήταν 105, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι του Αγίου Μάμα ήταν 114, σημειώνοντας 8,5% μείωση.

Διάγραμμα 14: Δημογραφικά στοιχεία της κοινότητας Αγίου Μάμα.



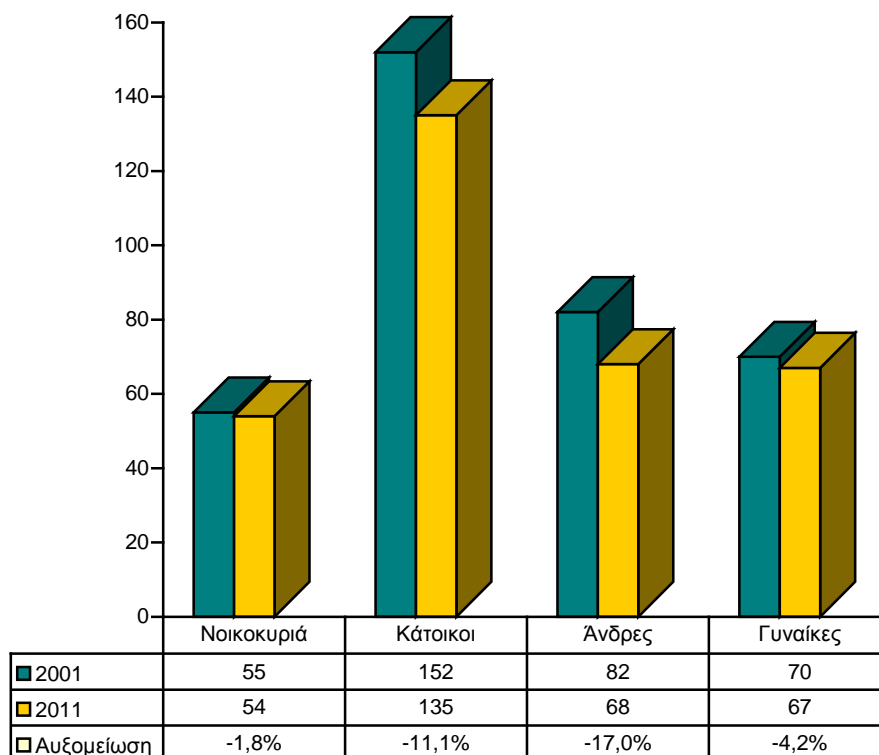
Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

### 3.3.4 Άγιος Παύλος

Ένα μικρό όμορφο χωριό στην ανατολική Λεμεσό, το οποίο είναι κτισμένο μεταξύ των χωριών Ζωοπηγής και Αγίου Κωνσταντίνου με μέσο υψόμετρο τα 700 μέτρα.. Τα εδάφη της κοινότητας χαρακτηρίζονται ως πυριγενή φλεβικά πετρώματα σε συνδυασμό με όξινα πετρώματα τύπου γρανοφύρη (Παπαδόπουλος Κ. 2004). Το χωριό δεν έχει εγκαταστάσεις για οινοποίηση γι' αυτό τα σταφύλια της κοινότητας παραδίδονται στην Οινοποιητική του Καλού Χωριού.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 15, στο χωριό το 2001 ήταν εγκατεστημένα 55 νοικοκυριά ενώ το 2011 ανήλθαν στα 54, σημειώνοντας 1,8% μείωση. Οι κάτοικοι της κοινότητας το 2001 ήταν 152, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι του Αγίου Παύλου ήταν 135, σημειώνοντας 11,1% μείωση.

Διάγραμμα 15: Δημογραφικά στοιχεία της κοινότητας Αγίου Παύλου.



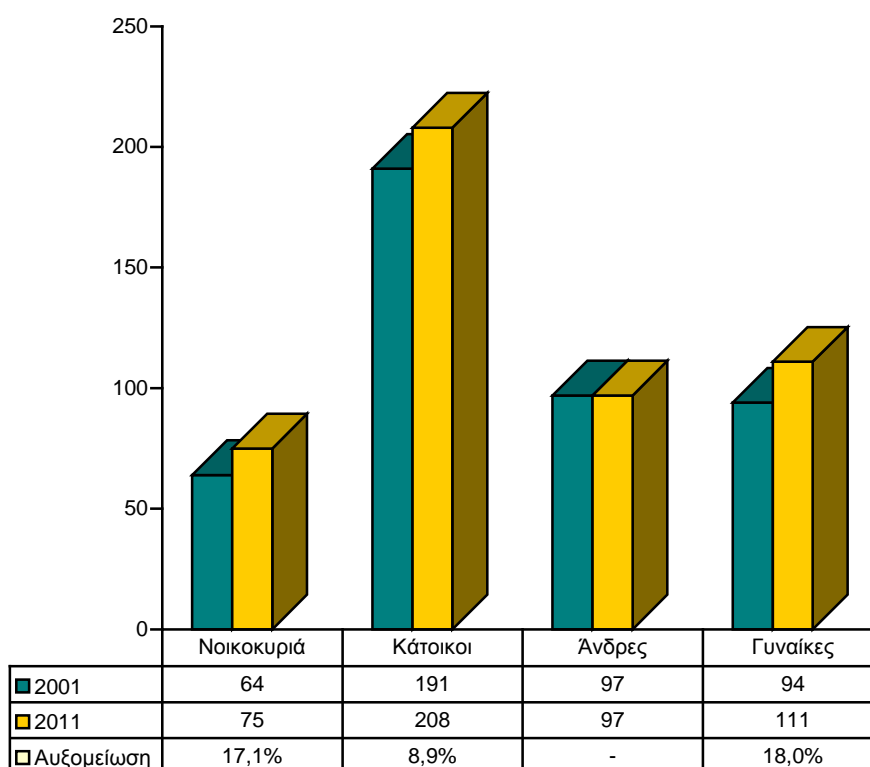
Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

### 3.3.5 Αψιού

Το χωριό είναι κτισμένο στην άκρη του ποταμού Γαρύλη και απέχει περίπου 20 χιλιόμετρα βόρεια από την πόλη της Λεμεσού, με μέσο υψόμετρο τα 450 μέτρα.. Τα εδάφη της κοινότητας παρουσιάζουν τεράστιο ενδιαφέρον λόγω της μεγάλης ποικιλομορφίας τους, με σημαντική παρουσία των πετρωμάτων σερπεντινίτη και χαρτζβουργίτη. Η παραγωγή Κουμανδαρίας στο συγκεκριμένο χωριό σταμάτησε το 1988.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 16, στο χωριό το 2001 ήταν εγκατεστημένα 64 νοικοκυριά ενώ το 2011 ανήλθαν στα 75, σημειώνοντας 17,1% αύξηση. Οι κάτοικοι της κοινότητας το 2001 ήταν 191, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι της Αψιούς ήταν 208, σημειώνοντας 8,9% αύξηση.

Διάγραμμα 16: Δημογραφικά στοιχεία της κοινότητας Αψιού



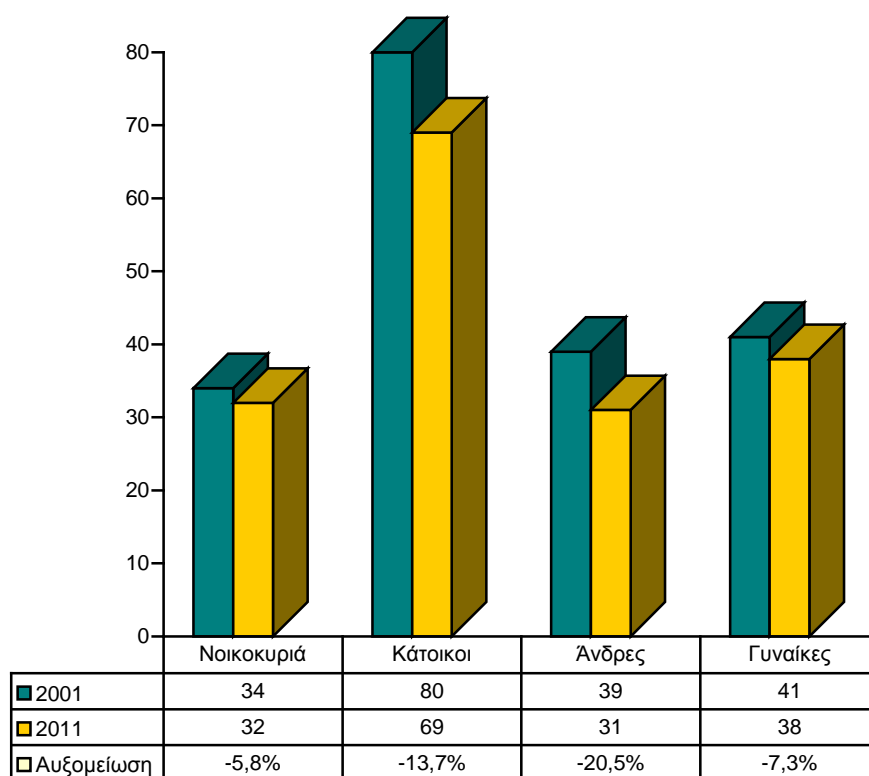
Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

### 3.3.6 Γεράσα

Ένα πολύ μικρό αλλά γραφικό χωριό το οποίο βρίσκεται 15 χιλιόμετρα περίπου βόρεια της Λεμεσού, με μέσο υψόμετρο τα 400 μέτρα. Τα εδάφη της κοινότητας χαρακτηρίζονται ως από ένα συνδυασμό ασβεστολιθικών και ηφαιστιογενων πετρωμάτων (Παπαδόπουλος Κ. 2004). Έχει δικές του εγκαταστάσεις για οινοποίηση Κουμανδαρίας.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 17, στο χωριό το 2001 ήταν εγκατεστημένα 34 νοικοκυριά ενώ το 2011 ανήλθαν στα 32, σημειώνοντας 10,1% μείωση. Οι κάτοικοι της κοινότητας το 2001 ήταν 80, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι του Αγίου Γεωργίου ήταν 69, σημειώνοντας 13,5% μείωση.

Διάγραμμα 17: Δημογραφικά στοιχεία της κοινότητας Γεράσας



Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

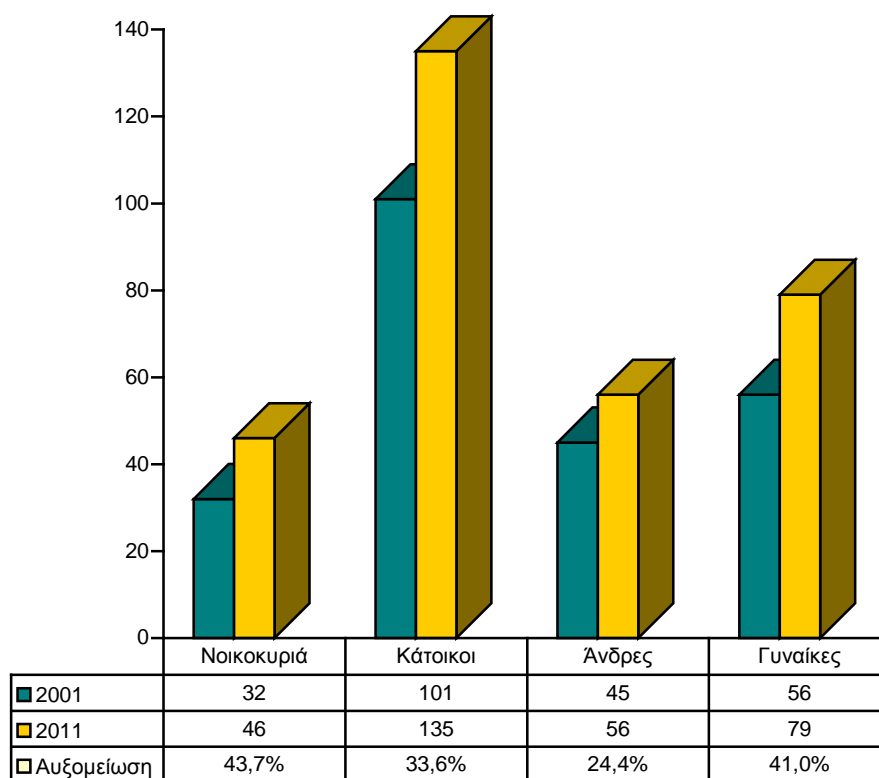


### 3.3.7 Δωρός

Το χωριό είναι στη μέση περίπου της διαδρομής από τη Λεμεσό προς το Τρόδος, με υψόμετρο 470 μέτρα περίπου. Τα εδάφη της κοινότητας χαρακτηρίζονται από γρανοφύρη με όξινα πετρώματα (Παπαδόπουλος Κ. 2004). Στο χωριό υπάρχουν εγκαταστάσεις για οινοποίηση, τις οποίες τα τελευταία χρόνια χρησιμοποιεί ιδιωτική εταιρεία.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 18, στο χωριό το 2001 ήταν εγκατεστημένα 32 νοικοκυριά ενώ το 2011 ανήλθαν στα 46, σημειώνοντας 43,6% αύξηση. Οι κάτοικοι της κοινότητας το 2001 ήταν 101, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι του Δωρού ήταν 135, σημειώνοντας 33,6% αύξηση.

Διάγραμμα 18: Δημογραφικά στοιχεία της κοινότητας Δωρός



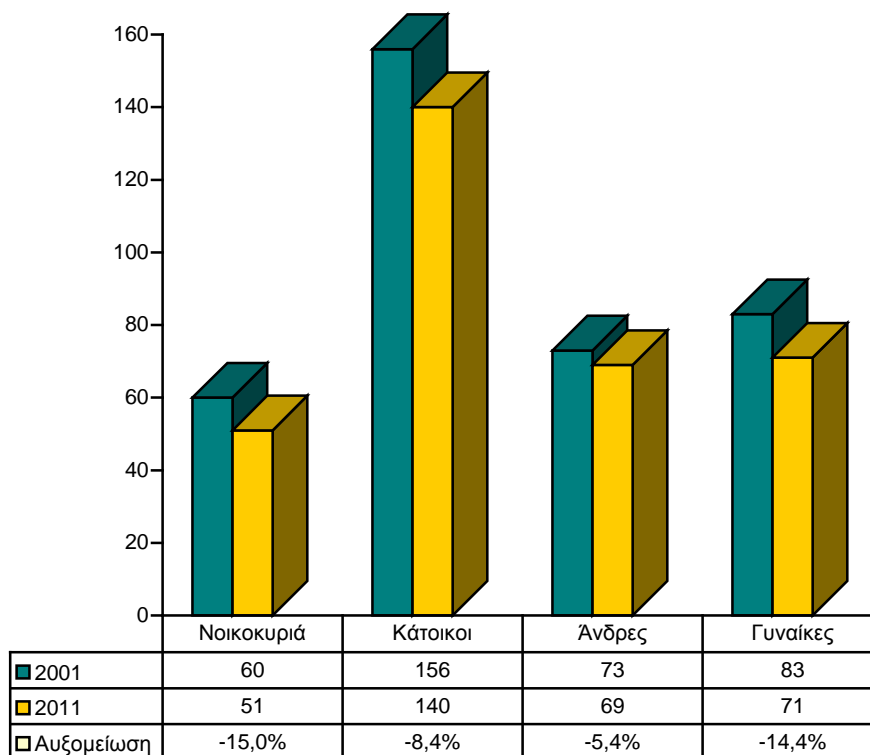
Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

### 3.3.8 Ζωοπηγή

Το χωριό είναι κτισμένο επί του κυρίου δρόμου Λεμεσού - Αγρού, 24 χιλιόμετρα βόρεια της πόλης της Λεμεσού, με μέσο υψόμετρο τα 885 μέτρα. Τα εδάφη της κοινότητας χαρακτηρίζονται ως ηφαιστιογενή με πυριγενή, φλεβικά πετρώματα (Παπαδόπουλος Κ. 2004). Από το 2010 στη Ζωοπηγή στεγάζεται και το Μουσείο Κουμανδαρίας.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 19, στο χωριό το 2001 ήταν εγκατεστημένα 60 νοικοκυριά ενώ το 2011 ανήλθαν στα 51, σημειώνοντας 15,0% μείωση. Οι κάτοικοι της κοινότητας το 2001 ήταν 156, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι της Ζωοπηγής ήταν 140, σημειώνοντας 8,4% μείωση.

Διάγραμμα 19: Δημογραφικά στοιχεία της κοινότητας Ζωοπηγής



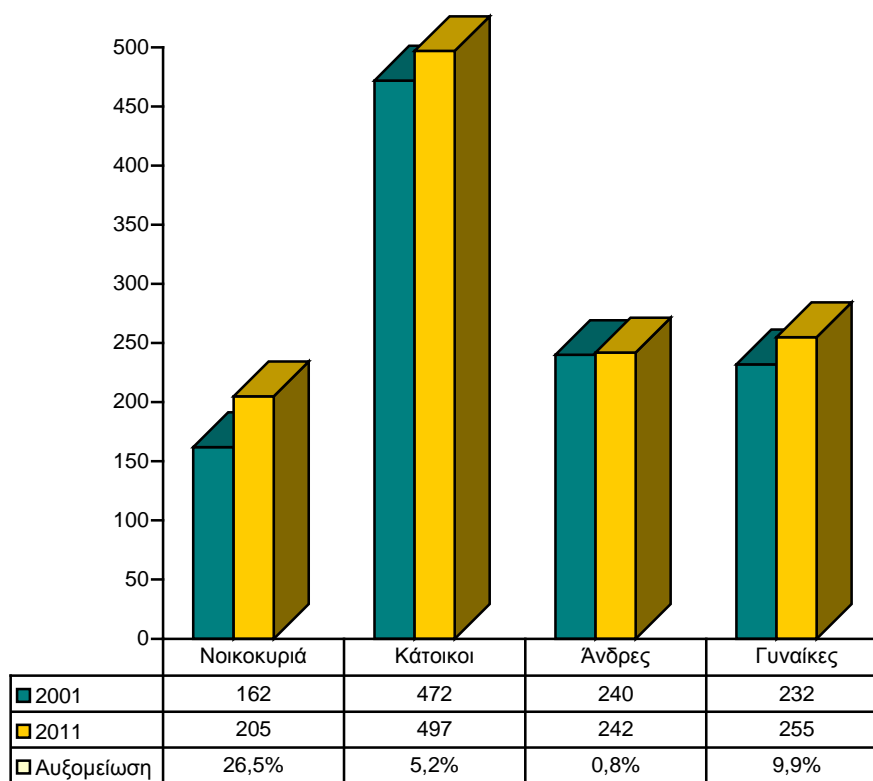
Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

### 3.3.9 Καλό Χωριό

Το πιο μεγάλο από τα χωριά της Κουμανδαρίας το οποίο βρίσκεται 21 χιλιόμετρα βόρεια της πόλης της Λεμεσού, με μέσο υψόμετρο τα 650 μέτρα. Τα εδάφη της κοινότητας χαρακτηρίζονται ως ηφαιστιογενές (Παπαδόπουλος Κ. 2004).

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 20, στο χωριό το 2001 ήταν εγκατεστημένα 162 νοικοκυριά ενώ το 2011 ανήλθαν στα 205, σημειώνοντας 26,5% αύξηση. Οι κάτοικοι της κοινότητας το 2001 ήταν 472, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι του Καλού Χωριού ήταν 497, σημειώνοντας 5,2% αύξηση.

Διάγραμμα 20: Δημογραφικά στοιχεία της κοινότητας Καλό Χωριό



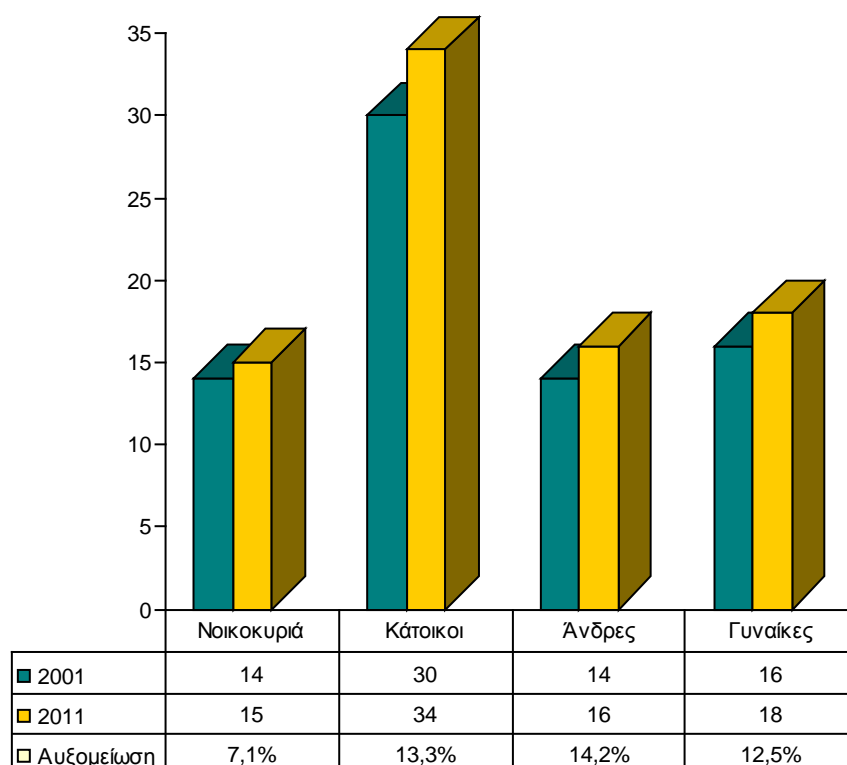
Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

### 3.3.10 Καπηλειό

Το πιο μικρό, αλλά ίσως και το πιο γραφικό χωριό της περιοχής Κουμανδαρίας το οποίο βρίσκεται 22 χιλιόμετρα περίπου βορειοδυτικά της πόλης της Λεμεσού, με μέσο υψόμετρο τα 550 μέτρα. Τα εδάφη της κοινότητας χαρακτηρίζονται ως ηφαιστιογενή με πυριγενή και φλεβικά πετρώματα (Παπαδόπουλος Κ. 2004). Το χωριό δεν έχει εγκαταστάσεις για οινοποίηση γι' αυτό τα σταφύλια της κοινότητας παραδίδονται στην Οινοποιητική του Αγίου Μάμα.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 21, στο χωριό το 2001 ήταν εγκατεστημένα 14 νοικοκυριά ενώ το 2011 ανήλθαν στα 15, σημειώνοντας 7,1% αύξηση. Οι κάτοικοι της κοινότητας το 2001 ήταν 30, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι του Καπηλειού ήταν 34, σημειώνοντας 13,3% αύξηση.

Διάγραμμα 21: Δημογραφικά στοιχεία της κοινότητας Καπηλειό.



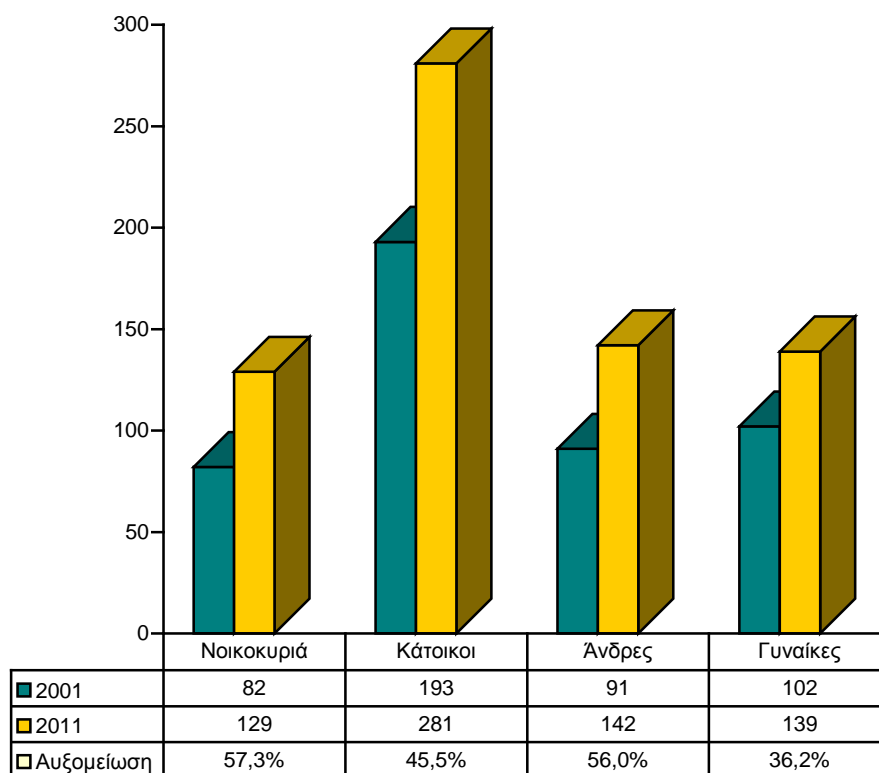
Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

### 3.3.11 Λάνεια

Ένα παραδοσιακό χωριό, το οποίο βρίσκεται 25 χιλιόμετρα περίπου βορειοδυτικά της πόλης της Λεμεσού, με μέσο υψόμετρο τα 550 μέτρα. Τα εδάφη της κοινότητας χαρακτηρίζονται ως ασβεστολιθικά (Παπαδόπουλος Κ. 2004). Η παραγωγή Κουμανδαρίας στο συγκεκριμένο χωριό σταμάτησε το 2007.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 22, στο χωριό το 2001 ήταν εγκατεστημένα 82 νοικοκυριά ενώ το 2011 ανήλθαν στα 129, σημειώνοντας 57,3% αύξηση. Οι κάτοικοι της κοινότητας το 2001 ήταν 193, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι της Λάνειας ήταν 281, σημειώνοντας 45,5% αύξηση.

Διάγραμμα 22: Δημογραφικά στοιχεία της κοινότητας Λάνεια



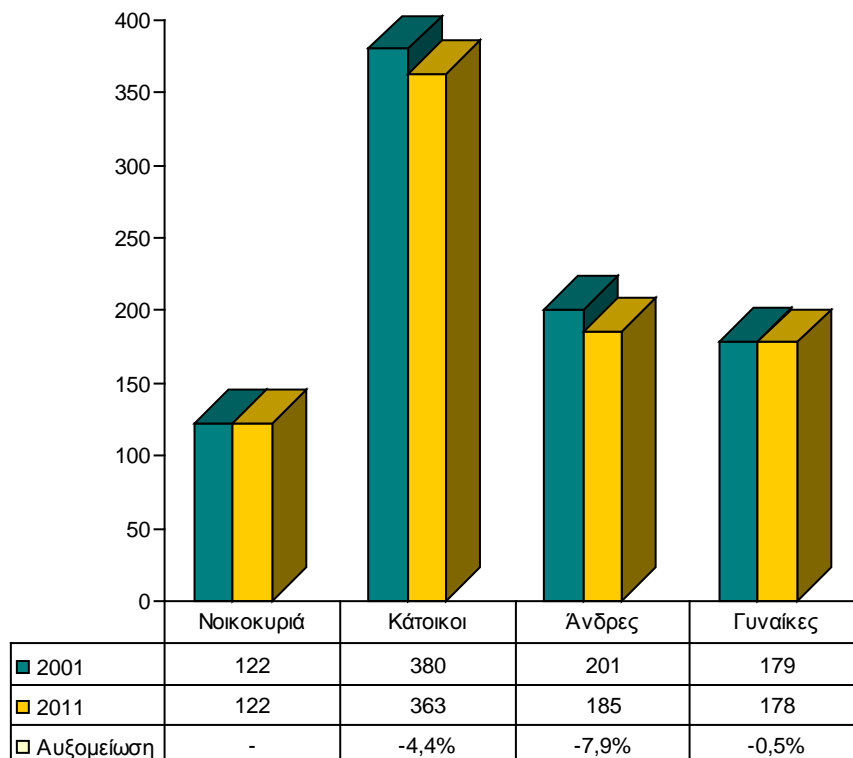
Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

### 3.3.12 Λουβαράς

Ένα όμορφο χωριό βόρεια της Λεμεσού, το οποίο είναι κτισμένο μεταξύ των χωριών Αψιού και Καλού Χωριού με μέσο υψόμετρο τα 600 μέτρα.. Τα εδάφη της κοινότητας χαρακτηρίζονται από τα πυριγενή, φλεβικά και γλυτόνια πετρώματα (Παπαδόπουλος Κ. 2004). Το χωριό δεν έχει εγκαταστάσεις για οινοποίηση γι' αυτό τα σταφύλια της κοινότητας παραδίδονται στην Οινοποιητική του Καλού Χωριού.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 23, στο χωριό τόσο το 2001, όσο και το 2011 ήταν εγκατεστημένα 122 νοικοκυριά. Οι κάτοικοι της κοινότητας το 2001 ήταν 380, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι του Λουβαρά ήταν 363, σημειώνοντας 4,4% μείωση.

Διάγραμμα 23: Δημογραφικά στοιχεία της κοινότητας Λουβαράς



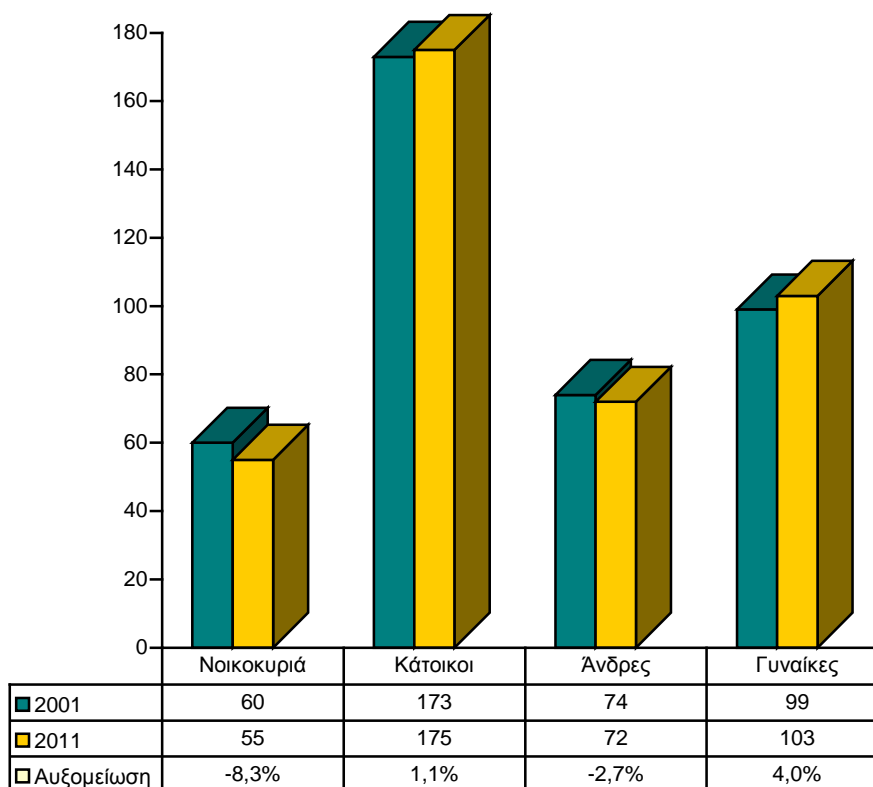
Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

### 3.3.13 Μονάγρι

Το χωριό βρίσκεται 22 περίπου χιλιόμετρα βορειοδυτικά της πόλης της Λεμεσού, με μέσο υψόμετρο τα 450 μέτρα. Τα εδάφη της κοινότητας χαρακτηρίζονται ως ασβεστολιθικά (Παπαδόπουλος Κ. 2004).

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 24, στο χωριό το 2001 ήταν εγκατεστημένα 60 νοικοκυριά ενώ το 2011 ανήλθαν στα 55, σημειώνοντας 8,3% μείωση. Οι κάτοικοι της κοινότητας το 2001 ήταν 173, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι του Μοναγριού ήταν 175, σημειώνοντας 1,1% αύξηση.

Διάγραμμα 24: Δημογραφικά στοιχεία της κοινότητας Μονάγρι



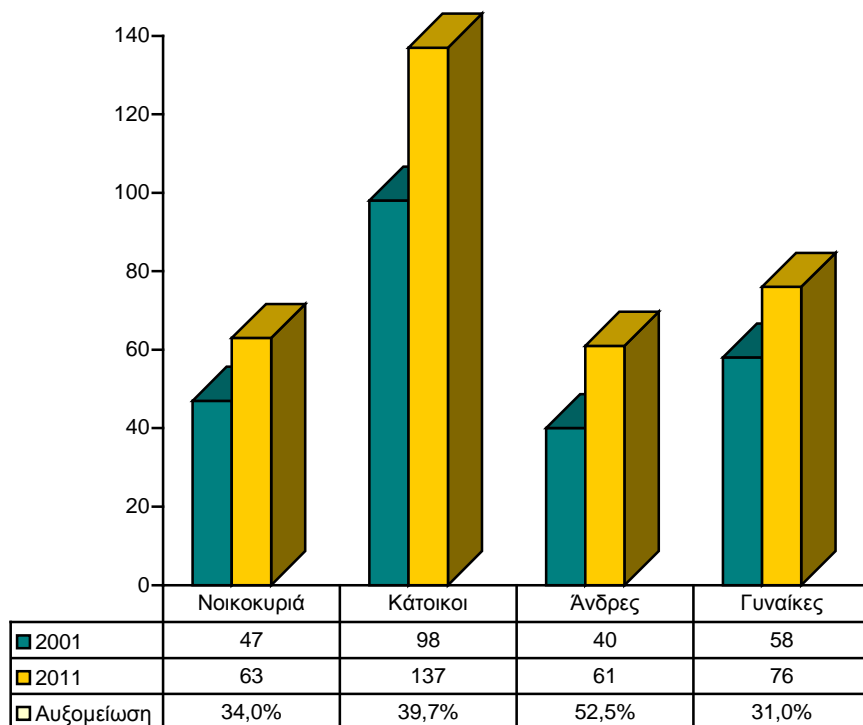
Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

### 3.3.14 Συλίκου

Το όμορφο αυτό χωριό βρίσκεται 28 περίπου χιλιόμετρα βορειοδυτικά της Λεμεσού με μέσο υψόμετρο τα 600 μέτρα. Τα εδάφη της κοινότητας χαρακτηρίζονται ως ασβεστούχα ανώριμα εδάφη τα οποία προήλθαν από τη μηχανική αποσάθρωση των ασβεστολιθικών σχηματισμών Πάχνας και Λευκάρων. Τα κύρια χαρακτηριστικά των εδαφών αυτών είναι το άσπρο χρώμα, η χαλικώδης δομή και η υδροπερατότητα.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 25, στο χωριό το 2001 ήταν εγκατεστημένα 47 νοικοκυριά ενώ το 2011 ανήλθαν στα 63, σημειώνοντας 34,0% αύξηση. Οι κάτοικοι της κοινότητας το 2001 ήταν 98, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι του Δωρού ήταν 137, σημειώνοντας 39,7% αύξηση.

Διάγραμμα 25: Δημογραφικά στοιχεία της κοινότητας Συλίκου.



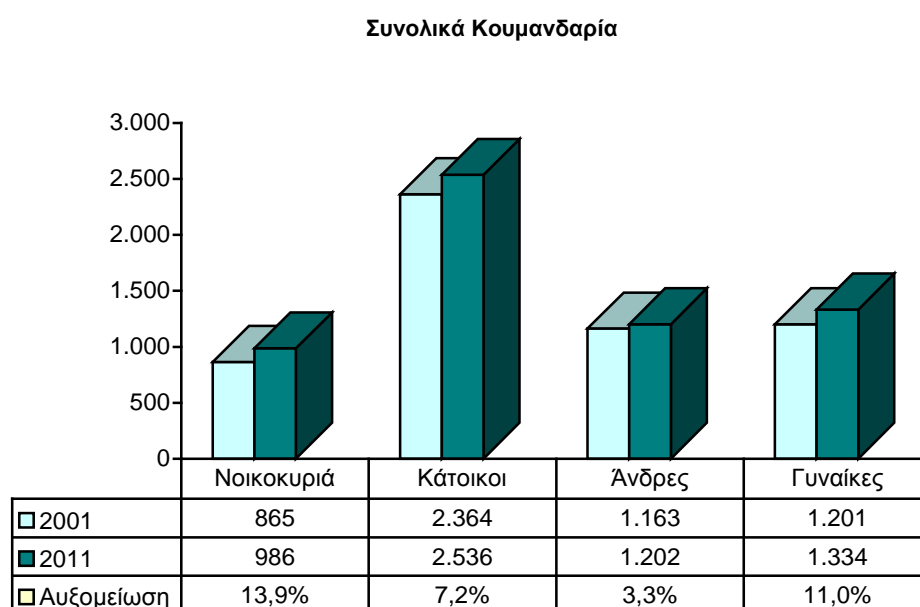
Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου



### 3.4 Σύγκριση με περιοχή Πιτσιλιάς

Συνοψίζοντας τα πιο πάνω στοιχεία και όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 26, στα χωριά που έχουν δικαίωμα να παράγουν «Κουμανδαρία», το 2001 ήταν εγκατεστημένα 865 νοικοκυριά ενώ το 2011 ανήλθαν στα 986, σημειώνοντας αύξηση της τάξης του 13,9%. Οι κάτοικοι των συγκεκριμένων κοινοτήτων το 2001 ήταν 2.364, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι ήταν 2.536, σημειώνοντας αύξηση της τάξης του 7,2%.

Διάγραμμα 26: Δημογραφικά στοιχεία των 14 κοινοτήτων με δικαίωμα παραγωγής «Κουμανδαρίας»

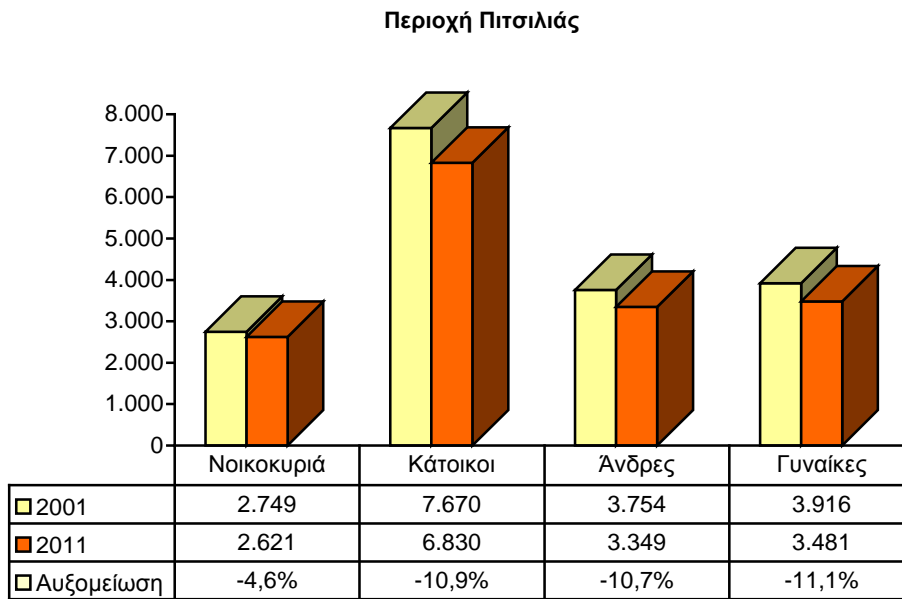


Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

Εξετάζοντας τα δημογραφικά στοιχεία μίας γειτνιαζουσας περιοχής έτσι ώστε να υπάρχει ένα μέτρο σύγκρισης, προέκυψαν τα στοιχεία που εμφανίζονται στο Διάγραμμα 27. Σύμφωνα με αυτά, στα χωριά που έχουν δικαίωμα να παράγουν οίνους με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Πιτσιλιά», το 2001 ήταν εγκατεστημένα 2.749 νοικοκυριά ενώ το 2011 ανήλθαν στα 2.621, σημειώνοντας 4,6% μείωση. Οι κάτοικοι των συγκεκριμένων κοινοτήτων το 2001 ήταν 7.670, ενώ κατά την απογραφή πληθυσμού του 2011 οι μόνιμοι κάτοικοι ήταν 6.830, σημειώνοντας μείωση της τάξης του 10,9%.

Σημαντικό να αναφερθεί ότι μέχρι στιγμής δεν έχει κυκλοφορήσει στην κυπριακή αγορά οίνος με δικαίωμα αναγραφής της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης «Πιτσιλιά».

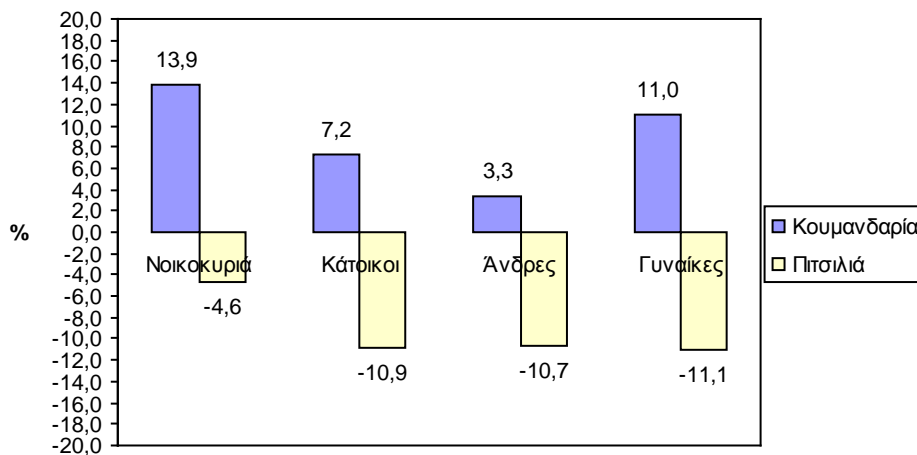
Διάγραμμα 27: Δημογραφικά στοιχεία κοινοτήτων με δικαίωμα παραγωγής οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Πιτσιλιά»



Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

Συγκρίνοντας τα πιο πάνω στοιχεία και όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 28, η περιοχή Κουμανδαρίας εμφανίζει αυξητικές τάσεις σε ότι αφορά των αριθμό των νοικοκυριών και του πληθυσμού γενικότερα, ενώ κατ' αντιστοιχία η περιοχή Πιτσιλιάς αρνητικές. Αυτό δεν οφείλεται αποκλειστικά στο δικαίωμα παραγωγής Κουμανδαρίας, όμως είναι μία σοβαρή ένδειξη ότι το συγκεκριμένο δικαίωμα επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό την πρόοδο της περιοχής.

Διάγραμμα 28: Σύγκριση δημογραφικών στοιχείων κοινοτήτων Κουμανδαρίας - Πιτσιλιάς για τα έτη 2001 και 2011



Προσαρμογή από: Στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου

## **3.5 Ποικιλίες από τις οποίες παράγεται η Κουμανδαρία**

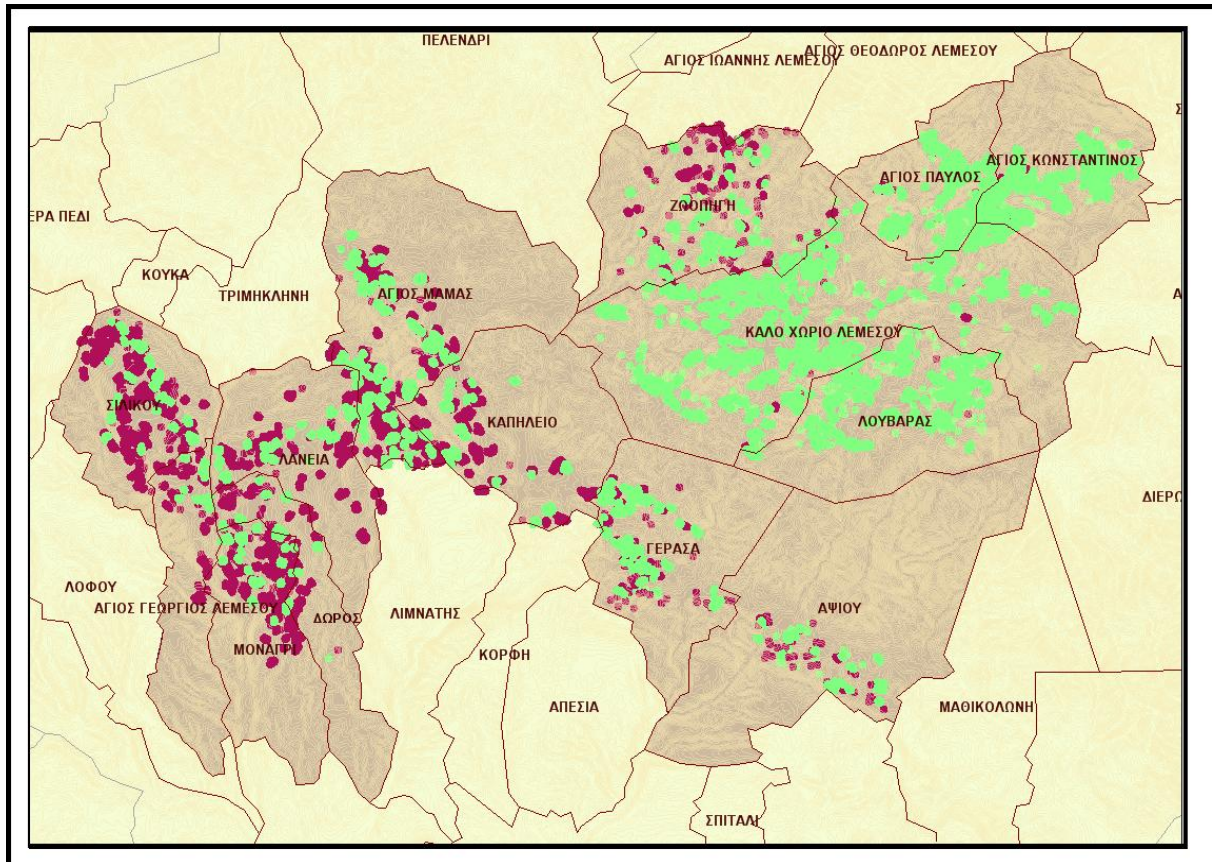
### **3.5.1 Μαύρο**

Γνωστό επίσης και ως Ντόπιο Μαύρο ή και Μαύρο Αμπελίσιμο, είναι η ερυθρή ποικιλία η οποία κυριαρχεί στον κυπριακό αμπελώνα (Εικόνα 2). Παρά το γεγονός ότι είναι μια αρχαία ποικιλία, η καταλληλότητά της στο θερμό κλίμα και η μεγάλη παραγωγικότητα που παρουσιάζει την καταστούν την κυρίαρχη ποικιλία που καλλιεργείται στο νησί. Οι δυνατότητές αυτής της ποικιλίας για παραγωγή ποιοτικών ξηρών οίνων είναι ιδιαίτερα περιορισμένες, καθώς, στις περισσότερες περιπτώσεις, οι ξηροί οίνοι που παράγονται από το Μαύρο είναι φτωχοί σε χρώμα, χωρίς κανένα ιδιαίτερο άρωμα, με ελάχιστο γευστικό πλούτο. Επίσης, οι οίνοι που προέρχονται από την ποικιλία αυτή δεν είναι δεκτικοί σε παλαίωση και έχουν ανάγκη να καταναλώνονται αρκετά γρήγορα. Σε αντίθετη περίπτωση, όταν τα σταφύλια είναι αρκετά ώριμα και προέρχονται από μη παραγωγικά αμπέλια ποιοτικά ανώτερων περιοχών, μπορούν να παραχθούν οίνοι ισορροπημένοι με ψηλό οινοπνευματικό βαθμό, ικανοποιητικό χρώμα και άρωμα και οι οποίοι να επιδέχονται παλαίωση 2-3 χρόνων. Η παραγωγή Κουμανδαρίας από λιαστά σταφύλια της συγκεκριμένης ποικιλίας αποδεικνύει της αδιαμφισβήτητες δυνατότητες της στην παραγωγή γλυκών οίνων (Vine Product Commission,1993).

### **3.5.2 Ξυνιστέρι**

Ευρέως γνωστό και ως Ντόπιο Άσπρο ή και Άσπρο Αμπελίσιμο είναι η σημαντικότερη λευκή οινοποιήσιμη ποικιλία του τόπου μας (Εικόνα 2). Καλλιεργείται σε όλες τις περιοχές της Κύπρου, με μεγαλύτερη παρουσία στις περιοχές Λάονα Ακάμα και Κουμανδαρίας. Όταν οινοποιηθεί με προσοχή παράγει ανοικτόχρωμους οίνους με ελαφρύ σώμα και έντονα αρώματα εσπεριδοειδών. Η οξύτητά που παρουσιάζει είναι συνήθως χαμηλή κάτι το οποίο όμως μπορεί να διορθωθεί είτε με πρώιμο τρυγητό είτε με διόρθωση της οξύτητας κατά την οινοποίηση. Βασικό προτέρημα της ποικιλίας, το γεγονός ότι αποτελεί το βασικό πυλώνα για την παραγωγή των λευκών οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης (Ο.Ε.Ο.Π.) και κυριότερα του διάσημου γλυκού κυπριακού κρασιού Κουμανδαρία. (Vine Product Commission,1993)

Εικόνα 2: Γεωγραφική κατανομή του Μαύρου και του Ξυνιστεριού στις κοινότητες με δικαίωμα παραγωγής «Κουμανδαρίας»



Πηγή: Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων

### 3.6 Παραγωγή Κουμανδαρίας

Στην περιοχή της Κουμανδαρίας σήμερα, δραστηριοποιούνται τα ακόλουθα οκτώ οινοποιεία εκ των οποίων τα πέντε είναι συνεργατικές εταιρείες και τα υπόλοιπα ιδιωτικές εταιρείες.

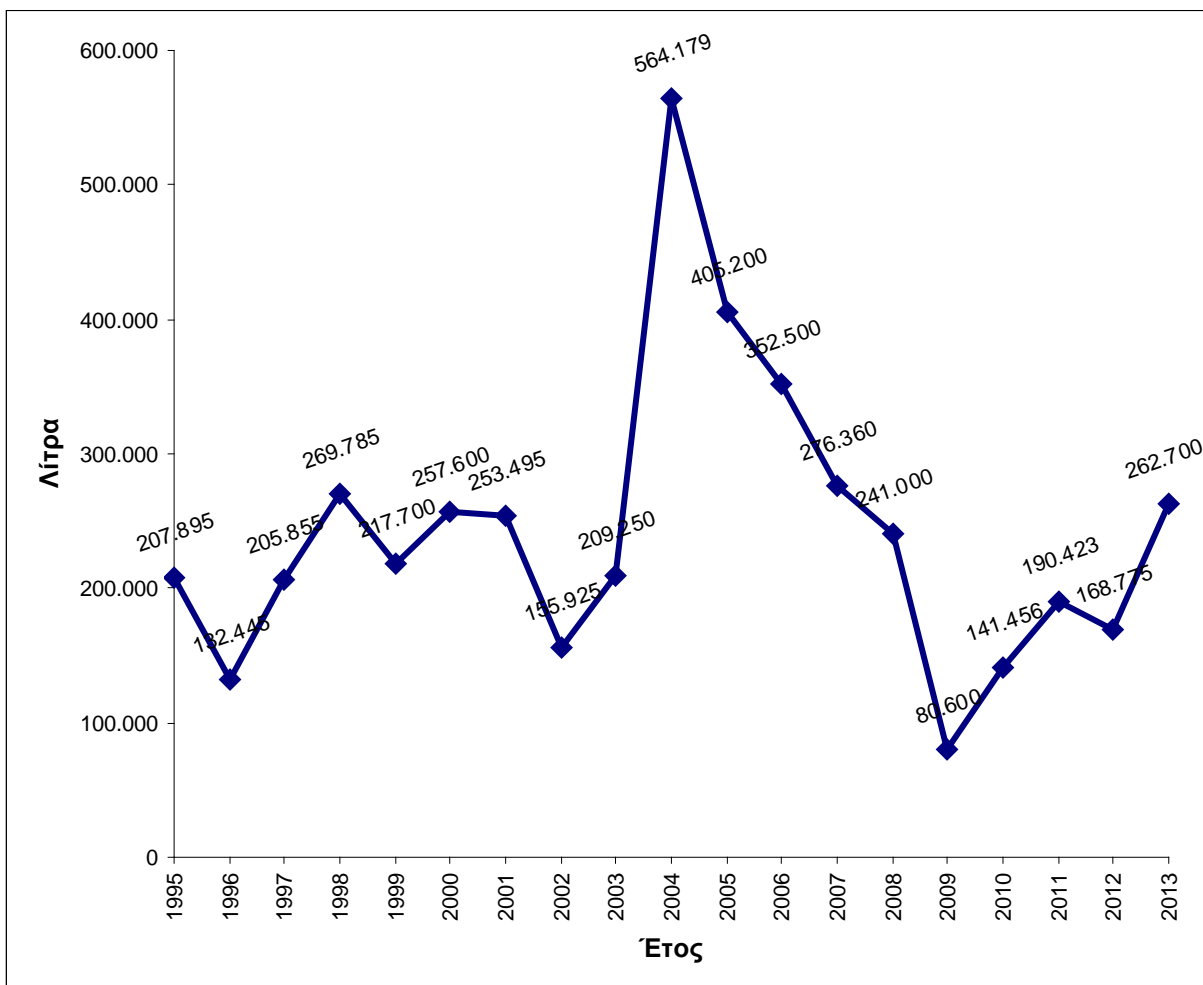
- Συνεργατική Οινοποιητική Εταιρεία Αγίου Κωνσταντίνου
- Συνεργατική Οινοποιητική Εταιρεία Καλού Χωριού
- Συνεργατική Οινοποιητική Εταιρεία Ζωοπηγής
- Συνεργατική Οινοποιητική Εταιρεία Γεράσας
- Συνεργατική Οινοποιητική Εταιρεία Αγίου Μάμα
- Ρεβέκκα Αναπτυξιακή
- Παναγιώτης Καρσεράς Λτδ
- Menargos Winery

Η παραγωγή της Κουμανδαρίας, τα τελευταία χρόνια βρέθηκε αντιμέτωπη με τον έντονο ανταγωνισμό που παρατηρείται γενικότερα στον αμπελοοινικό τομέα, αλλά και με πολλά άλλα ποικίλα προβλήματα τα οποία επιβαρύνουν την παραγωγή της.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Διαγράμματος 29, η παραγωγή Κουμανδαρίας διαχρονικά κυμαινόταν μεταξύ 150-250 χιλιάδων λίτρων, εκτός της περιόδου 2004 - 2007 όπου παρατηρήθηκε τεράστια αύξηση στην παραγωγή, η οποία όμως με την σειρά της οδήγησε σε αυξημένα αποθέματα και κατ' συνέπεια το 2008 στην μεγαλύτερη μείωση της παραγωγής Κουμανδαρίας που παρατηρήθηκε τα τελευταία 20 χρόνια.

Ωστόσο, τα τελευταία τρία με τέσσερα χρόνια παρατηρείται αναστροφή του αρνητικού κλίματος, εξισορρόπηση των αποθεμάτων και κατ' συνέπεια μία συνεχιζόμενη αύξηση της παραγωγής Κουμανδαρίας.

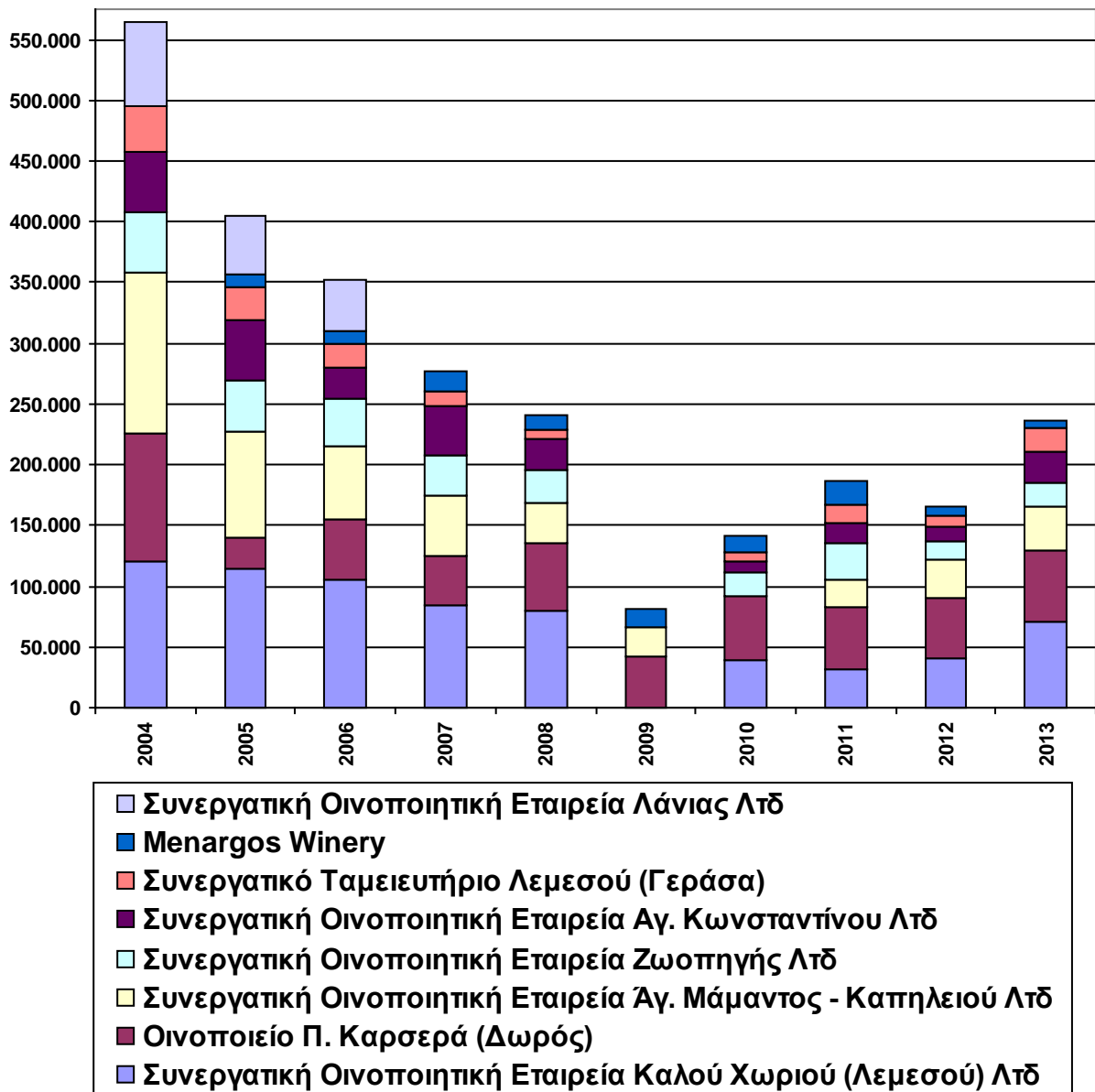
Διάγραμμα 29: Παραγωγή Κουμανδαρίας από 1995 μέχρι 2013



Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

Στο Διάγραμμα 30 φαίνονται αναλυτικά ανά οινοποιητική μονάδα, οι παραγόμενες ποσότητες Κουμανδαρίας από το 2004 μέχρι σήμερα. Τις περισσότερες ποσότητες Κουμανδαρίας παράγει η Συνεργατική Οινοποιητική Εταιρεία Καλού Χωριού, ωστόσο φαίνεται ότι και σε αυτό το πεδίο υπάρχουν σημαντικές διακυμάνσεις.

Διάγραμμα 30: Παραγωγή Κουμανδαρίας κατά κοινότητα/οινοποιητική εταιρεία



Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

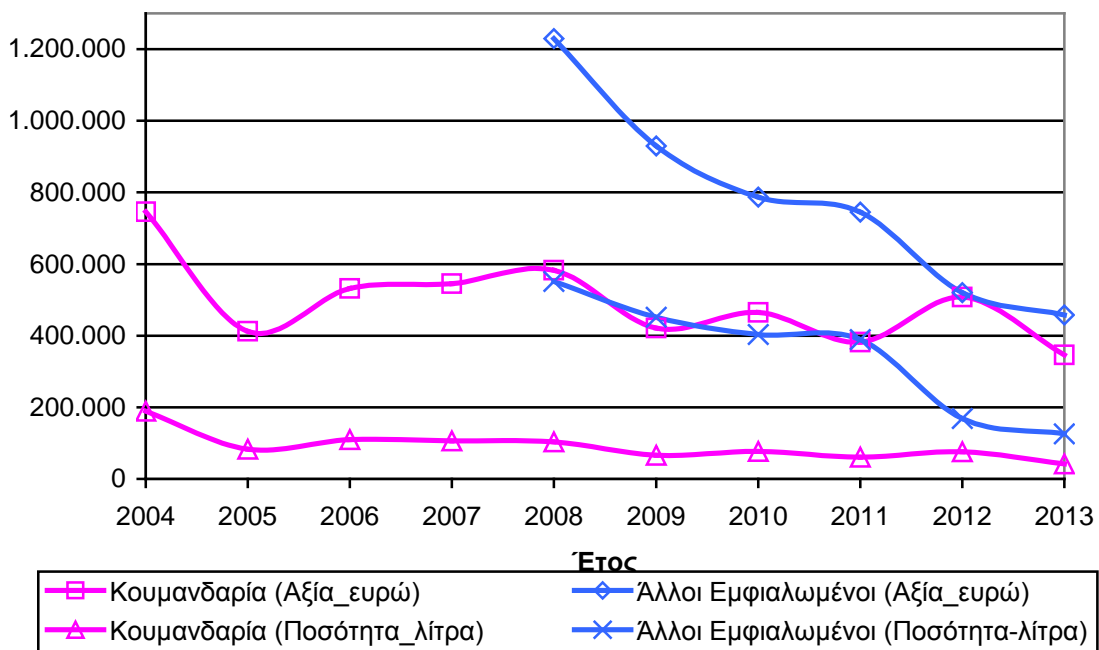
Αυτό που αξίζει να σημειωθεί είναι ότι ο οίνος που προορίζεται για Κουμανδαρία, μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, στην πλειοψηφία του αγοράζεται από συγκεκριμένα οινοποιεία για περαιτέρω επεξεργασία, εμφιάλωση και διάθεση στην αγορά.

### 3.7 Εξαγωγές Κουμανδαρίας

Η Κουμανδαρία ανέκαθεν έβρισκε μεγάλη εκτίμηση στις αγορές του εξωτερικού, λόγω κυρίως της εξαιρετικής ποιότητας, αλλά και της προσιτής τιμής. Αρκετοί είναι αυτοί που υποστηρίζουν ότι η Κουμανδαρία μπορεί να ανταγωνιστεί επάξια οποιοδήποτε οίνο, από οποιαδήποτε χώρα του κόσμου. Υποστηρικτικά της άποψης αυτής φαίνεται να είναι και τα στοιχεία που αφορούν τις εξαγωγές Κουμανδαρίας, τα οποία παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον και μπορούν να εξηγήσουν σε μεγάλο βαθμό τη σπουδαιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 31, οι εξαγωγές Κουμανδαρίας την τελευταία δεκαετία παραμένουν σταθερές στις 100 χιλιάδες λίτρα περίπου ανά έτος, ενώ οι εξαγωγές των άλλων εμφιαλωμένων οίνων παρουσιάζουν τεράστια μείωση με τις απώλειες να φτάνουν μέχρι και το 77% σε μία πενταετία. Ένα ακόμη σημαντικό στοιχείο που προκύπτει συγκρίνοντας τις ποσότητες Κουμανδαρίας που παράγονται, με αυτές που εξάγονται και έχει ιδιαίτερη σημασία, είναι το γεγονός ότι η Κουμανδαρία που εξάγεται αποτελεί το 50% περίπου της συνολικής παραγωγής.

Διάγραμμα : 31 Εξαγωγές Κουμανδαρίας Vs Εξαγωγές άλλων εμφιαλωμένων οίνων

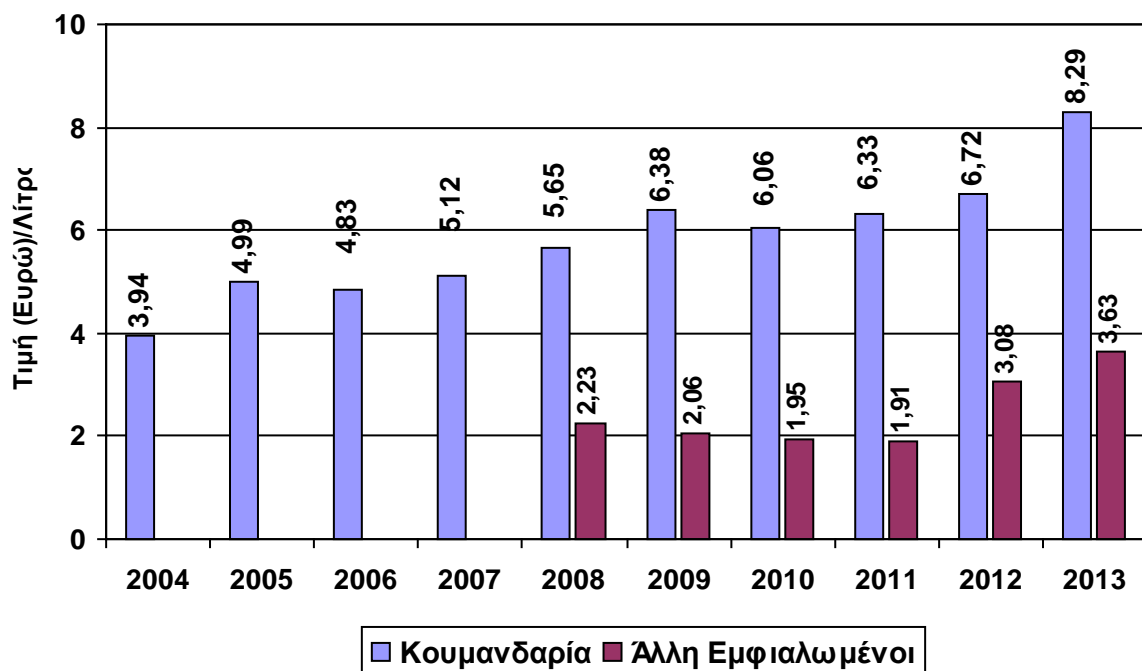


Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

Ιδιαίτερη σημασία παρουσιάζει η διακύμανση της τιμής εξαγωγής ανά λίτρο Κουμανδαρίας την τελευταία δεκαετία. Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 32, η τιμή εξαγωγής της Κουμανδαρίας παρουσιάζει σημαντική αύξηση, της τάξης του 210%. Αύξηση παρουσιάζεται επίσης και στην τιμή εξαγωγής των άλλων εμφιαλωμένων οίνων, η οποία όμως κυμαίνεται σε ποιο χαμηλό επίπεδο από την αύξηση της τιμής εξαγωγής της Κουμανδαρίας.

Η αύξηση που παρουσιάζει τόσο η τιμή εξαγωγής της Κουμανδαρίας, όσο και η τιμή εξαγωγής των υπόλοιπων εμφιαλωμένων οίνων είναι πάρα πολύ ενθαρρυντική και αισιόδοξη για το μέλλον, ωστόσο θα πρέπει να γίνουν τεράστιες προσπάθειες σε πάρα πολλά επίπεδα για να καθιερωθούν και να επεκταθούν τα αμπελοοινικά προϊόντα της Κύπρου στις αγορές του εξωτερικού.

Διάγραμμα 32: Μέση τιμή εξαγωγής Κουμανδαρίας (FOB) Vs Μέση τιμή εξαγωγής άλλων εμφιαλωμένων οίνων (FOB)



Προσαρμογή από: Ετήσια Έκθεση Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων για το έτος 2012

Συνοψίζοντας, μπορούμε να πούμε ότι η στήριξη και η ανάπτυξη του εξαγωγικού εμπορίου της οινοπαραγωγής μας και ιδιαίτερα της Κουμανδαρίας, που όπως διαφαίνεται από τα πιο πάνω στοιχεία αποτελεί τον «Μπροστάρη των κυπριακών οίνων», θα μπορούσε να αποτελέσει μία τεράστια πηγή στήριξης της κυπριακής αγροτικής οικονομίας στους τόσο δύσκολους καιρούς που διέρχεται.



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΑΝΑΠΤΥΞΗ

### 4.1 Γενικά

Ετυμολογικά η λέξη ανάπτυξη είναι σύνθετη και προέρχεται από το συνθετικό «ανά» και το ρήμα «πτύσσω» που σημαίνει διπλώνω.

Ο όρος ανάπτυξη χρησιμοποιείται για να περιγράψει τη θετική μεταβολή ενός μεγέθους, την εξέλιξη ορισμένων φυσικών φαινομένων, την πορεία προς την ολοκλήρωση κάποιων ανθρώπινων ενεργειών και γενικά την εξέλιξη αρκετών κοινωνικών φαινομένων, όπως είναι για παράδειγμα η τοπική ανάπτυξη, η αγροτική ανάπτυξη κτλ (Ρέππας, 2003).

### 4.2 Τοπική Ανάπτυξη

Αρκετοί μελετητές στην προσπάθεια τους δώσουν ένα σαφή ορισμό στο τι σημαίνει «τοπική ανάπτυξη», έχουν διατυπώσει αρκετές έννοιες, που η κάθε μια τονίζει διαφορετικές πτυχές του φαινομένου. Επιπρόσθετα, έχουν παρατηρηθεί σημαντικές αλληλοεπικαλύψεις στις σχετικές έννοιες που ερμηνεύουν την τοπική ανάπτυξη. Τα δύο αυτά φαινόμενα, καθώς επίσης η πολυμορφία του τοπικού επιπέδου και οι σημαντικές διαφορές που παρατηρηθήκαν σε κάθε περίπτωση, ώθησαν την ανάπτυξη και άλλων εννοιών όπως αυτές της ενδογενούς ή αυτοτροφοδοτούμενης ανάπτυξης, της ανάπτυξης «εκ των κάτω», της ολοκληρωμένης ανάπτυξης κτλ.

Στην προσπάθεια του ο Garafori (1992) να οριοθετήσει τις έννοιες τοπική και ενδογενείς ανάπτυξη, υποστήριξε ότι η τοπική ανάπτυξη σε αντίθεση με την ενδογενή ανάπτυξη, επηρεάζεται τόσο από ενδογενείς όσο και από εξωγενείς παράγοντες. Τα δύο είδη ανάπτυξης, αν και είναι στενά συνδεδεμένα, διαφοροποιούνται μερικώς, με την τοπική ανάπτυξη να έχει σαφώς πιο διευρυμένο περιεχόμενο από την ενδογενή ανάπτυξη. Σύμφωνα με τα πιο πάνω, ο ορισμός και το περιεχόμενο της τοπικής ανάπτυξης είναι λιγότερο περιοριστικός από αυτόν που υποστηρίζουν αρκετές θεωρίες που ταυτίζουν την τοπική με την ενδογενή ανάπτυξη.

Η τοπική ανάπτυξη αναφέρεται σε όλες τις δραστηριότητες που λαμβάνουν χώρα με την πρωτοβουλία ή την υποστήριξη των τοπικών αρχών και γενικότερα του τοπικού πληθυσμού.

Ως βασικοί μοχλοί της αναπτυξιακής διαδικασίας θεωρούνται οι τοπικοί φορείς, οι τοπικοί παράγοντες και οι τοπικές επιχειρήσεις. Ωστόσο, για την επίτευξη ανάπτυξης σε μία συγκεκριμένη διοικητική περιοχή πρέπει οι περισσότερες πρωτοβουλίες να αποσκοπούν στην τόνωση της οικονομικής δραστηριότητας, είτε μέσω δημόσιων οργανισμών, είτε μέσω ιδιωτικής πρωτοβουλίας (Ποταμιανός 1991).

Ως βασικοί σκοποί της τοπικής ανάπτυξης πρέπει να είναι α) η ενθάρρυνση του «επιχειρήν» και η ανάπτυξη των ικανοτήτων των τοπικών παραγόντων, β) η δημιουργία απασχόλησης μέσω της ανάδειξης και της εκμετάλλευσης των τοπικών πόρων, γ) η δημιουργία επιχειρήσεων και δ) η ανάπτυξη δικτύων συνεργασίας. Επιπρόσθετα, οι διασυνδέσεις και οι συνεργασίες σε τοπικό επίπεδο οδηγούν σε μεγαλύτερη συμμετοχή των τοπικών παραγόντων στις διάφορες διαδικασίες λήψης αποφάσεων (Ποταμιανός 1991).

Οι Green Leigh και Blakely (2013) αναφέρουν ότι σε περιοχές που παρατηρείται τοπική ανάπτυξη επέρχονται σημαντικές αλλαγές στις δραστηριότητες που σχετίζονται με την οικονομική ανάπτυξη. Σε τέτοιες περιπτώσεις, υποστηρίζει ότι οι τοπικές αρχές και οι οικονομικοί παράγοντες διαχειρίζονται τους υπάρχοντες πόρους και προβαίνουν σε όλες τις απαραίτητες ενέργειες έτσι ώστε να δημιουργούνται νέες θέσεις εργασίας και να παρακινείται η επιχειρηματική δραστηριότητα στην συγκεκριμένη οικονομική ζώνη. Η έμφαση στην ενδογενή ανάπτυξη είναι το κυριότερο χαρακτηριστικό σε μία τοπικά προσανατολισμένη ή βασισμένη ανάπτυξη.

Μία τοπική κοινωνία μπορεί να ανακαλύψει νέες ιδέες για να χρησιμοποιήσει τους πόρους της και να επιλύσει τα προβλήματα της. Η ανάπτυξη της επιχειρηματικότητας σε τοπικό επίπεδο, είναι απαραίτητη συνθήκη για να αρχίσει ένας καινούργιος τρόπος αυτόνομης ανάπτυξης. Κατά τον Vasquez Barguero (1991), η ικανότητα χάραξης της κατάλληλης αναπτυξιακής διαδικασίας σε συνδυασμό με την ενεργοποίηση των διαθέσιμων πόρων και τη δυναμικότητα μίας περιοχής οδηγεί σε μία μορφή ανάπτυξης που ονομάζεται ενδογενή.

Ενδογενής ανάπτυξη κατά τον Παπακωνσταντινίδη (2007) ορίζεται η διαδικασία ανάπτυξης μίας τοπικής κοινωνίας, η οποία σε κάποια στιγμή αποφασίζει με δική της πρωτοβουλία να ενεργοποιήσει όλους τους διαθέσιμους πόρους της (φυσικούς, ανθρώπινους κτλ) χωρίς να λαμβάνει υπόψη εξωτερικούς παράγοντες που πιθανόν να θέτουν φραγμούς στην ανάπτυξη της.

Ωστόσο, μέχρι τη δεκαετία του '70 σε τοπικό επίπεδο εφαρμόζονταν το μοντέλο της «από πάνω προς τα κάτω» ανάπτυξης με απόλυτη κυριαρχία των εξωτερικών οικονομικών δυνάμεων («εξωγενές μοντέλο») χωρίς να λαμβάνεται υπόψη το ενδογενές δυναμικό των συγκεκριμένων περιοχών. Μόλις τη δεκαετία του '80 άρχισε να αναγνωρίζεται ότι οι τοπικοί πόροι (φυσικοί, ανθρώπινοι κτλ) μπορούσαν να αξιοποιηθούν και μέσω τους να επιτευχθεί οικονομική ανάπτυξη της περιοχής. Δεδομένου αυτού, άρχισε μία σταδιακή αντικατάσταση του μοντέλου της «από πάνω προς τα κάτω» ανάπτυξης με εκείνο που προέρχεται από την βάση («ενδογενές μοντέλο»). Η μεταστροφή αυτή αποσκοπούσε στην επίτευξη μίας εσωτερικής αυτοδύναμης και ανατροφοδοτούμενης αναπτυξιακής διαδικασίας χωρίς εξάρτηση ή επηρεασμό από εξωτερικούς παράγοντες. (Μητούλα κ.α., 2008)

Ο Παπακωνσταντινίδης (2007) υποστηρίζει τα άτομα που αντιμετωπίζουν ένα συγκεκριμένο πρόβλημα μπορούν καλύτερα από τον οποιονδήποτε να προτείνουν λύσεις για την αντιμετώπιση του. Συνεπώς, έχει μεγάλη σημασία οι κάτοικοι μιας περιοχής να συμμετέχουν ενεργά και να καταθέτουν τις απόψεις και προτάσεις τους κατά τη διαδικασία σχεδιασμού του αναπτυξιακού προγράμματος της συγκεκριμένης περιοχής. Επιπρόσθετα, θεωρεί την τοπική ανάπτυξη ως μία διαδικασία μετασχηματισμού της τοπικής κοινωνίας, και όχι απλά ως μια διαδικασία ανάπτυξης. Η διαδικασία αυτή έχει συγκεκριμένο πεδίο δράσης το οποίο δεν μπορεί να επεκτείνεται έξω από τα διοικητικά όρια μίας συγκεκριμένης περιοχής, καθώς επίσης και συγκεκριμένους στόχους όπως η βελτίωση του βιοτικού επιπέδου των κατοίκων της καθορισμένης περιοχής.

Η Παπαδάκη-Τζεδάκη (1999) θεωρεί ότι η τοπική ανάπτυξη είναι μία διαδικασία διαρθρωτικής αλλαγής που λαμβάνει χώρα σε μία καθορισμένη διοικητική περιοχή και αποβλέπει στη βελτίωση του βιοτικού επιπέδου των κατοίκων της. Επιπρόσθετα, υποστηρίζει ότι για να υπάρξει ολοκλήρωση της ενδογενούς ανάπτυξης οι τοπικές κοινότητες δεν πρέπει να είναι απομονωμένες από τη συνοχή που προσδιορίζεται από το οικονομικό σύστημα μέσα στο οποίο λειτουργεί η εθνική οικονομία. Ως εκ τούτου, η στρατηγική για την ενδογενή ανάπτυξη θα πρέπει να καθορίζεται ξεχωριστά σε κάθε περίπτωση και ανάλογα με το επίπεδο ανάπτυξης της τοπικής οικονομίας, τη δομή και τη λειτουργία του παραγωγικού συστήματος, τα χαρακτηριστικά της αγοράς εργασίας στη συγκεκριμένη περιοχή και τα χαρακτηριστικά που προσδιορίζουν την τοπική κουλτούρα.

Σύμφωνα με τη Δημαδάμα (2008), η τοπική ανάπτυξη είναι η διαδικασία με την οποία επιδιώκεται η προώθηση όλων εκείνων των οικονομικών δραστηριοτήτων στις οποίες μία συγκεκριμένη περιοχή παρουσιάζει πλεονεκτήματα, καθώς επίσης και η εκμετάλλευση και αξιοποίηση όλων των παραγωγικών της πόρων. Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνεται ισορροπημένη ανάπτυξη όλων των μονάδων της ευρύτερης περιφέρειας και παράλληλα διατηρείται το υπάρχον οικιστικό δίκτυο χωρίς να συγκεντρώνεται πληθυσμός και δραστηριότητες σε συγκεκριμένο περιβάλλον.

Μια περιοχή για να μπορέσει να χαρακτηριστεί ως αναπτυσσόμενη θα πρέπει να παρατηρηθούν τα ακόλουθα (Μητούλα, 2006):

- Σταθερότητα σε βάθος χρόνου
- Βελτιωμένη ανταγωνιστικότητα
- Αυξημένη παραγωγικότητα
- Ενισχυμένη απασχόληση
- Μειωμένη ανεργία
- Ενδυναμωμένες δημιουργικές δυνάμεις
- Ορθολογική χρήση της γης και των φυσικών πόρων
- Ενδυνάμωση των ασθενέστερων κοινωνικών ομάδων
- Εξασφαλισμένα βασικά δικαιώματα (παιδεία, υγεία, ποιότητα ζωής)

Σημαντικός επίσης είναι και ο ρόλος του κράτους. Τις περισσότερες φορές η παρέμβαση του κράτους κρίνεται αναγκαία, παρά τις διαφορετικές εκτιμήσεις που υπάρχουν για τον τρόπο άσκησης των πολιτικών. Νεότερες τοποθετήσεις που εστιάζουν σε θέματα διακυβέρνησης και πολιτικής νομιμοποίησης θεωρούν ως πολύ κρίσιμο το βαθμό που συμμετέχει η τοπική κοινωνία στη λήψη αποφάσεων αλλά και στην υλοποίηση των τοπικών πολιτικών (Δημαδάμα, 2008).

### 4.3 Αγροτική Ανάπτυξη

Δεδομένου ότι η περιοχή «Κουμανδαρίας» είναι αγροτική περιοχή, καθίσταται αναγκαία μία σύντομη αναφορά σε ότι αφορά την ανάπτυξη σε τέτοιες περιοχές. Επιπρόσθετα, μεγάλο μέρος της περιοχής «Κουμανδαρίας» κατατάσσεται στις μειονεκτικές περιοχές οι οποίες δεν συνιστούν το πλέον επιθυμητό μέρος για μόνιμη διαμονή, εξαιτίας κυρίως των περιορισμένων παροχών σε κρίσιμους τομείς όπως, η παιδεία και η υγεία, το ψηλό κόστος διαβίωσης κυρίως λόγω των μεταφορικών, των περιορισμένων ευκαιριών απασχόλησης, της έλλειψης ψυχαγωγικών και πολιτιστικών επιλογών και άλλων αναγκαίων βασικών υποδομών και υπηρεσιών κτλ. Τα δεδομένα αυτά έχουν οδηγήσει σε έντονη εμφάνιση του φαινομένου της αστυφιλίας και κατ' επέκταση σε σταθερή μείωση του πληθυσμού, ιδιαίτερα της νέας γενιάς, όχι μόνο στην περιοχή «Κουμανδαρίας» αλλά γενικά της υπαίθρου τις τελευταίες δεκαετίες.

Η αγροτική ανάπτυξη τα τελευταία χρόνια βρίσκεται στην κορυφή των προτεραιοτήτων της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχει ως στόχο να καταπολεμήσει τη φτώχεια, να αναζωογονήσει την απασχόληση, να προσφέρει ίσες ευκαιρίες και γενικότερα να βελτιώσει την ποιότητα ζωής, την υγεία και την ασφάλεια των κατοίκων της υπαίθρου. Σε αγροτικές περιοχές με σταθερούς ρυθμούς ανάπτυξης, φαίνεται ότι επικρατούν επαγγέλματα που ανήκουν στον πρωτογενή τομέα παραγωγής, όπως η γεωργία και η κτηνοτροφία, ωστόσο, την τελευταία δεκαετία σε ορισμένες περιοχές αναπτύσσονται και επαγγέλματα του δευτερογενή και τριτογενή τομέα, όπως μεταποιητικές μονάδες, τουριστικά καταλύματα κτλ.

Σήμερα, έχει αναπτυχθεί ένα νέο υπόδειγμα ανάπτυξης του αγροτικού χώρου, η αειφόρος αγροτική ανάπτυξη η οποία χαρακτηρίζεται τόσο από την έμφαση στη διαχρονική βιωσιμότητα της όσο και από την αναγκαιότητα μείωσης του περιβαλλοντικού κόστους, και από την αναγνώριση των περιβαλλοντικών οφελών που πηγάζουν από τη βιωσιμότητα του αγροτικού χώρου. Με βάση την αειφόρο αγροτική ανάπτυξη, η γεωργία εκτός από τον παραγωγικό της ρόλο ενσωματώνει και αρκετούς άλλους ρόλους όπως η διατήρηση, η διαχείριση και η αξιοποίηση του αγροτικού τοπίου, η προστασία του περιβάλλοντος και η συνεισφορά στη βιωσιμότητα των αγροτικών περιοχών. Σύμφωνα με την Ευστράτογλου κ.α (2002), οι αγροτικές περιοχές ως επί το πλείστον ταυτίζονται με την ικανότητα της τοπικής οικονομίας να συγκρατεί ή/και να αυξάνει τον πληθυσμό της συγκεκριμένης περιοχής, να εξασφαλίζει την απασχόληση των κατοίκων και να διατηρεί την οικονομική και κοινωνική βιωσιμότητα της τοπικής κοινωνίας.

Δεδομένων αυτών, η αγροτική ανάπτυξη λαμβάνει μια πιο ολοκληρωμένη διάσταση και αφορά στην ευρύτερη οικονομική, κοινωνική και περιβαλλοντική ανάπτυξη των αγροτικών περιοχών, όπου η γεωργία είναι ο επικρατέστερος τομέας οικονομικής δράσης. Επιπρόσθετα, συνδέει τη γεωργία με τους υπόλοιπους τομείς της τοπικής οικονομίας, ενεργοποιεί τον τοπικό πληθυσμό, θεμελιώνει την αναπτυξιακή λογική, οργανώνει αναπτυξιακούς μηχανισμούς και εφαρμόζει ολοκληρωμένα αναπτυξιακά προγράμματα.

Παρόλα αυτά, η ανάπτυξη των μειονεκτικών περιοχών είναι εξαιρετικά δύσκολη κυρίως λόγω της μορφολογίας του εδάφους, του ηλικιωμένου πληθυσμού και της γεωγραφικής απομόνωσης από τα κέντρα οικονομικής δραστηριότητας. Γι' αυτούς του λόγους, η γεωργία στις περιοχές αυτές περιθωριοποιείται ολοένα και περισσότερο σε σχέση με την οικονομική βιωσιμότητα της γης. Ωστόσο, ένας τομέας που φαίνεται ότι έχει την δυνατότητα να βοηθήσει την ανάπτυξη των ορεινών και μειονεκτικών περιοχών αφορά την εξειδίκευση της αγοράς των τοπικών και παραδοσιακών προϊόντων και του αγροτουρισμού.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση στα πλαίσια της πολιτικής της για την αγροτική ανάπτυξη, δίνει ιδιαίτερη σημασία στην προώθηση των τοπικών προϊόντων καθώς αναγνωρίζει ότι η περιοχή προέλευσης μπορεί να αποτελέσει «εγγύηση ποιότητας» και «μοναδικότητας». Επιπρόσθετα, σημειώνει ότι η αναγνώριση των τοπικών προϊόντων μπορεί να σχηματίσει μία ιδιαίτερη σχέση ανάμεσα στο προϊόν, στο τοπίο και στον πολιτισμό της συγκεκριμένης περιοχής, μπορεί να βοηθήσει στη διατήρηση της γαστρονομικής κληρονομιάς συνεισφέροντας έτσι στην εδραίωση της ταυτότητας της περιοχής και τέλος μπορεί να ενισχύσει τις συνεργασίες και του συνεταιρισμούς με σημαντική επίδραση στην προβολή και προώθηση τόσο του παραγόμενου προϊόντος, όσο και της περιοχής παραγωγής.

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ ΣΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑΣ

## 5.1 Οινικός Τουρισμός

Οινικός τουρισμός ή οινοτουρισμός ορίζεται ως «η επίσκεψη σε αμπελώνες, οινοποιεία, εκθέσεις και γιορτές κρασιού, κατά την οποία η γευσιγνωσία ή/και η εξερεύνηση των χαρακτηριστικών μίας αμπελουργικής περιοχής είναι το κυριότερο κίνητρο για τους επισκέπτες» και αποτελεί μία ειδική και εναλλακτική μορφή τουρισμού. (Hall et all, 2000)

Διάφορες έρευνες, ανά το παγκόσμιο, έχουν καταγράψει το τι παρακινεί τους ανθρώπους να επισκεφθούν μία αμπελουργική περιοχή με τα αποτελέσματα να δείχνουν ότι τα κίνητρα είναι διαφορετικά με βάση την ηλικία, το ενδιαφέρον, ακόμη και την εθνικότητα. Οι δέκα βασικοί λόγοι για να επισκεφθούμε μία αμπελουργική περιοχή είναι: (α) για να εμπλουτίσουμε τις γνώσεις μας για το κρασί, (β) να γνωρίσουμε το περιβάλλον γύρω από το κρασί, (π.χ. γνωριμία με τον οινοποιό, περιοδεία στο οινοποιείο και τους αμπελώνες), (γ) να ανακαλύψουμε τον πλούτο των γεύσεων και αρωμάτων, (δ) να ταυτιστούμε με τον πολιτισμό και την κουλτούρα (κομψότητα και ρομαντισμός), (ε) να συνδυάσουμε φαγητό και κρασί σε ένα οινο-γαστρονομικό ταξίδι αναζήτησης γεύσεων (γαστρονομικός τουρισμός), (στ) να γνωρίσουμε από κοντά τις ευεργετικές ιδιότητες του, (ζ) να επιστρέψουμε στη φύση και να γευτούμε τους καρπούς της, (η) να εκτιμήσουμε το οικοσύστημα (οικολογικός τουρισμός), (θ) να περιεργαστούμε την αρχιτεκτονική και την πατροπαράδοτη τέχνη και (ι) να διασκεδάσουμε με μια άλλη μορφή διασκέδασης, μακριά από την μονοτονία και τους έξαλλους ρυθμούς των αστικών κέντρων.

Η ανάπτυξη του οινικού τουρισμού επαφίεται τόσο σε στοχευμένες κυβερνητικές ή περιφερειακές στρατηγικές, όσο και σε ιδιωτικές πρωτοβουλίες και συνεργασίες που διαμορφώνονται και προωθούνται λόγω των βελτιωμένων οικονομικών αποδόσεων που παρέχει ο οινικός τουρισμός, των μεταβολών, των κοινωνικών αξιών και συμφερόντων και του αυξανόμενου ανταγωνισμού. Αυστραλία, Ισπανία και Καναδάς αποτελούν απτά παραδείγματα χωρών που έχουν διαμορφώσει στρατηγικές και παρέχουν εθνική χρηματοδότηση ενθαρρύνοντας την ανάπτυξη πρωτοβουλιών, συνεργασιών για

ολοκληρωμένες επενδύσεις κοινής ωφέλειας, καθώς επίσης ιδιωτικών επενδύσεων ανάπτυξης ειδικών χώρων, ξενοδοχειακών μονάδων, εστιατορίων, οινικών διαδρομών και άλλων στοιχείων υποδομής για την προώθηση του οινοτουρισμού.

Το προφανές πλεονέκτημα του αυξημένου οινοτουρισμού για τα οινοποιεία είναι η αύξηση των επί τόπου πωλήσεων. Η γευσιγνωσία στο χώρο παραγωγής ενθαρρύνει συνήθως τους περισσότερους να επιλέξουν αφού δοκιμάσουν τη γκάμα των κρασιών, να αγοράσουν τα κρασιά της αρεσκείας τους. Ομοίως, οι επισκέπτες μπορούν να παρέχουν βοηθητικά σχόλια για τα προϊόντα του οινοποιείου, μετατρέποντας την αίθουσα γευσιγνωσίας σε ερευνητικό εργαστήριο. Ο αυξημένος οινοτουρισμός μπορεί επίσης να βοηθήσει στην ανάπτυξη νέων δεσμών με το εμπόριο οίνου, ενώ οι επισκέπτες μπορούν να αναζητήσουν το κρασί σε τοπικό διανομέα. Όταν εφαρμόζεται ορθολογιστικά ο οινικός τουρισμός, μπορεί να έχει ευεργετικό αντίκτυπο για ολόκληρη την κοινότητα, αυξάνοντας τα έσοδα των καταστημάτων, εστιατορίων, ξενοδοχείων και τις προοπτικές απασχόλησης.

Είναι σημαντικό να τονιστεί ότι η αύξηση του οινικού τουρισμού απαιτεί στενή συνεργασία και εταιρική σχέση όλων των εμπλεκόμενων και αποτελεί μεγάλη πρόκληση για την τοπική αυτοδιοίκηση και την κοινωνία γενικότερα. Με την απουσία βασικών έργων υποδομής, υπηρεσιών και συνεργασιών μεταξύ των εμπλεκόμενων, ο οινοτουρισμός δεν μπορεί να στηριχθεί και να ευδοκιμήσει.

## **5.2 Εκδηλώσεις**

Το 2002 στα πλαίσια της πολιτιστικής συνεργασίας των κοινοτήτων Λάνιας, Δωρού, Μοναγριού, Αγίου Γεωργίου Λεμεσού, Συλίκου και Άλασσας ξεκίνησε για πρώτη φορά η διοργάνωση του Φεστιβάλ Κουμανδαρίας. Λόγω της άμεσης εγγύτητας, λίγα χρόνια αργότερα, εμπλέκηκαν και οι κοινότητες Άγιος Μάμας, Καπηλειό, Κορφή, Απαισιά, Λιμνάτης και Τριμίκλινη στους εορτασμούς για την Κουμανδαρία..

Από το 2011, το γεγονός αναβαθμίστηκε με την συμμετοχή όλων των χωριών στα όρια των οποίων δικαιούται να παραχθεί Κουμανδαρία και μετονομάστηκε σε «Εβδομάδα Κουμανδαρίας» κατά την οποία πραγματοποιούνται πλήθος εκδηλώσεων. Κατά την διάρκεια της Εβδομάδας Κουμανδαρίας εκτός των άλλων διοργανώνονται διάφορα συμπόσια και



εργαστήρια γευσιγνωσίας, βραδιές κινηματογράφου, θεατρικές παραστάσεις, μουσικές βραδιές, σκοπευτικοί αγώνες, εκθέσεις φωτογραφίας κτλ. τα οποία προσελκύουν πλήθος κόσμου τόσο ντόπιους όσο και ξένους.

### **5.3 Δρόμοι του Κρασιού**

Σε όλες σχεδόν τις χώρες της Μεσογείου, η αμπελοοινική παράδοση είναι πολύ μεγάλη και ιδιαίτερα πλούσια. Το κρασί δεν είναι συνδεδεμένο μόνο με τη διατροφή του Κύπριου, αλλά και με τη θρησκευτική και λαϊκή μας παράδοση, καθώς επίσης και με την πολιτιστική μας κληρονομιά. Μέσω της ανάγκης για διατήρηση και ανάδειξη αυτής της κληρονομιάς συστάθηκαν οι Δρόμοι του Κρασιού, που προτείνουν στον επισκέπτη να πορευθεί μέσα από μία επιλεγμένη διαδρομή, διασχίζοντας γραφικά σημεία των αμπελουργικών περιοχών, να επισκεφτεί τα οινοποιεία, να δοκιμάσει τα τοπικά κρασιά και τις παραδοσιακές γεύσεις της εκάστοτε περιοχής και να περιηγηθεί σε παραδοσιακούς οικισμούς, αρχαιολογικούς χώρους κτλ.

Στην Κύπρο οι δρόμοι του κρασιού ξεκίνησαν με την προοπτική της ανάδειξης και ανάπτυξης των οινοποιητικών επιχειρήσεων με την παράλληλη οικονομική ανάπτυξη και ανάδειξη των ορεινών περιοχών. Το έργο ανέλαβε ο Κυπριακός Οργανισμός Τουρισμού (ΚΟΤ) με στόχο τη γνωριμία τόσο των Κυπρίων όσο και των ξένων επισκεπτών με το κυπριακό κρασί.

Οι διαδρομές καλύπτουν όλες τις αμπελουργικές περιοχές της Κύπρου και έχουν τους ακόλουθους βασικούς στόχους:

- την ανάδειξη και καταξίωση των κυπριακών κρασιών,
- την ανάπτυξη και τουριστική αξιοποίηση των αμπελουργικών περιοχών και
- την ενίσχυση και στήριξη της πολιτιστικής μας κληρονομιάς.

Λαμβάνοντας υπόψη την αναγνωσιμότητα της Κουμανδαρίας τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο, τις επενδύσεις που παρατηρούνται στην περιοχή και την επίδραση των Δρόμων του Κρασιού στην ίδια την Κουμανδαρία αλλά και στην περιοχή, πρέπει να σημειωθεί ότι σε μεγάλο βαθμό, έχουν επιτευχθεί οι αρχικοί στόχοι που είχαν τεθεί.

## 5.4 Διαδρομή Κουμανδαρίας

Η διαδρομή για την περιοχή Κουμανδαρίας (Εικόνα 3) ξεκινάει από τη Λεμεσό με δυτική κατεύθυνση. Η πρώτη στάση για τον επισκέπτη είναι το χωριό Κολόσσι, σε απόσταση 14 περίπου χιλιομέτρων από τη Λεμεσό, μέσω του επαρχιακού δρόμου Β6. Το Κολόσσι βρίσκεται στη μέση μιας εύφορης κοιλάδας που για αιώνες τροφοδότησε τους κατοίκους της. Η περιοχή έχει μεγάλη ιστορία και πολλές εγκωμιαστικές αναφορές σε πολλά ημερολόγια ταξιδιωτών του Μεσαίωνα. Κοντά στο χωριό βρίσκεται το επιβλητικό κάστρο που εντυπωσιάζει με τις αυστηρές γραμμές του. Κτίστηκε τον 13ο αιώνα, για να χρησιμοποιηθεί σαν βάση ελέγχου του τάγματος των Ιωαννιτών Ιπποτών. Το μεσαιωνικό παρελθόν της περιοχής είναι τόσο έντονο που, καθώς ο επισκέπτης περπατά προς το κάστρο, νιώθει ότι ζωντανεύουν οι εποχές. Στην αυλή του κάστρου υπάρχει ένα εντυπωσιακά μεγάλο δέντρο το οποίο σύμφωνα με τις φήμες ήλθε από την Αργεντινή πριν δύο αιώνες. Την πανέμορφη εικόνα συμπληρώνουν τα κατάλοιπα του μεσαιωνικού υδραγωγείου, που μετέφερε το νερό από τον ποταμό Κούρη για να αρδεύονται τα χωράφια στο Κολόσσι.

Συνεχίζοντας δυτικά στον δρόμο Β6, πολύ σύντομα ο επισκέπτης θα φτάσει στο χωριό Ερήμη. Σε αυτό το χωριό βρίσκεται το Κυπριακό Οινομουσείο το οποίο εγκαινιάστηκε μόλις το 2004. Το συγκεκριμένο μουσείο στεγάζεται σε μια μαγευτική, πετρόκτιστη αγροτική έπαυλη, δίπλα στην κοίτη του ποταμού Κούρη. Τα εκθέματα καταλαμβάνουν τον πρώτο όροφο, ενώ στο ισόγειο διοργανώνονται διάφορες οινικές εκδηλώσεις και γευσιγνωσίες. Πλούσιες συλλογές από διαφορετικές περιόδους, καθώς επίσης και πάρα πολλές εικαστικές αναπαραστάσεις μεταφέρουν την αίσθηση στον επισκέπτη ότι αυτός είναι πραγματικά ένας ξεχωριστός χώρος.

Από την Ερήμη, ο επισκέπτης θα διέλθει του αυτοκινητόδρομου Λεμεσού-Πάφου με ανατολική κατεύθυνση προς Λεμεσό. Στην έξοδο προς το Τρόδος, θα πρέπει να ακολουθήσει την οδική αρτηρία Β8. Στη διαδρομή θα συναντήσει το φράγμα του Κούρη στα αριστερά, το οποίο είναι το μεγαλύτερο στο νησί, ενώ στον απέναντι λόφο το χωριό Άλασσα. Συνεχίζοντας την ανάβαση, στα αριστερά του δρόμου θα εμφανιστεί το χωριό Μονάγρι, ένα παραδοσιακό αμπελοχώρι. Εδώ ο επισκέπτης αξίζει να επισκεφθεί το μικρό εκκλησάκι του Αρχαγγέλου και, πολύ κοντά στο χωριό, το γυναικείο μοναστήρι της Παναγίας της Αμασγού.

Συνεχίζοντας με βορειοδυτική κατεύθυνση και σε πολύ κοντινή απόσταση ο επισκέπτης θα βρεθεί στο χωριό Άγιος Γεώργιος, το οποίο χαρακτηρίζεται από τα έντονα ασβεστολιθικά του εδάφη, γεγονός το οποίο έχει ιδιαίτερη σημασία για την αμπελοκαλλιέργεια. Από τον Άγιο Γεώργιο και με βόρεια πορεία θα φτάσει στο χωριό Σιλίκου. Εδώ ο επισκέπτης αξίζει να εξερευνήσει τα εγκαταλελειμμένα παραδοσιακά πιεστήρια, τους λεγόμενους «ληνούς» και τις τρεις μεγάλες βρύσες του χωριού. Αυτές οι βρύσες παραδοσιακά άρδευαν τα περιβόλια του χωριού, γιατί, παρόλο που η περιοχή είναι ημιορεινή και το χωριό περιτριγυρίζεται από κάμπους, υπάρχει αρκετή εύφορη και επίπεδη γη, η οποία ευνοεί την καλλιέργεια οπωροφόρων δέντρων.

Στη συνέχεια ο επισκέπτης θα πρέπει να επιστρέψει στο χωριό Μονάγρι, όπου στρίβοντας αριστερά, σύντομα θα συναντήσει το χωριό Δωρός. Οι αποστάσεις μεταξύ των τριών αυτών οικισμών δεν υπερβαίνουν τα δύο χιλιόμετρα. Χτισμένα σε πλατώματα, πάνω στις όχθες του Μέσα Ποταμού, τα χωριά αυτά είναι χαρακτηριστικά του δυτικού μέρους της περιοχής Κουμανδαρίας. Ο Δωρός προσφέρεται για μια βόλτα στα πλακόστρωτα δρομάκια του ή για έναν καφέ στην αναπλασμένη πλατεία του Κέντρου Νεότητας, δίπλα στην καινούργια εκκλησία.

Φεύγοντας από το χωριό Δωρός, ο επισκέπτης πρέπει να κατευθυνθεί ανατολικά για να συναντήσει το δρόμο Β8, όπου θα πρέπει να στρίψει αριστερά και αμέσως δεξιά, για να φτάσει στο χωριό Λάνεια. Το όμορφο αυτό χωριό διατηρεί σχεδόν ανέπαφη την παραδοσιακή του αρχιτεκτονική, παρουσιάζοντας έτσι ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Ειδικό ενδιαφέρον παρουσιάζει επίσης, ο παραδοσιακός «ληνός» που διασώζεται στο χωριό εδώ και αιώνες. Στη Λάνεια υπάρχουν και αρκετά καταστήματα και καφέ και εστιατόρια, όπου ο επισκέπτης μπορεί να προμηθευτεί διάφορα παραδοσιακά προϊόντα, να χαλαρώσει και να γευτεί την κυπριακή κουζίνα. Το σκηνικό στη Λάνεια είναι παντού γραφικό και λόγω του πετρόκτιστου χαρακτήρα του το χωριό δένει αρμονικά με το βουνό, οι κορυφές του οποίου δεσπόζουν βόρεια και σε πολύ κοντινή απόσταση.

Επιστρέφοντας και πάλι στον δρόμο Β8, ο επισκέπτης θα κατευθυνθεί βόρεια προς την Τριμίκληνη. Καθώς θα εξέλθει του χωριού αυτού, θα στρίψει δεξιά και σε απόσταση δύο περίπου χιλιομέτρων θα συναντήσει τον οικισμό του Αγίου Μάμα. Συνεχίζοντας στην ίδια κατεύθυνση, και ενώ το δάσος πυκνώνει και οι πλαγιές γίνονται πιο απότομες, θα συναντήσει το μικρό χωριό Καπηλειό. Είναι χτισμένο σε έναν και μόνο λόφο, ο οποίος δεσπόζει της

κοιλιάδας του ποταμού Λιμνάτη. Το όνομα του χωριού φανερώνει πάρα πολλά για την ιστορία του, καθώς φιλοξενεί επτά πατητήρια τα οποία λειτουργούσαν και σαν ταβέρνες για τους περαστικούς.

Επιστρέφοντας στον Άγιο Μάμα, ο επισκέπτης θα πρέπει να στρίψει δεξιά και αφού διασχίσει την κοιλάδα, θα συναντήσει σε επτά περίπου χιλιόμετρα το δρόμο E110. Με βόρεια κατεύθυνση, θα φτάσει στο χωριό Ζωοπηγή. Το συγκεκριμένο χωριό έχει εκπληκτική θέα σε σημείο που δημιουργεί δέος στον επισκέπτη. Τα απότομα βουνά της περιοχής, χαρακωμένα από της παραποτάμους του ποταμού Λιμνάτη και του ποταμού Γερμασόγειας, έχουν μια απρόσμενη ομορφιά που μαγνητίζει τον επισκέπτη. Στη Ζωοπηγή, σ' ένα επιβλητικό και πολύ όμορφο κτήριο στεγάζεται το μοναδικό μουσείο Κουμανδαρίας.

Διατρέχοντας αντίστροφα το δρόμο προς το χωριό Ζωοπηγή, ο επισκέπτης φτάνει στον επόμενο σταθμό, το Καλό Χωριό, ένα από τα κύρια σημεία παραγωγής Κουμανδαρίας. Σε απόσταση πεντακοσίων περίπου μέτρων από την έναρξη της λεωφόρου Κουμανδαρίας και με κατεύθυνση ανατολική, ο επισκέπτης θα βρει στα δεξιά του αρχαία εκκλησία του Αγίου Γεωργίου.

Συνεχίζοντας με ανατολική κατεύθυνση, ο επισκέπτης θα συναντήσει σε μικρή απόσταση τα χωριά Άγιος Παύλος και Άγιος Κωνσταντίνος. Είναι οικισμοί που αφήνουν της καλύτερες εντυπώσεις καθώς το ανάγλυφο της περιοχής είναι πολύ ιδιαίτερο. Αυτά τα χωριά, μοιάζουν να γίνονται ένα με τις πλαγιές του βουνού, το δάσος και τις πυκνές αμπελοκαλλιέργειες. Στην πλατεία του Αγίου Παύλου εκτίθεται το παλιό πιεστήριο, ενώ στον Άγιο Κωνσταντίνο ο επισκέπτης μπορεί να επισκεφθεί μια πρωτότυπης αρχιτεκτονικής εκκλησία, αφιερωμένη στους Αγίους Κωνσταντίνο και Ελένη. Αξιοθέατα της είναι ο παραδοσιακός ελιόμυλος και η βρύση του χωριού.

Το επόμενο χωριό της διαδρομής, ο Λουβαράς, ο επισκέπτης θα τον συναντήσει αν επιστρέψει στο Καλό Χωριό και στο τέρμα της λεωφόρου Κουμανδαρίας στρίψει αριστερά, και ξανά αριστερά στο δεύτερο παράδρομο. Ο Λουβαράς είναι πολύ γραφικό χωριό, χτισμένο σ' ένα πλάτωμα, πάνω ακριβώς από το ξεκίνημα της κοιλάδας του ποταμού Γαρύλλη, περιτριγυρισμένο από πυκνό δάσος που διακόπτεται από απότομες πλαγιές και μικρά φαράγγια. Πλησίον του χωριού βρίσκεται η μικρή εκκλησία του Αγίου Μάμα, η οποία χτίστηκε το 1455 και περιλαμβάνει τοιχογραφίες του Φιλίππου Γουλ.

Τα τελευταία και χαμηλότερα χωριά της περιοχής Κουμανδαρίας είναι η Αψιού και η Γεράσα. Από το Καλό Χωριό και με νότια πορεία σε πέντε χιλιόμετρα ο επισκέπτης θα συναντήσει την Αψιού στα αριστερά και τη Γεράσα στα δεξιά του δρόμου. Η απόσταση μεταξύ τους είναι ένα περίπου χιλιόμετρο. Η Αψιού βρίσκεται σ' ένα εύφορο πλάτωμα μέσα σε αραιό δάσος, πάνω από τον ποταμό Γαρύλλη, ενώ από την άλλη, η Γεράσα είναι κτισμένη σ' ένα μικρό και ξερό λοφίσκο χωρίς ιδιαίτερη βλάστηση.

Από τα δύο αυτά χωριά η Λεμεσός δεν απέχει πολύ. Στα δέκα με δώδεκα χιλιόμετρα νοτιότερα, και αφού ο επισκέπτης περάσει από της συνοικισμούς Παραμύθα και Παλόδεια, θα φτάσει στην Αγία Φύλα και πολύ σύντομα στο σημείο αρχής.

Η συνολική απόσταση της συγκεκριμένης διαδρομής είναι λίγο πάνω από εκατό χιλιόμετρα, ωστόσο αυτά που αποκομίζει ο επισκέπτης είναι πάρα πολλά.

Εικόνα 3: Διαδρομή Κουμανδαρίας



Πηγή: Κυπριακός Οργανισμός Τουρισμού

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ**

### **6.1 Σκοπός έρευνας**

Η παρούσα εργασία διερευνά κατά πόσο τα τοπικά οινοποιεία της περιοχής Κουμανδαρίας αποτελούν σημαντικό παράγοντα στήριξης της οικονομίας της συγκεκριμένης περιοχής. Επιπρόσθετα, εξετάζεται η επίδραση του αμπελοοινικού τομέα στο κοινωνικοοικονομικό περιβάλλον της περιοχής Κουμανδαρίας. Οι κύριοι άξονες στους οποίους στηρίζεται η παρούσα έρευνα είναι, η μελέτη/ανάλυση της υφιστάμενης κατάστασης, των δεσμών του αμπελοοινικού τομέα με την οικονομία και την κοινωνία της συγκεκριμένης περιοχής και των δράσεων που θα πρέπει να αναληφθούν για περαιτέρω βελτίωση τους.

Για να επιτευχθεί ο πιο πάνω σκοπός έχουν συνταχθεί τα ακόλουθα ερωτηματολόγια, στα οποία έχουν περιληφθεί ερωτήματα που χρήζουν ιδιαίτερης σημασίας.

### **6.2 Δομή ερωτηματολογίου οινοποιείων**

Το ερωτηματολόγιο που απευθύνεται στα οινοποιεία της περιοχής Κουμανδαρίας, όπως παρουσιάζεται αναλυτικά στο Παράρτημα I, αποτελείται από 23 ερωτήσεις και δομήθηκε με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε η εξαγωγή των συμπερασμάτων να γίνει υπό μορφή συνέντευξης.

Πιο συγκεκριμένα, στο ερωτηματολόγιο περιλαμβάνονται ερωτήσεις σχετικά με το ανθρώπινο δυναμικό, τις κτηριακές εγκαταστάσεις και τον μηχανολογικό εξοπλισμό, για τον κύκλο εργασιών καθώς αυτός συμβάλει σημαντικά στην ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας, για την αγορά του προϊόντος, την απασχόληση, καθώς επίσης για την καταγωγή και εξειδίκευση του προσωπικού αφού αυτά συνδέονται με την αξιοποίηση του τοπικού ανθρώπινου κεφαλαίου. Επίσης, εξετάζονται θέματα που αφορούν την επισκεψιμότητα του οινοποιείου και κατ' επέκταση τον οινικό τουρισμό της περιοχής, τις πελατειακές σχέσεις που έχει αναπτύξει το οινοποιείο με τους πελάτες του, τα μελλοντικά του σχέδια και γενικά ερωτήσεις που αφορούν περισσότερο την σχέση του οινοποιείου με την ευρύτερη περιοχή.

Για τη συμπλήρωση των ερωτηματολογίων ερωτήθηκαν οι υπεύθυνοι/διευθυντές και των οκτώ οινοποιείων που δραστηριοποιούνται στην περιοχή της Κουμανδαρίας.

### **6.3 Δομή ερωτηματολογίου κατοίκων**

Το ερωτηματολόγιο που εκπονήθηκε για τους κατοίκους της περιοχής Κουμανδαρίας, όπως παρουσιάζεται αναλυτικά στο Παράρτημα ΙΙ, αποτελείται από 23 ερωτήσεις και δομήθηκε με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε η εξαγωγή των συμπερασμάτων να γίνει με τη μέθοδο της δημοσκοπήσης.

Οι ερωτήσεις που περιλαμβάνονται στο ερωτηματολόγιο χωρίζονται σε τρεις ενότητες. Η πρώτη ενότητα περιλαμβάνει ερωτήσεις που αφορούν δημογραφικές πληροφορίες, η δεύτερη ενότητα περιλαμβάνει ερωτήσεις αναφορικά με τη στάση των κατοίκων απέναντι στην Κουμανδαρία και η τρίτη ενότητα περιλαμβάνει ερωτήσεις που αφορούν τη σχέση των κατοίκων της περιοχής και του αμπελοοινικού τομέα γενικότερα.

Τα ερωτηματολόγια συμπληρώθηκαν από 115 δημότες της περιοχής Κουμανδαρίας. Λαμβάνοντας υπόψη την απογραφή του πληθυσμού το 2011, όπου οι κάτοικοι της περιοχής ανέρχονταν στους 2.536, το ερωτηματολόγιο απάντησε το 5% περίπου του συνολικού πληθυσμού της περιοχής.

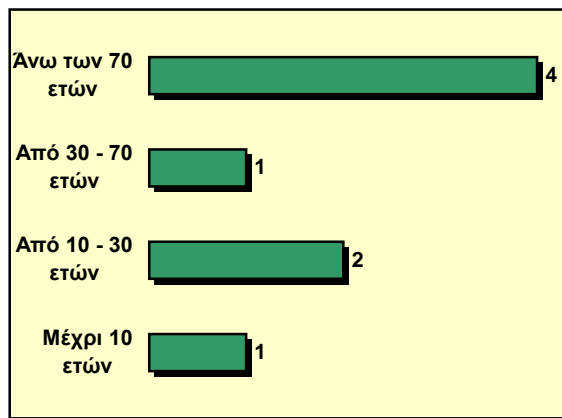
## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΡΕΥΝΑΣ

### 7.1 Αποτελέσματα έρευνας σε οινοποιεία της περιοχής Κουμανδαρίας

#### 7.1.1 Έτος λειτουργίας.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 33, τέσσερα οινοποιεία λειτουργούν πέραν από 70 χρόνια, ένα οινοποιείο λειτουργεί πέραν από 30 χρόνια, δύο οινοποιεία λειτουργούν πέραν από 10 χρόνια και ένα οινοποιείο έχει λιγότερα από 10 χρόνια λειτουργίας.

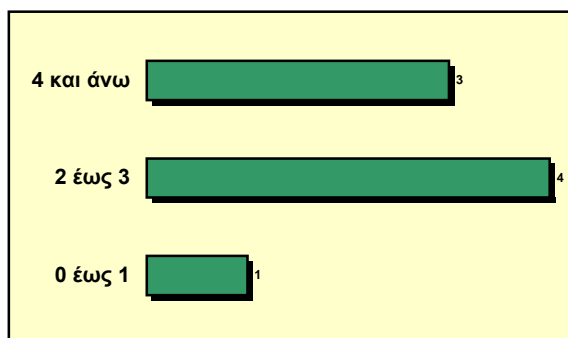
Διάγραμμα 33: Έτος Λειτουργίας



#### 7.1.2 Εργαζόμενοι.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 34, τρία οινοποιεία απασχολούν περισσότερους από 4 υπαλλήλους, τέσσερα οινοποιεία απασχολούν από δύο μέχρι τρεις και ένα οινοποιείο απασχολεί ένα μόνο υπάλληλο.

Διάγραμμα 34: Αριθμός εργαζομένων

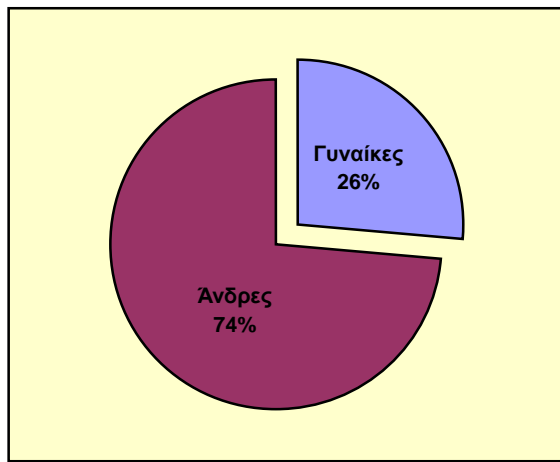




### 7.1.3 Φύλο εργαζομένων.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 35, το 74% των εργαζομένων στα οινοποιεία της περιοχής Κουμανδαρίας είναι άνδρες και το 26% είναι γυναίκες.

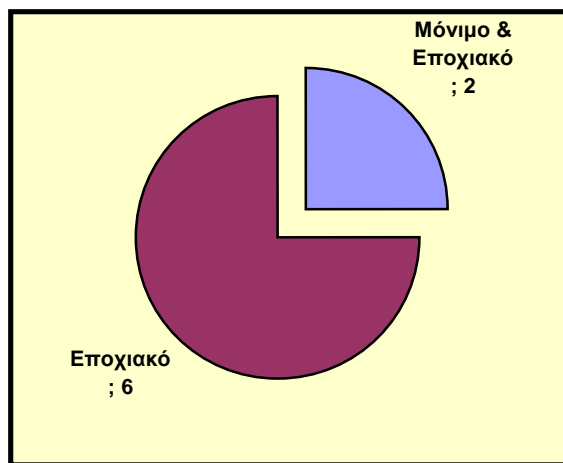
Διάγραμμα 35: Φύλο δείγματος



### 7.1.4 Μονιμότητα προσωπικού.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 36, έξι οινοποιεία απασχολούν μόνο εποχιακό προσωπικό, ενώ δύο οινοποιεία απασχολούν και μόνιμο και εποχιακό προσωπικό.

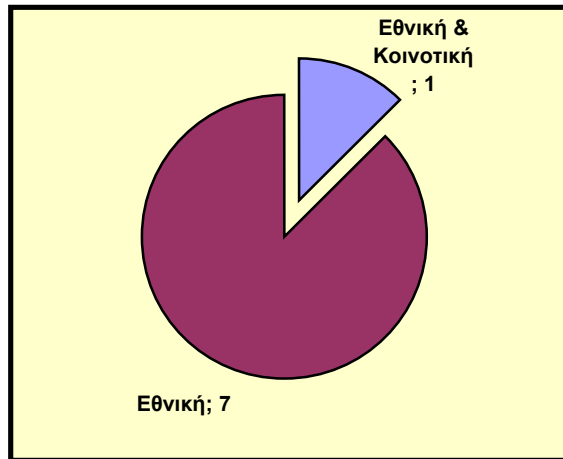
Διάγραμμα 36: Μονιμότητα προσωπικού



### 7.1.5 Καταγωγή προσωπικού.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 37, επτά οινοποιεία απασχολούν προσωπικό με εθνική καταγωγή, ενώ ένα οινοποιείο απασχολεί προσωπικό και εθνικής και κοινοτικής προέλευσης.

Διάγραμμα 37: Καταγωγή Προσωπικού



### 7.1.6 Ειδικότητες προσωπικού.

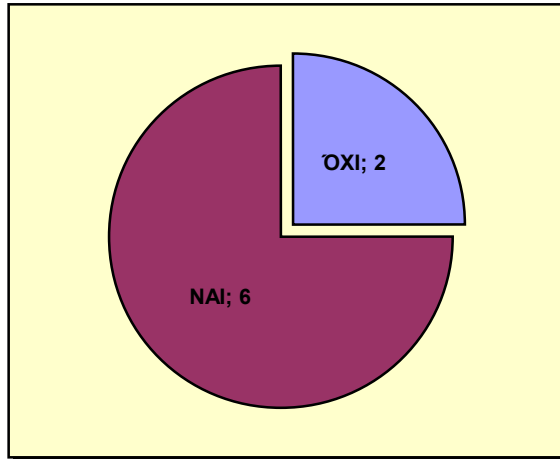
Από τις απαντήσεις των οινοποιών που δραστηριοποιούνται στην παραγωγή Κουμανδαρίας, το προσωπικό που απασχολούν είναι ως επί το πλείστον εργάτες.

Ορισμένα οινοποιεία έχουν επιπρόσθετα και αποθηκάριο, ενώ μόνο ένα οινοποιείο απασχολεί άτομο υπεύθυνο για τις πωλήσεις.

### 7.1.7 Οι κτηριακές εγκαταστάσεις ικανοποιούν τις ανάγκες του οινοποιείου?

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 38, έξι οινοποιεία πιστεύουν ότι οι κτηριακές εγκαταστάσεις ικανοποιούν τις ανάγκες τους, ενώ για δύο οινοποιεία οι κτηριακές εγκαταστάσεις δεν μπορούν να ικανοποιήσουν τις ανάγκες τους.

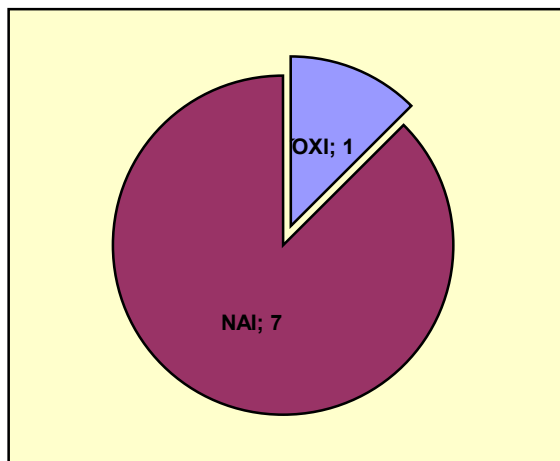
Διάγραμμα 38: Κτηριακές εγκαταστάσεις



### 7.1.8 Ο εξοπλισμός που διαθέτει το οινοποιείο καλύπτει τις ποιοτικές απαιτήσεις?

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 39, επτά οινοποιεία πιστεύουν ότι ο εξοπλισμός που διαθέτουν ικανοποιεί τις ποιοτικές απαιτήσεις για παραγωγή Κουμανδαρίας, ενώ ο εξοπλισμός ενός οινοποιείου δεν μπορεί να καλύψει τις ποιοτικές του απαιτήσεις.

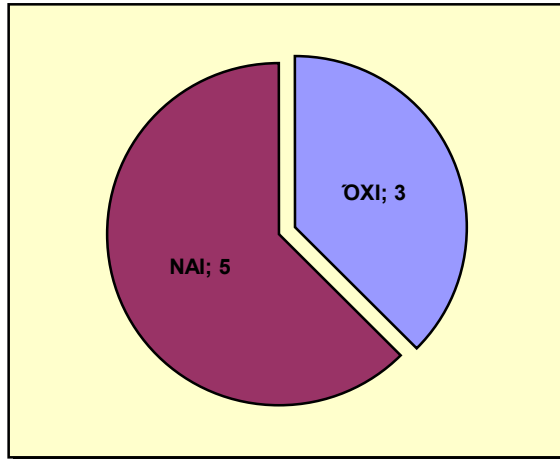
Διάγραμμα 39: Εξοπλισμός Οινοποιείου



### 7.1.9 Το οινοποιείο έχει τύχει χρηματοδότησης?

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 40, πέντε οινοποιεία έχουν τύχει κάποιας μορφής χρηματοδότησης, ενώ τρία οινοποιεία δεν έχουν λάβει καμία χρηματοδότηση από την πολιτεία.

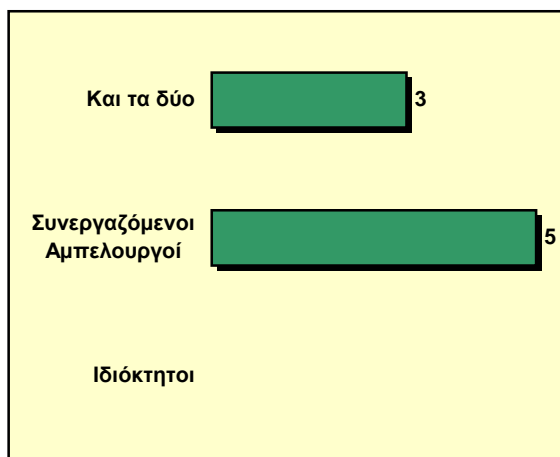
Διάγραμμα 40: Χρηματοδότηση οινοποιείου



### 7.1.10 Προέλευση σταφυλιού.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 41, τρία οινοποιεία έχουν ιδιόκτητους αμπελώνες αλλά παράλληλα αγοράζουν σταφύλι και από άλλους αμπελουργούς, ενώ πέντε οινοποιεία προμηθεύονται όλη την πρώτη ύλη από συνεργαζόμενους αμπελουργούς.

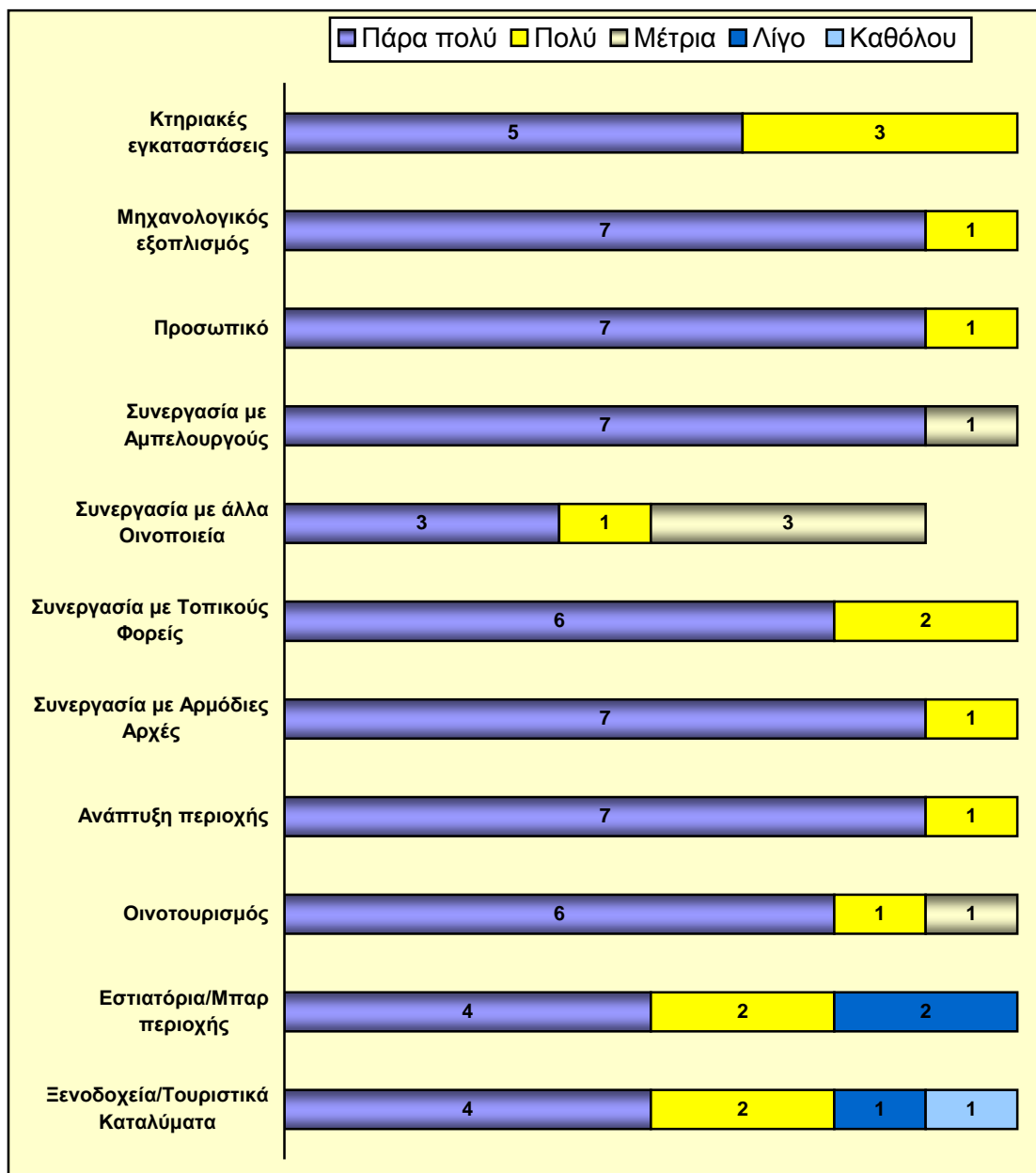
Διάγραμμα 41: Προέλευση σταφυλιού



### 7.1.11 Σημαντικοί παράγοντες για την επιχείρηση.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 42, ο μηχανολογικός εξοπλισμός, το προσωπικό, η συνεργασία με τις αρμόδιες αρχές και η ανάπτυξη της περιοχής έχουν πάρα πολύ μεγάλη σημασία για τα οινοποιεία της περιοχής Κουμανδαρίας. Αμέσως μετά ακολουθούν η συνεργασία που έχουν τα οινοποιεία με τους αμπελουργούς και τους τοπικούς φορείς, καθώς επίσης και το πόσο αναπτυγμένος είναι ο οινοτουρισμός στη συγκεκριμένη περιοχή.

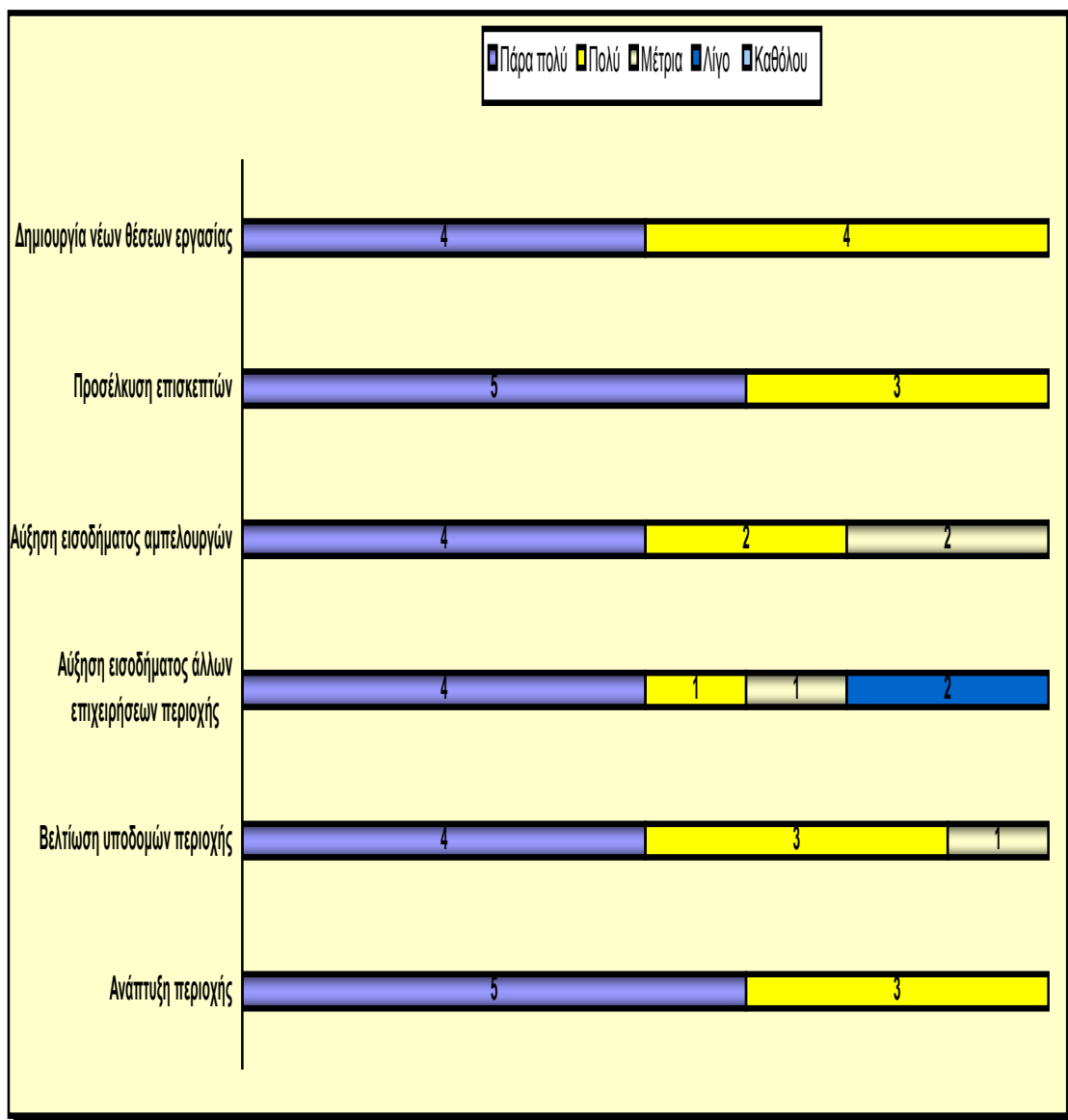
Διάγραμμα 42: Σημαντικοί παράγοντες για τα οινοποιεία της περιοχής Κουμανδαρίας



### 7.1.12 Συμβολή οινοποιείων.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 43, η πλειοψηφία των οινοποιών κρίνει ότι η λειτουργία του οινοποιείου τους συμβάλει πάρα πολύ στην προσέλκυση επισκεπτών και στην ανάπτυξη της περιοχής. Επίσης, η λειτουργία των οινοποιείων στην περιοχή βοηθά στη δημιουργία θέσεων εργασίας και στη βελτίωση των υποδομών της περιοχής.

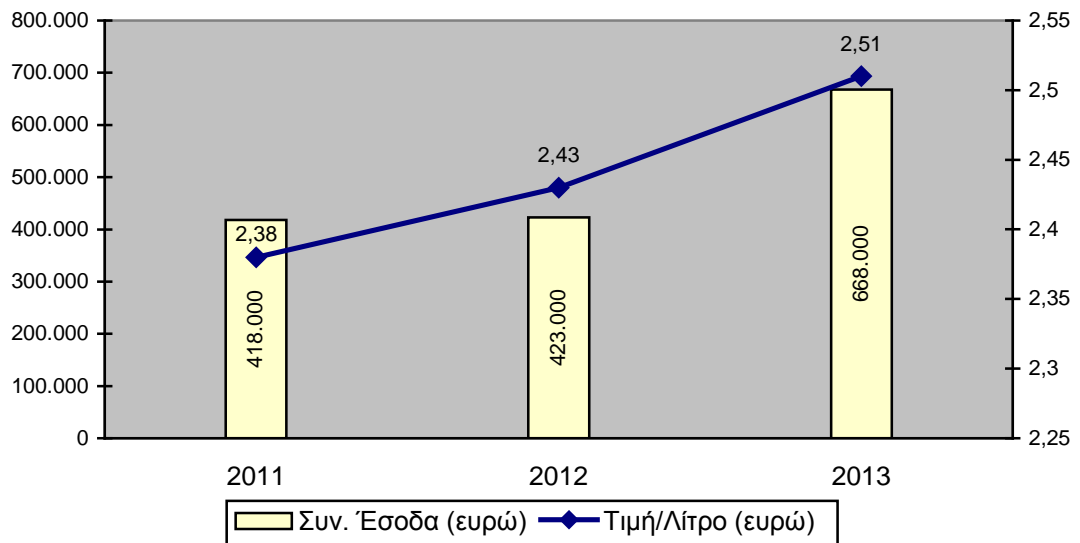
Διάγραμμα 43: Συμβολή οινοποιείων της περιοχής Κουμανδαρίας.



### 7.1.13 Κύκλος εργασιών.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 44, το 2013 παρατηρείται μία πολύ σημαντική αύξηση, της τάξης του 57%, στο μεικτό κέρδος σε σχέση με το 2012. Επίσης, σημαντική κρίνεται και η αυξητική τάση της τιμής/λίτρο που εξασφαλίζει η Κουμανδαρία.

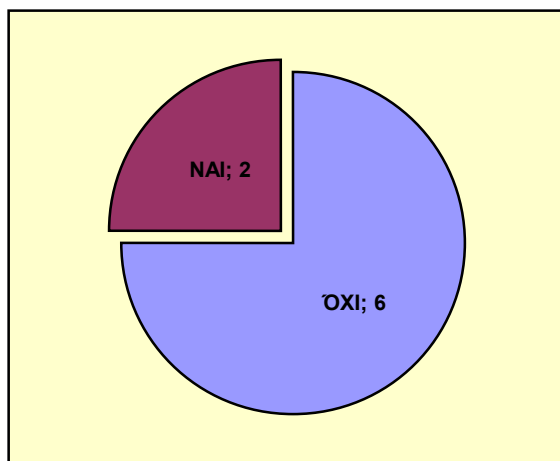
Διάγραμμα 44: Σημαντικοί παράγοντες για τα οινοποιεία της περιοχής Κουμανδαρίας



### 7.1.14 Σύστημα πιστοποίησης.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 45, δύο μόλις οινοποιεία εφαρμόζουν κάποιο σύστημα πιστοποίησης, ενώ τα υπόλοιπα έξι δεν εφαρμόζουν κανένα.

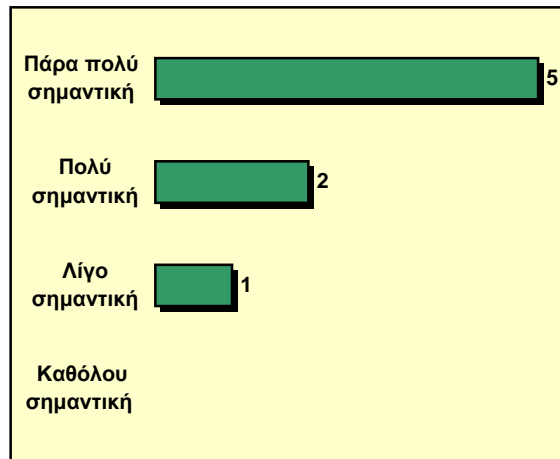
Διάγραμμα 45: Σύστημα πιστοποίησης



### 7.1.15 Σημαντικότητα συστήματος πιστοποίησης.

Όπως φαίνεται στο διάγραμμα 46, πέντε οινοποιεία θεωρούν ότι η ύπαρξη κάποιου συστήματος πιστοποίησης είναι πολύ σημαντική, δύο οινοποιεία κρίνουν ότι είναι πολύ σημαντική και ένα οινοποιείο λίγο σημαντική.

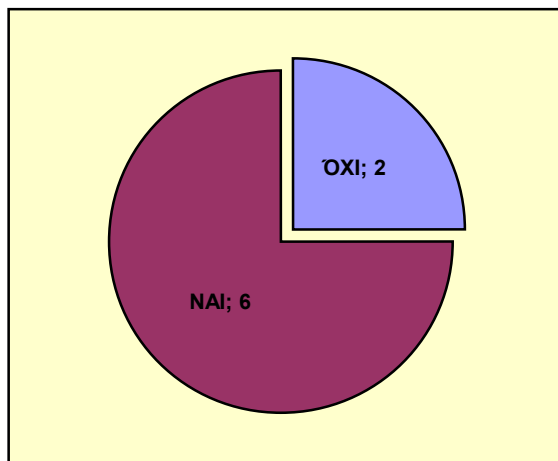
Διάγραμμα 46: Σημαντικότητα συστήματος πιστοποίησης



### 7.1.16 Δυνατότητα επισκεψιμότητας.

Όπως φαίνεται στο διάγραμμα 47, έξι οινοποιεία έχουν την δυνατότητα να φιλοξενήσουν επισκέπτες, ενώ δύο οινοποιεία δεν διαθέτουν τέτοια δυνατότητα.

Διάγραμμα 47: Δυνατότητα επισκεψιμότητας

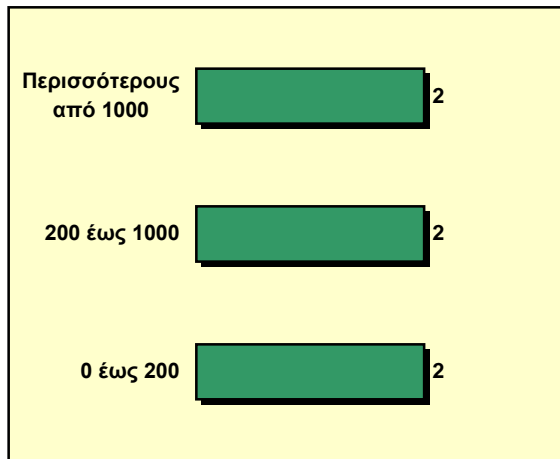




### 7.1.17 Επισκέπτες.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 48, δύο από τα επισκέψιμα οινοποιεία δέχονται περισσότερους από 1000 επισκέπτες το χρόνο, δύο δέχονται από 200 μέχρι 1000 και δύο οινοποιεία λιγότερους από 200.

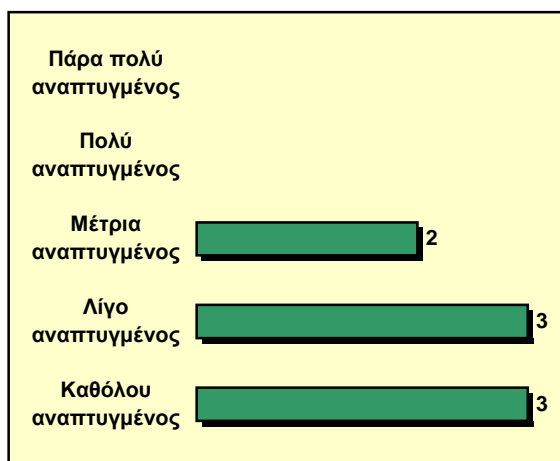
Διάγραμμα 48: Αριθμός επισκεπτών ανά έτος



### 7.1.18 Ανάπτυξη οινοτουρισμού.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 49, δύο οινοποιοί πιστεύουν ότι ο οινοτουρισμός στην περιοχή Κουμανδαρίας είναι μέτρια ανεπτυγμένος, τρεις πιστεύουν ότι είναι λίγο ανεπτυγμένος και τρεις ότι δεν είναι καθόλου ανεπτυγμένος.

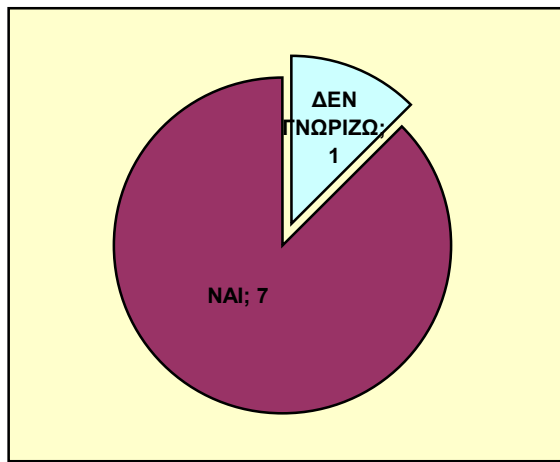
Διάγραμμα 49: Ανάπτυξη οινοτουρισμού



### 7.1.19 Προοπτικές οινοτουρισμού.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 50, επτά οινοποιοί πιστεύουν ότι ο οινοτουρισμός έχει προοπτικές στην περιοχή, ενώ ένας οινοποιός δεν γνωρίζει αν έχει ή όχι.

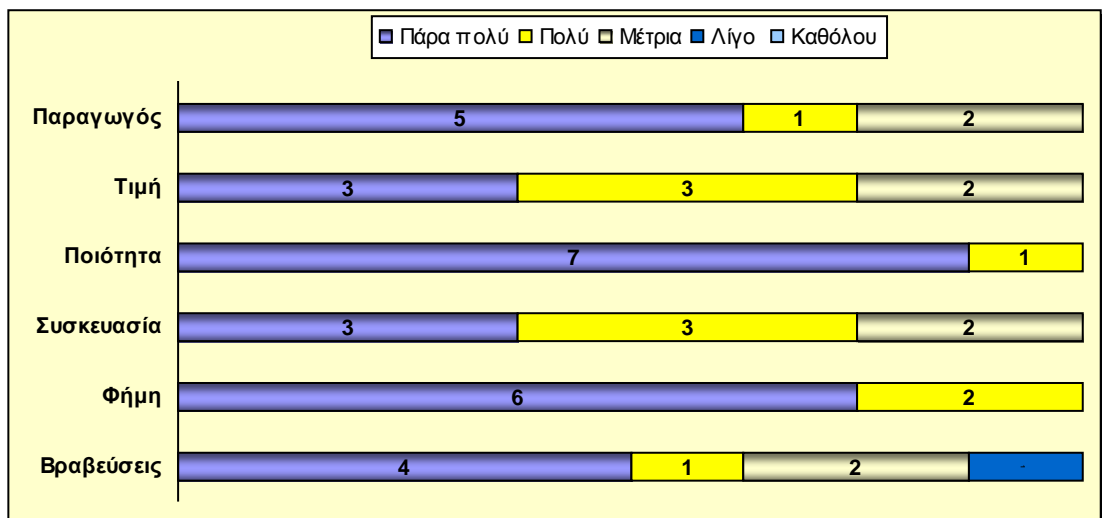
Διάγραμμα 50: Προοπτικές οινοτουρισμού



### 7.1.20 Κίνητρα για τους καταναλωτές.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 51, οι οινοποιοί πιστεύουν ότι η ποιότητα και η φήμη του προϊόντος είναι οι σημαντικότερες παράμετροι που επηρεάζουν την επιλογή του καταναλωτή. Ο παραγωγός και οι βραβεύσεις φαίνεται ότι έχουν δευτερεύοντα ρόλο.

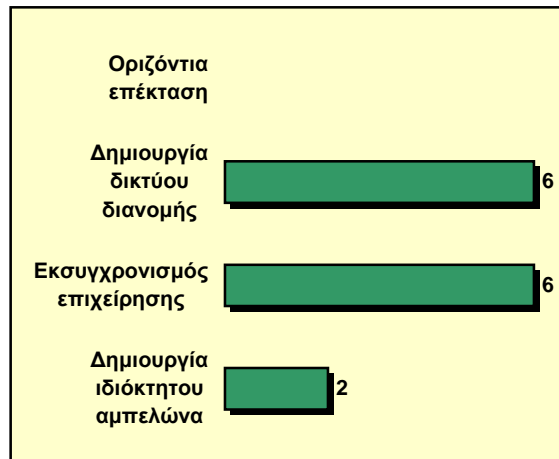
Διάγραμμα 51: Κίνητρα καταναλωτών



### 7.1.21 Μελλοντικά σχέδια επιχείρησης.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 52, έξι οινοποιοί σκοπεύουν να εκσυγχρονίσουν την επιχείρησή τους και να δημιουργήσουν δίκτυο διανομής των προϊόντων τους, ενώ δύο να δημιουργήσουν ιδιόκτητο αμπελώνα.

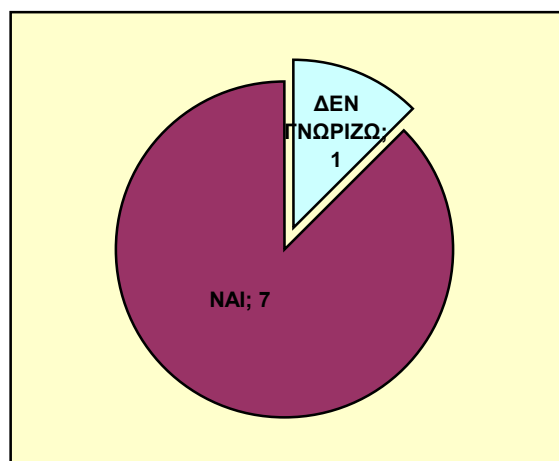
Διάγραμμα 52: Μελλοντικά σχέδια



### 7.1.22 Προοπτικές ανάπτυξης.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 53, επτά οινοποιοί πιστεύουν ότι η περιοχή Κουμανδαρίας έχει προοπτικές ανάπτυξης και ένας οινοποιός δεν γνωρίζει αν έχει ή όχι.

Διάγραμμα 53: Προοπτικές ανάπτυξης



### 7.1.23 Προβλήματα που αντιμετωπίζουν τα οινοποιεία.

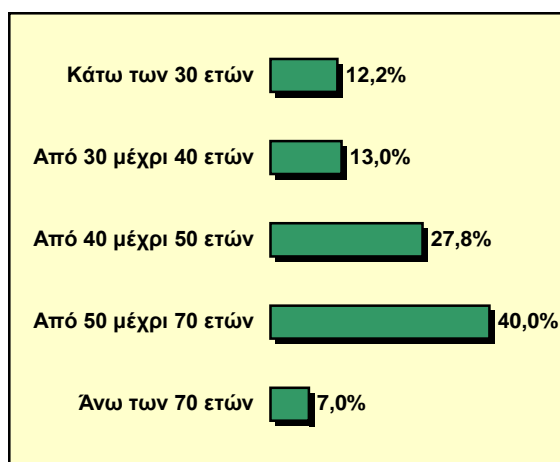
Σύμφωνα με τους οινοποιούς τα κυριότερα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι επιχειρήσεις τους την δεδομένη στιγμή σχετίζονται με το ιδιοκτησιακό καθεστώς, την έλλειψη ρευστότητας, την έλλειψη τεχνογνωσίας, της μεγάλης ηλικίας κτηριακές εγκαταστάσεις, την απουσία μόνιμου προσωπικού, την απουσία στήριξης από τις αρμόδιες αρχές, την απουσία στήριξης από τον Κυπριακό Οργανισμό Τουρισμού σε θέματα προβολής, την ανάγκη τεχνολογικής ανάπτυξης και την απουσία υποδομών εστίασης στην ευρύτερη περιοχή.

## 7.2 Αποτελέσματα έρευνας στους κατοίκους της περιοχής Κουμανδαρίας

### 7.2.1 Ηλικία.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 54, το 12.2% των ερωτηθέντων είναι ηλικίας μέχρι 30 ετών, το 13.0% είναι ηλικίας από 30 μέχρι 40 ετών, το 27.8% είναι ηλικίας από 40 μέχρι 50 χρονών, το 40.0% είναι ηλικίας από 50 μέχρι 70 ετών και το 7.0% είναι ηλικίας άνω των 70 ετών.

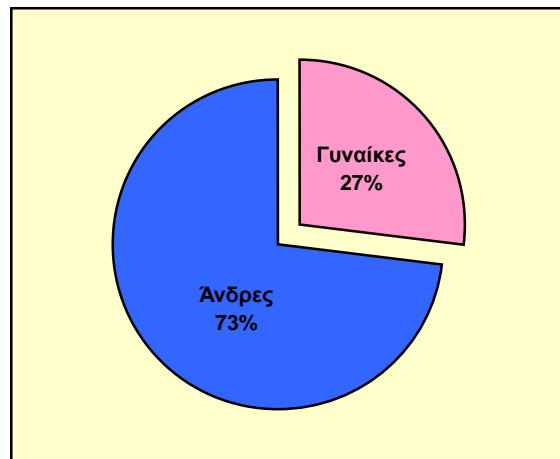
Διάγραμμα 54: Ηλικία δείγματος



### 7.2.2 Φύλο.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 55, το 73% των ερωτηθέντων είναι άνδρες και το 27% είναι γυναίκες.

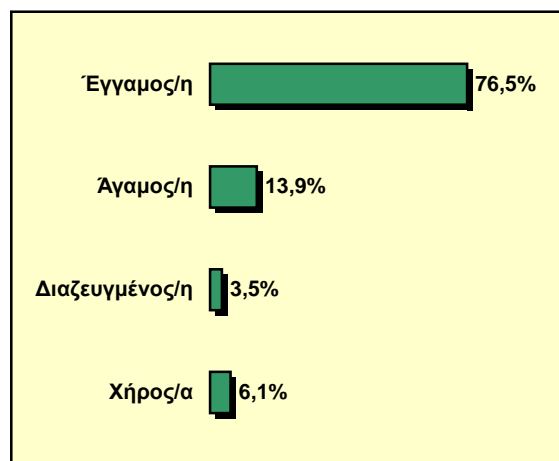
Διάγραμμα 55: Φύλο δείγματος



### 7.2.3 Οικογενειακή κατάσταση.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 56, το 76,5% των ερωτηθέντων είναι έγγαμοι, το 13,9% είναι άγαμοι, το 3,5% είναι διαζευγμένοι και το 6,1% έχουν χηρέψει.

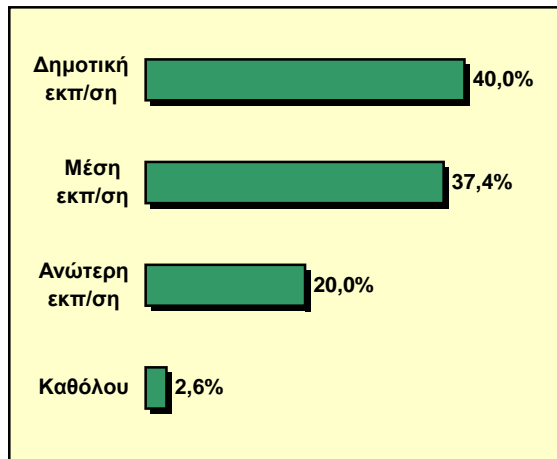
Διάγραμμα 56: Οικογενειακή κατάσταση δείγματος



#### 7.2.4 Μορφωτικό επίπεδο.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 57, το 40% των ερωτηθέντων είναι απόφοιτοι δημοτικής εκπαίδευσης, το 37,4% είναι απόφοιτοι μέσης εκπαίδευσης, το 20% είναι απόφοιτοι ανώτερης εκπαίδευσης και το 2,6% δεν έχουν τύχει καθόλου μόρφωσης.

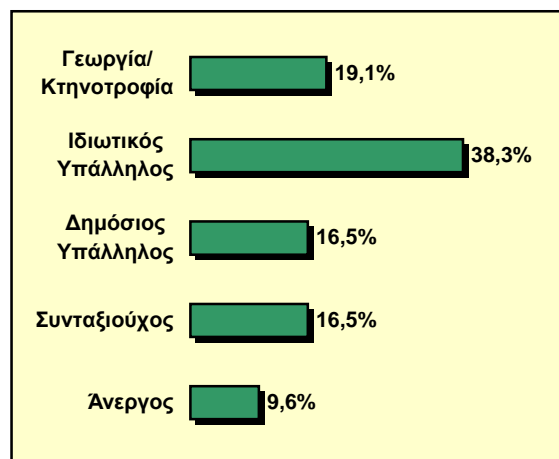
Διάγραμμα 57: Μορφωτικό επίπεδο δείγματος



#### 7.2.5 Κύρια επαγγελματική απασχόληση.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 58, το 19,1% των ερωτηθέντων είναι γεωργοί/κτηνοτρόφοι, το 38,3% είναι ιδιωτικοί υπάλληλοι, το 16,5% είναι δημόσιοι υπάλληλοι, το 16,5% είναι συνταξιούχοι και το 9,6% είναι άνεργοι.

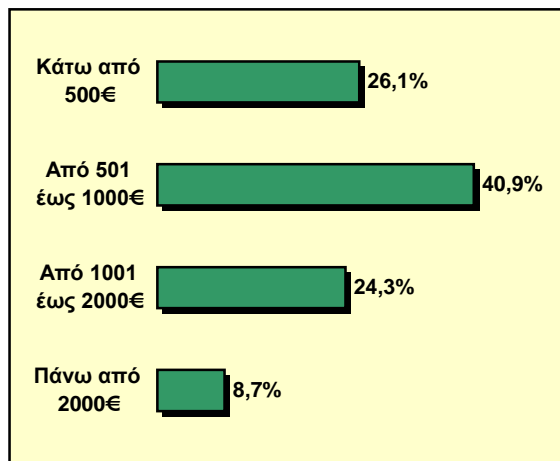
Διάγραμμα 58: Κύρια επαγγελματική απασχόληση δείγματος



### 7.2.6 Μηνιαίο εισόδημα.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 59, το 26,1% των ερωτηθέντων έχουν μηνιαίο εισόδημα κάτω έως 500€, το 40,9% από 501 έως 1000€, το 24,3% από 1001 έως 2000€ και το 8,7% πάνω από 2000€.

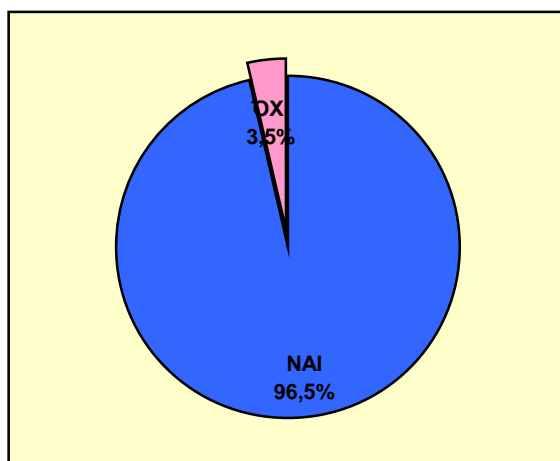
Διάγραμμα 59: Μηνιαίο εισόδημα δείγματος



### 7.2.7 Γνώση θεσμοθέτησης Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Κουμανδαρίας.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 60, το 96,5% των ερωτηθέντων γνωρίζει ότι η περιοχή Κουμανδαρίας είναι περιοχή με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, ενώ το 3,5% δεν το γνωρίζει.

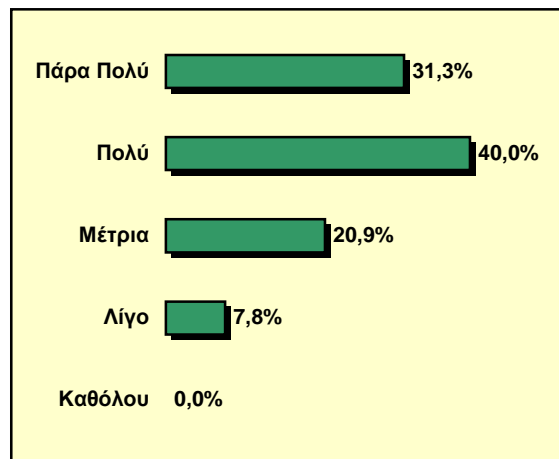
Διάγραμμα 60: Γνώση θεσμοθέτησης ΠΟΠ Κουμανδαρίας



### 7.2.8 Ενημέρωση για την Κουμανδαρία.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 61, το 31,3% των ερωτηθέντων είναι πάρα πολύ ενημερωμένοι για την Κουμανδαρία, το 40% είναι πολύ ενημερωμένοι, το 20,9% είναι μέτρια ενημερωμένοι και το 7,8% είναι λίγο ενημερωμένοι.

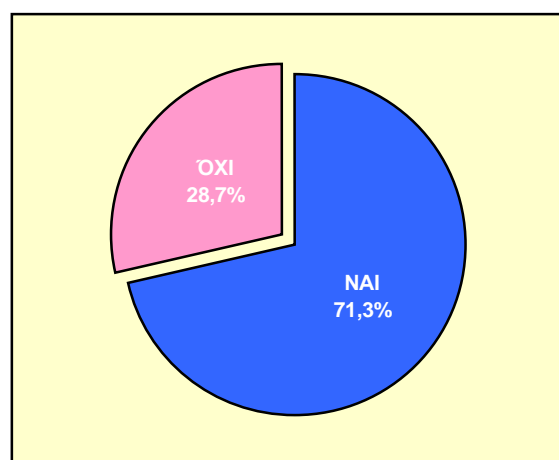
Διάγραμμα 61: Ενημέρωση για την Κουμανδαρία



### 7.2.9 Αμπελουργοί.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 62, το 71,3% των ερωτηθέντων είναι αμπελουργοί, ενώ το 28,7% δεν είναι.

Διάγραμμα 62: Αμπελουργοί

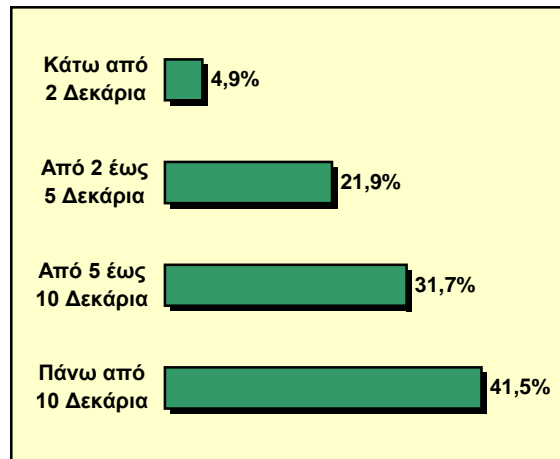




### 7.2.10 Έκταση αμπελώνα.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 63, το 4,9% των ερωτηθέντων που είναι αμπελουργοί κατέχουν κάτω από 2 δεκάρια αμπελώνα, το 21,9% από 2 έως 5 δεκάρια, το 31,7% από 5 έως 10 δεκάρια και το 41,5% πάνω από 10 δεκάρια.

Διάγραμμα 63: Έκταση αμπελώνα



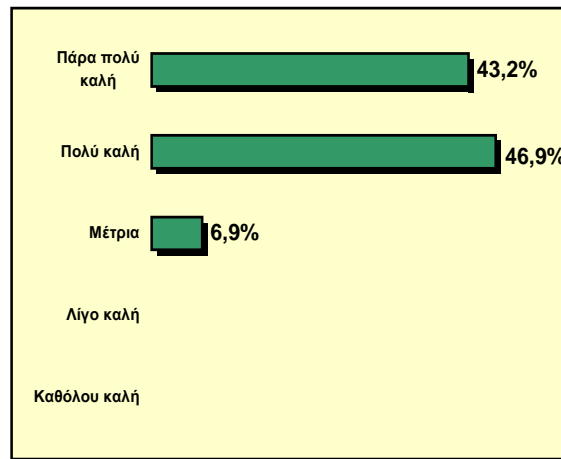
### 7.2.11 Παράδοση σταφυλιών για παραγωγή Κουμανδαρίας.

Σύμφωνα με τις απαντήσεις, όλοι οι ερωτηθέντες που είναι αμπελουργοί παραδίδουν τα σταφύλια τους για παραγωγή Κουμανδαρίας.

### 7.2.12 Αξιολόγηση συνεργασίας με οινοποιεία Κουμανδαρίας.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 64, το 43,2% των ερωτηθέντων που παραδίδουν τα σταφύλια τους για παραγωγή Κουμανδαρίας, έχουν πάρα πολύ καλή συνεργασία με τα οινοποιεία Κουμανδαρίας, το 46,9% έχουν πολύ καλή και το 6,9% μέτρια.

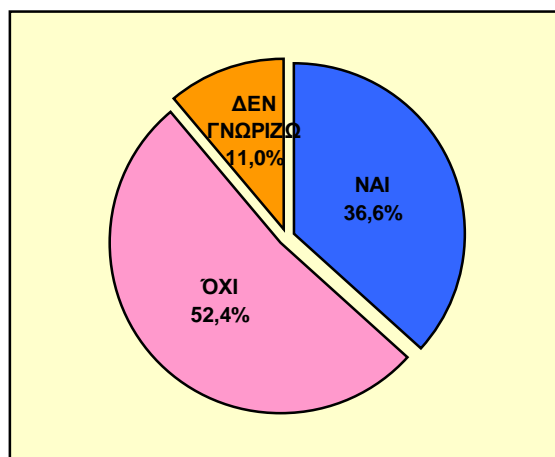
Διάγραμμα 64: Αξιολόγηση συνεργασίας με οινοποιεία Κουμανδαρίας



### 7.2.13 Συνέχιση της αμπελοκαλλιέργειας.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 65, το 52,4% των ερωτηθέντων που είναι αμπελουργοί δεν θα συνέχιζαν την ενασχόληση τους με την αμπελοκαλλιέργεια αν δεν είχαν την δυνατότητα να παραδίδουν τα σταφύλια τους για παραγωγή Κουμανδαρίας, το 36,6% θα συνέχιζε, ενώ το 11% δεν γνωρίζει τι θα έπραττε.

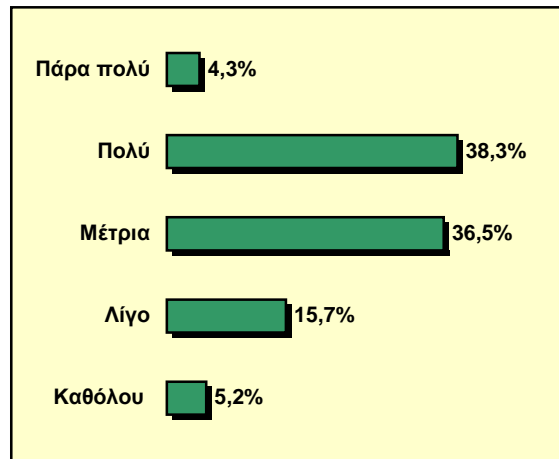
Διάγραμμα 65: Συνέχιση της αμπελοκαλλιέργειας



#### 7.2.14 Συχνότητα κατανάλωσης Κουμανδαρίας.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 66, το 4,3% των ερωτηθέντων καταναλώνει πάρα πολύ συχνά Κουμανδαρία, το 38,3% καταναλώνει πολύ συχνά, το 36,5% καταναλώνει μέτρια, το 15,7% λίγο και το 5,2% δεν καταναλώνει καθόλου.

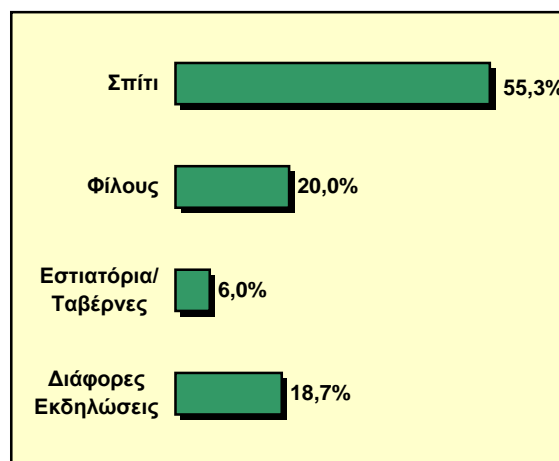
Διάγραμμα 66: Συχνότητα κατανάλωσης Κουμανδαρίας



#### 7.2.15 Τόπος κατανάλωσης Κουμανδαρίας.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 67, το 55,3% των ερωτηθέντων καταναλώνουν Κουμανδαρία στο σπίτι, το 20% σε φίλους, το 6% σε εστιατόρια/ταβέρνες και το 18,7% σε διάφορες εκδηλώσεις.

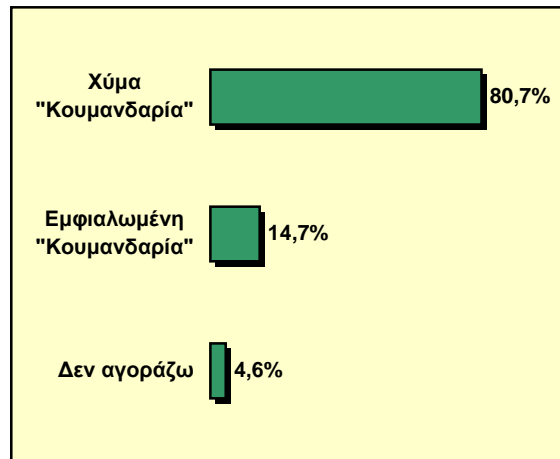
Διάγραμμα 67: Τόπος κατανάλωσης Κουμανδαρίας



### 7.2.16 Προτίμηση αγοράς.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 68, το 80,7% των ερωτηθέντων προτιμούν να αγοράζουν χύμα «Κουμανδαρία», το 14,7% προτιμούν εμφιαλωμένη, ενώ το 4,6% δεν αγοράζει.

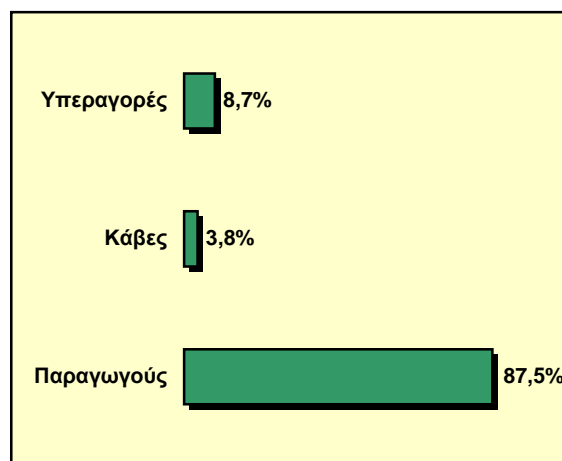
Διάγραμμα 68: Προτίμηση αγοράς Κουμανδαρίας



### 7.2.17 Σημεία πώλησης Κουμανδαρίας.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 69, το 8,7% των ερωτηθέντων αγοράζουν Κουμανδαρία από υπεραγορές, 3,8% από κάβες και το 87,5% απευθείας από τους παραγωγούς.

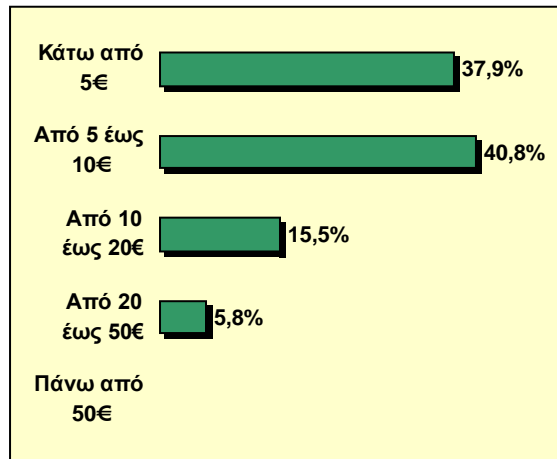
Διάγραμμα 69: Σημεία πώλησης



### 7.2.18 Μηνιαία δαπάνη για Κουμανδάρια.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 70, το 37,9% των ερωτηθέντων που αγοράζουν Κουμανδάρια ξοδεύουν κάτω από 5€, το 40,8% από 5 έως 10€, το 15,5% από 10 έως 20€ και το 5,8% από 20 έως 50€. Πάνω από 50€ δεν ξοδεύει κανένας.

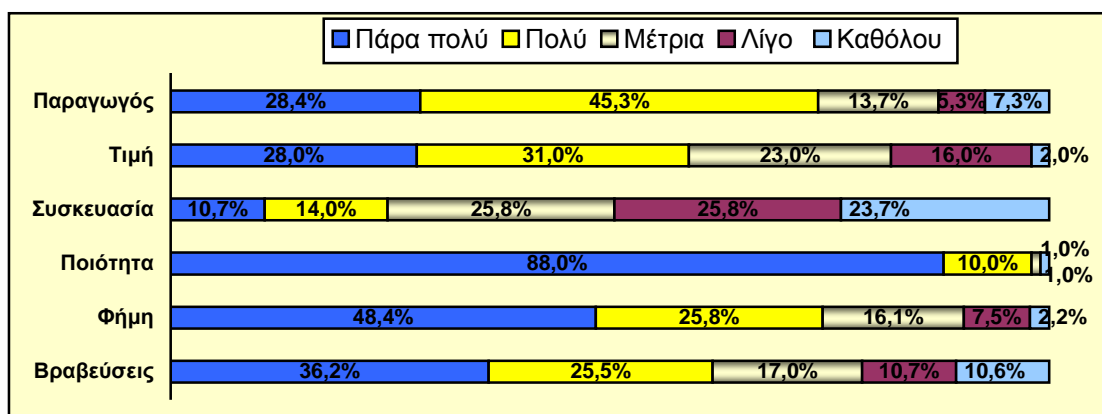
Διάγραμμα 70: Μηνιαία δαπάνη για αγορά Κουμανδαρίας



### 7.2.19 Κριτήρια που επηρεάζουν την επιλογή του καταναλωτή.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 71, οι ερωτηθέντες πιστεύουν ότι η ποιότητα, ο παραγωγός και η φήμη του προϊόντος είναι οι σημαντικότεροι παράμετροι που επηρεάζουν την επιλογή του καταναλωτή. Οι βραβεύσεις, η τιμή και η συσκευασία φαίνεται ότι έχουν δευτερεύοντα ρόλο.

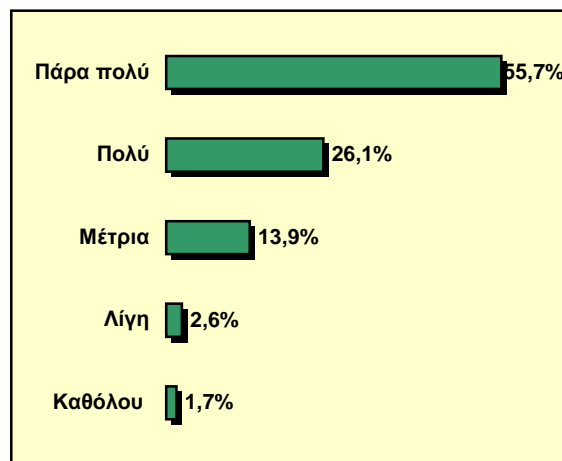
Διάγραμμα 71: Κριτήρια επιλογής του καταναλωτή



### 7.2.20 Επίδραση Κουμανδαρίας στην ανάπτυξη της περιοχής.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 72, το 55,7% των ερωτηθέντων πιστεύει ότι η Κουμανδαρία έχει πάρα πολύ μεγάλη επίδραση στην ανάπτυξη της περιοχής, το 26,1% πιστεύει ότι έχει μεγάλη, το 13,9% πιστεύει ότι έχει μέτρια, το 2,6% πιστεύει ότι έχει μικρή και το 1,7% πιστεύει ότι δεν έχει καθόλου επίδραση.

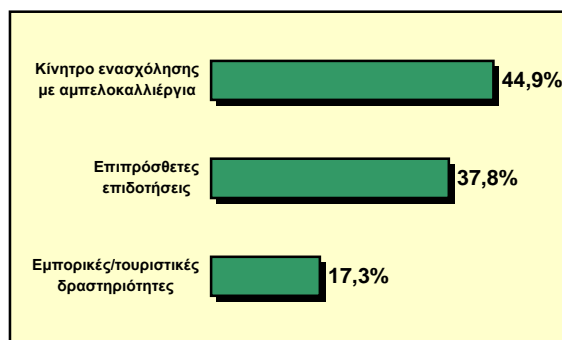
Διάγραμμα 72: Επίδραση Κουμανδαρίας



### 7.2.21 Επηρεασμός από δικαίωμα παραγωγής Κουμανδαρίας.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 73, το 44,9% των ερωτηθέντων πιστεύει ότι το δικαίωμα παραγωγής Κουμανδαρίας είναι ένα επιπλέον κίνητρο ενασχόλησης με την αμπελοκαλλιέργεια, το 37,8% πιστεύει ότι επιφέρει επιπρόσθετες επιδοτήσεις και το 17,3% ότι βοηθά στην ανάπτυξη εμπορικών και τουριστικών δραστηριοτήτων.

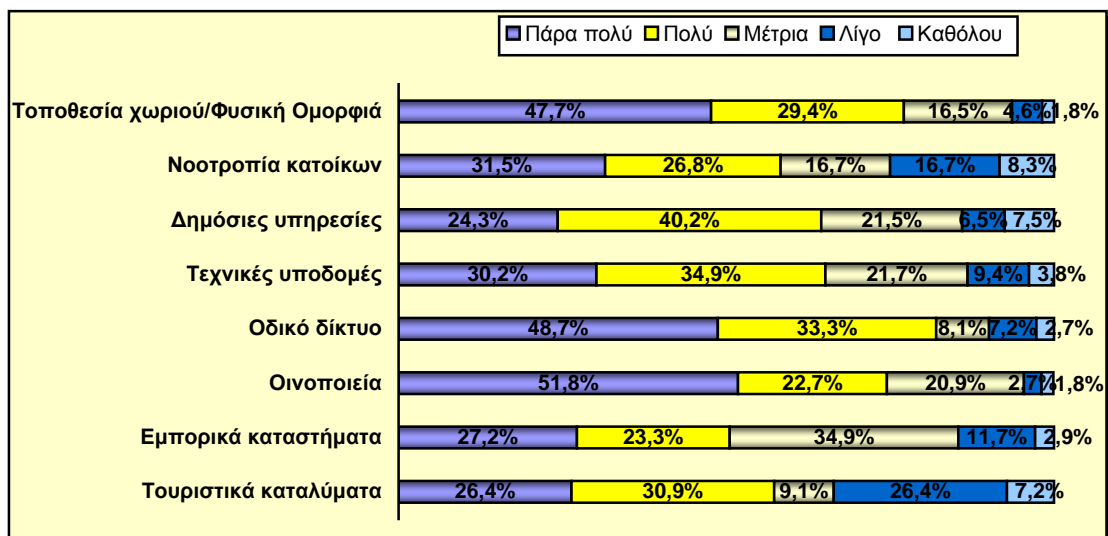
Διάγραμμα 73: Επηρεασμός από δικαίωμα παραγωγής Κουμανδαρίας



### 7.2.22 Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη της περιοχής Κουμανδαρίας.

Όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 74, οι ερωτηθέντες πιστεύουν ότι το οδικό δίκτυο, η τοποθεσία/φυσική ομορφιά του χωριού και η λειτουργία οινοποιείων επηρεάζουν σε πολύ μεγάλο βαθμό την ανάπτυξη της περιοχής. Λιγότερη επίδραση έχουν οι δημόσιες υπηρεσίες, οι τεχνικές υποδομές, η νοοτροπία των κατοίκων και τα τουριστικά καταλύματα. Τα εμπορικά καταστήματα φαίνεται ότι δεν έχουν σημαντική επίδραση στην ανάπτυξη της περιοχής.

Διάγραμμα 74: Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη της περιοχής



### 7.2.23 Ενέργειες που θα μπορούσαν να βοηθήσουν περαιτέρω στην ανάπτυξη της περιοχής

Σύμφωνα με τους κατοίκους της περιοχής η βελτίωση του οδικού δικτύου, η οικονομική στήριξη, η παροχή κινήτρων τόσο σε νέους όσο και σε παλιούς γεωργούς, η προώθηση και διαφήμιση της Κουμανδαρίας, η ενδυνάμωση του αγροτουρισμού και του οινοτουρισμού και κατ' συνέπεια η στήριξη από τον Κυπριακό Οργανισμό Τουρισμού είναι ενέργειες που θα βοηθούσαν σε μεγάλο βαθμό την ανάπτυξη της περιοχής.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Μελετώντας το προφίλ του κυπριακού αμπελοοινικού τομέα, διαπιστώνεται ότι είναι ένας πολύ σημαντικός τομέας για την χώρα μας, με τεράστια ιστορία αλλά και αρκετές ιδιαιτερότητες που σπανίζει να συναντήσει κανείς σε άλλες χώρες.

Τα τελευταία χρόνια η εξέλιξη του είναι ραγδαία, γεγονός που επιβεβαιώνεται από την τεράστια βελτίωση της ποιότητας των αμπελοοινικών μας προϊόντων, από την εμφάνιση πάρα πολλών νέων οινοποιείων, από την ανάδειξη αρκετών γηγενών μας ποικιλιών, από τον εκσυγχρονισμό υφιστάμενων οινοποιείων, καθώς επίσης και από τα πολύ σημαντικά ερευνητικά έργα που έχουν αναληφθεί από διάφορα πανεπιστημιακά ιδρύματα. Το αρνητικό κλίμα των τελευταίων δεκαετιών έχει αναστραφεί σε μεγάλο βαθμό, σε σημείο που οι κυπριακοί οίνοι έχουν πλέον αποκτήσει ταυτότητα και μπορούν να ανταγωνιστούν επάξια στο διεθνές σκηνικό.

Όσον αφορά την περιοχή Κουμανδαρίας, φαίνεται ότι ο αμπελοοινικός τομέας, και ιδιαίτερα το δικαίωμα παραγωγής του παραδοσιακού μας οίνου με την ομώνυμη ονομασία, έχει επηρεάσει σε μεγάλο βαθμό την ανάπτυξη της συγκεκριμένης περιοχής. Παρατηρώντας τη διακύμανση των νοικοκυριών και του πληθυσμού γενικότερα, φαίνεται ότι στην περιοχή Κουμανδαρίας έχουν αυξηθεί τόσο τα νοικοκυριά όσο και ο πληθυσμός, σε αντίθεση με την περιοχή Πιτσιλιάς, όπου αμφότερα έχουν μειωθεί. Σημαντικό να αναφερθεί ότι η περιοχή Πιτσιλιάς, αν και από το 2004 έχει το δικαίωμα παραγωγής Οίνων Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης, ωστόσο κανένα οινοποιείο στην συγκεκριμένη περιοχή δεν έχει προχωρήσει στην παραγωγή τέτοιων οίνων, γεγονός που επιβεβαιώνει ακόμη περισσότερο την επίδραση της Κουμανδαρίας στην ανάπτυξη της ομώνυμης περιοχής.

Το γεγονός ότι η Κουμανδαρία είναι ο μοναδικός κυπριακός οίνος με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης έχει πρόσθετη σημασία, καθώς σε συνδυασμό με την εξαιρετική της ποιότητας, την έχουν οδηγήσει να είναι ο απόστολος των κυπριακών οίνων. Από τα στοιχεία που αφορούν τις εξαγωγές των αμπελοοινικών προϊόντων, φαίνεται ότι οι εξαγωγές της Κουμανδαρίας, τόσο σε ποσότητα όσο και σε αξία, είναι περίπου σταθερές τα τελευταία χρόνια, σε αντίθεση με τους υπόλοιπους εμφιαλωμένους οίνους που παρουσιάζουν τεράστιες απώλειες. Πολύ σημαντική κρίνεται επίσης, και η τεράστια αύξηση στην τιμή εξαγωγής ανά



λίτρο Κουμανδαρίας. Ωστόσο, τα ωφελήματα αυτά θα πρέπει να αξιοποιηθούν κατάλληλα για περαιτέρω οφέλη τόσο της περιοχής, όσο και της κυπριακής οικονομίας, γενικότερα.

Από τα στοιχεία της έρευνας που έγινε στα οινοποιεία της περιοχής Κουμανδαρίας διαφαίνεται ότι η συμβολή τους στην τοπική ανάπτυξη είναι πάρα πολύ σημαντική. Από τις απαντήσεις των οινοποιών φαίνεται ότι η λειτουργία των οινοποιείων τους βοηθά σε μεγάλο βαθμό την ανάπτυξη της περιοχής δια μέσου της δημιουργίας νέων θέσεων εργασίας, καθώς επίσης και δια μέσου της προσέλκυσης αρκετών επισκεπτών. Ο οινοτουρισμός, σύμφωνα με τους οινοποιούς, έχει πολύ καλές προοπτικές και είναι πολύ σημαντικός τόσο για τα ίδια τα οινοποιεία όσο και για την περιοχή γενικότερα, ωστόσο οι περισσότεροι πιστεύουν ότι μέχρι στιγμής δεν είναι ανεπτυγμένος στην περιοχή. Ενθαρρυντικό είναι το γεγονός ότι σχεδόν όλοι οι οινοποιοί πιστεύουν ότι η περιοχή Κουμανδαρίας, έχει αρκετές προοπτικές ανάπτυξης.

Από τα στοιχεία της έρευνας που διεξήχθη στους κατοίκους της περιοχής, διαπιστώνεται ότι στην πλειοψηφία τους είναι αρκετά ενημερωμένοι για την Κουμανδαρία. Επιπρόσθετα, οι αμπελουργοί που πήραν μέρος στην έρευνα στηρίζουν σε απόλυτο βαθμό την παραγωγή Κουμανδαρίας και έχουν πολύ καλή συνεργασία με τα οινοποιεία που δραστηριοποιούνται στην περιοχή. Εξαιρετικά σημαντικό είναι το γεγονός ότι στην πλειοψηφία τους δεν θα συνέχιζαν την ενασχόληση τους με την αμπελοκαλλιέργεια αν δεν υπήρχε η δυνατότητα να παραδίδουν τα σταφύλια τους για παραγωγή Κουμανδαρίας. Αυτό βέβαια, θα επιδρούσε ανασταλτικά στην ανάπτυξη της περιοχής.

Σχετικά με τις καταναλωτικές τάσεις, φαίνεται ότι οι κάτοικοι της περιοχής στηρίζουν σε κάποιο βαθμό το τοπικό τους προϊόν, ωστόσο η προτίμηση τους να αγοράζουν «χύμα» Κουμανδαρία από τους παραγωγούς και η συνήθεια τους να την καταναλώνουν ως επί το πλείστον στο σπίτι, μειώνει πάρα πολύ την προστιθέμενη αξία της Κουμανδαρίας. Παρόλα αυτά, οι κάτοικοι της περιοχής πιστεύουν σε μεγάλο βαθμό ότι η Κουμανδαρία επηρεάζει την ανάπτυξη της περιοχής τους, καθώς επιφέρει επιπρόσθετες επιδοτήσεις, οι οποίες αποτελούν επιπλέον κίνητρο ενασχόλησης με την αμπελοκαλλιέργεια. Επίσης, η Κουμανδαρία βοήθησε στο να αναπτυχθούν διάφορες εμπορικές και τουριστικές δραστηριότητες.

Συνοψίζοντας, θα έλεγα ότι το δικαίωμα παραγωγής Κουμανδαρίας είναι εξαιρετικά σημαντικό για τη συγκεκριμένη περιοχή καθώς όπως διαπιστώνεται από τα ευρήματα της παρούσας διατριβής, έχει βοηθήσει σημαντικά στην κοινωνικοοικονομική ανάπτυξη της

περιοχής Κουμανδαρίας. Ωστόσο, η διερεύνηση και άλλων παραγόντων που επηρεάζουν τη βιωσιμότητα της περιοχής Κουμανδαρίας είναι εξαιρετικά σημαντική και θα επιφέρει πολλαπλά οφέλη τόσο για τον ίδιο τον αμπελοοινικό τομέα, όσο και για την ανάπτυξη μιας πιο ολοκληρωμένης και ασφαλούς αντίληψης για τους παράγοντες που επηρεάζουν και συνδράμουν στα κοινωνικοοικονομικά δρώμενα της συγκεκριμένης περιοχής.

---

ΑΝΟΙΚΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ  
MBA στη Διοίκηση Επιχειρήσεων

Ερωτηματολόγιο παραγωγών Κουμανδαρίας

Τα στοιχεία του ερωτηματολογίου θα χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά και μόνο για τους σκοπούς της έρευνας «Η συμβολή των τοπικών οινοποιείων στην ανάπτυξη της περιοχής Κουμανδαρίας και οι κοινωνικοοικονομικές επιπτώσεις».

---

1. Επωνυμία οινοποιείου: .....

2. Έδρα οινοποιείου: .....

3. Έτος λειτουργίας: .....

4. Πόσα άτομα εργάζονται στο οινοποιείο; .....

    Ανδρες .....

    Γυναίκες .....

5. Στο οινοποιείο απασχολείται:

    Μόνιμο προσωπικό

    Εποχιακό προσωπικό

    Και τα δύο

6. Καταγωγή προσωπικού:

    Εθνική

    Κοινοτική

    Τρίτη Χώρα

Ειδικότητες Προσωπικού Αριθμός

.....

.....

.....

7. Οι κτηριακές εγκαταστάσεις ικανοποιούν τις ανάγκες του οινοποιείου;
- Ναι
- Όχι
8. Ο εξοπλισμός που διαθέτει το οινοποιείο καλύπτει τις ποιοτικές απαιτήσεις;
- Ναι
- Όχι
9. Το οινοποιείο έχει τύχει χρηματοδότησης;
- Ναι
- Όχι
10. Το σταφύλι που χρησιμοποιείτε προέρχεται από:
- Ιδιόκτητους αμπελώνες
- Συνεργαζόμενους αμπελουργούς
- Και τα δύο

11. Πόσο σημαντικοί είναι οι πιο κάτω παράγοντες για την επιχείρησή σας;

	Πάρα πολύ	Πολύ	Μέτρια	Λίγο	Καθόλου
Κτηριακές εγκαταστάσεις					
Μηχανολογικός Εξοπλισμός					
Προσωπικό					
Συνεργασία με Αμπελουργούς					
Συνεργασία με άλλα Οινοποιεία					
Συνεργασία με Τοπικούς φορείς					
Συνεργασία με Αρμόδιες αρχές					
Ανάπτυξη περιοχής					
Οινοτουρισμός					
Εστιατόρια, μπαρ περιοχής					
Ξενοδοχεία, Τουριστικά καταλύματα					

12. Η λειτουργία του οινοποιείου συμβάλει:

	Πάρα πολύ	Πολύ	Μέτρια	Λίγο	Καθόλου
Στη δημιουργία νέων θέσεων εργασίας					
Στην προσέλκυση επισκεπτών					
Στην αύξηση του εισοδήματος των αμπελουργών					
Στην αύξηση του εισοδήματος άλλων επιχειρήσεων της περιοχής					
Στη βελτίωση των υποδομών της περιοχής					
Στη ανάπτυξη της περιοχής					

13. Κύκλος Εργασιών Οινοποιείου

Εσοδεία	Παραγωγή (Λίτρα)	Τιμή πώλησης/Λίτρο	Σύνολο
2011			
2012			
2013			

14. Το οινοποιείο εφαρμόζει κάποιο σύστημα πιστοποίησης;

Ναι

Όχι

15. Πόσο σημαντική θεωρείτε την ύπαρξη κάποιου συστήματος πιστοποίησης;

Πάρα πολύ σημαντική


Πολύ σημαντική

Λίγο σημαντική

Καθόλου σημαντική

16. Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο;

Ναι

Όχι  (Προχωρήστε στην ερώτηση 18) 

17. Πόσους περίπου επισκέπτες δέχεται ετησίως το οινοποιείο;

.....

18. Πόσο αναπτυγμένος θεωρείτε ότι είναι ο οινοτουρισμός στην περιοχή σας;

- Πάρα πολύ αναπτυγμένος
- Πολύ αναπτυγμένος
- Μέτρια αναπτυγμένος
- Λίγο αναπτυγμένος
- Καθόλου αναπτυγμένος

19. Ο οινοτουρισμός ως επιχειρηματική δραστηριότητα έχει προοπτικές στην περιοχή σας;

- Ναι
- Όχι
- Δεν γνωρίζω

20. Πόσο σημαντικά θεωρείτε ότι είναι τα ακόλουθα κίνητρα για τους καταναλωτές Κουμανδαρίας;

	Πάρα πολύ	Πολύ	Μέτρια	Λίγο	Καθόλου
Παραγωγός					
Τιμή					
Ποιότητα					
Συσκευασία					
Φήμη					
Βραβεύσεις					

21. Μελλοντικά σχέδια επιχείρησης:

- Δημιουργία ιδιόκτητου αμπελώνα
- Εκσυγχρονισμός επιχείρησης
- Δημιουργία δικτύου διανομής
- Οριζόντια Επέκταση (Δημιουργία νέων οινοποιητικών)
- Άλλο (προσδιορίστε)

.....

.....

.....

22. Πιστεύετε ότι η περιοχή Κουμανδαρίας έχει προοπτικές ανάπτυξης;

Ναι

Όχι

Δεν γνωρίζω

23. Αναφέρετε επιγραμματικά τρία (3) βασικά προβλήματα που αντιμετωπίζει το οινοποιείο σας.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ

---

ΑΝΟΙΚΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ  
MBA στη Διοίκηση Επιχειρήσεων

Ερωτηματολόγιο κατοίκων περιοχής Κουμανδαρίας

Τα στοιχεία του ερωτηματολογίου θα χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά και μόνο για τους σκοπούς της έρευνας «Η συμβολή των τοπικών οινοποιείων στην ανάπτυξη της περιοχής Κουμανδαρίας και οι κοινωνικοοικονομικές επιπτώσεις».

---

1. Ηλικία: .....

2. Φύλο

Ανδρας

Γυναίκα

3. Οικογενειακή κατάσταση

Έγγαμος/η

Άγαμος/η

Διαζευγμένος/η

Χήρος/α

4. Μορφωτικό επίπεδο

Δημοτική εκπαίδευση

Μέση εκπαίδευση

Ανώτερη εκπαίδευση

Καθόλου

5. Κύρια επαγγελματική απασχόληση

Γεωργία

Ιδιωτικός υπάλληλος

Δημόσιος υπάλληλος

Συνταξιούχος

Άνεργος



6. Μηνιαίο εισόδημα

0 έως 500€

500 έως 1000€

1000 έως 2000€

Πάνω από 2000€

7. Γνωρίζετε ότι η περιοχή σας είναι καθορισμένη ως περιοχή παραγωγής οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

Ναι

Όχι

8. Πόσο ενημερωμένος/η είστε για την Κουμανδαρία;

Πάρα πολύ

Πολύ

Μέτρια


Λίγο

Καθόλου

9. Είστε αμπελουργός;

Ναι

Όχι

(Προχωρήστε στην ερώτηση 14) 

10. Ποια είναι η έκταση του αμπελώνα σας;

0 έως 2 Δεκάρια

2 έως 5 Δεκάρια


5 έως 10 Δεκάρια

Πάνω από 10 Δεκάρια

11. Παραδίδετε σταφύλια για παραγωγή Κουμανδαρίας;

Ναι

Όχι

(Προχωρήστε στην ερώτηση 14) 


12. Πώς αξιολογείτε τη συνεργασία σας με το τοπικό οινοποιείο παραγωγής Κουμανδαρίας ;

- Πάρα πολύ καλή
- Πολύ καλή
- Μέτρια
- Λίγο καλή
- Καθόλου καλή

13. Αν δεν υπήρχε η δυνατότητα να παραδίσετε τα σταφύλια σας για παραγωγή Κουμανδαρίας θα συνεχίζατε την ενασχόληση σας με την αμπελοκαλλιέργεια;

- Ναι
- Όχι
- Δεν γνωρίζω

14. Πόσο συχνά καταναλώνετε Κουμανδαρία;

- Πάρα πολύ
- Πολύ
- Μέτρια
- Λίγο
- Καθόλου  (Προχωρήστε στην ερώτηση 20) 

15. Προτιμάτε να αγοράζεται;

- Χύμα Κουμανδαρία
- Εμφιαλωμένη Κουμανδαρία
- Παράγω ο ίδιος/α Κουμανδαρία

16. Μηνιαία δαπάνη για κατανάλωση Κουμανδαρίας (€)

- 0 έως 5€
- 5 έως 10€
- 10 έως 20€
- 20 έως 50€
- Πάνω από 50€

17. Συνήθως που καταναλώνετε Κουμανδαρία;

- Στο σπίτι
- Σε φίλους
- Σε εστιατόρια/ταβέρνες
- Σε διάφορες εκδηλώσεις
- Άλλο (προσδιορίστε)

.....

.....

18. Από πού αγοράζετε Κουμανδαρία;

- Υπεραγορές
- Κάβες
- Παραγωγούς
- Δεν αγοράζω

19. Σε ποιο βαθμό τα πιο κάτω κριτήρια επηρεάζουν την επιλογή σας;

	Πάρα πολύ	Πολύ	Μέτρια	Λίγο	Καθόλου
Παραγωγός					
Τιμή					
Συσκευασία					
Ποιότητα					
Φήμη					
Βραβεύσεις					

20. Επίδραση του αμπελοοινικού τομέα, και της Κουμανδαρίας ειδικότερα, στην ανάπτυξη της περιοχής:

- Πάρα πολύ μεγάλη
- Πολύ μεγάλη
- Μέτρια
- Λίγη
- Καθόλου

21. Πως κατά την γνώμη σας επηρεάζει την περιοχή το δικαίωμα παραγωγής Κουμανδαρίας;

Κίνητρο ασχολίας με την αμπελοκαλλιέργεια

Επιπρόσθετες επιδοτήσεις

Ανάπτυξη εμπορικών/τουριστικών δραστηριοτήτων

Άλλο (προσδιορίστε)

.....  
 .....

22. Σε ποιο βαθμό επηρεάζουν οι ακόλουθοι παράγοντες την ανάπτυξη της περιοχής;

	Πάρα πολύ	Πολύ	Μέτρια	Λίγο	Καθόλου
Τοποθεσία χωριού/Φυσική ομορφιά					
Νοοτροπία κατοίκων					
Δημόσιες υπηρεσίες					
Τεχνικές Υποδομές					
Οδικό δίκτυο					
Οινοποιεία					
Εμπορικά καταστήματα					
Τουριστικά καταλύματα					

23. Αναφέρετε τρεις (3) ενέργειες που κατά την άποψη σας θα μπορούσαν να βοηθήσουν περαιτέρω στην ανάπτυξη της περιοχής.

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ

Παράρτημα ΙΙΙ

**ΚΑΠ 214/2005**

(Ενοποιημένο κείμενο)

**ΟΙ ΠΕΡΙ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΝΟΜΟΙ ΤΟΥ 2004 ΚΑΙ  
2007**

Διάταγμα δυνάμει του άρθρου 26 (2) (β) και (γ) των περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών  
Προϊόντων Νόμων του 2004 και 2007

	Για σκοπούς καλύτερης εφαρμογής των ακόλουθων πράξεων της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο:
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, L 179, 14.7.1999, σ1. Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, L 262, 14.10.2003 σ. 13.	«Κανονισμός 1493/99/ΕΚ του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου, για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς», όπως αυτός τροποποιήθηκε μέχρι και τον Κανονισμό 1795/2003/ΕΚ
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, L118, 4.5.2002 σ.1. Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, L163, 30.4.2004, σ. 56.	«Κανονισμός 753/2002 της Επιτροπής της 29ης Απριλίου 2002 για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/99 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή, την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων», όπως αυτός τροποποιήθηκε μέχρι και τον Κανονισμό 908/2004,
Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε.,:L185, 25.7.2000, σ.17.	«Κανονισμός 1607/2000/ΕΚ της Επιτροπής, της 24 <sup>ης</sup> Ιουλίου 2000, για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς, ιδίως του τίτλου σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές»,

Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, L 299, 19.11.2007, σελ. 1 έως 149	«Κανονισμός (ΕΚ) 1234/07 του Συμβουλίου της 22ας Οκτωβρίου 2007 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ»), όπως αυτός τροποποιήθηκε μέχρι και τον Κανονισμό (ΕΚ) 491/2009 και όπως αυτός εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται».
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, L 193, 24.7.2009, σελ. 60 έως 139	«Κανονισμός (ΕΚ) 607/09 της Επιτροπής, της 14 <sup>ης</sup> Ιουλίου 2009 για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) 479/08 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 αυτός εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται».
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, L 128, 27.5.2009, σελ. 15 έως 53	«Κανονισμός (ΕΚ) 436/2009 της Επιτροπής, της 26 <sup>ης</sup> Μαΐου 2009 για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του Κανονισμού (ΕΚ) 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, όπως αυτός εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται».
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, L 170, 30.6.2008, σελ. 1 έως 80	«Κανονισμός (ΕΚ) 555/2008 της Επιτροπής, της 27 <sup>ης</sup> Ιουνίου 2008 για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) 479/2008 του Συμβουλίου, όσον αφορά τα προγράμματα στήριξης, τις συναλλαγές με τρίτες χώρες, το δυναμικό παραγωγής και τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα, όπως αυτός εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται».
61(I) του 2004 226 (I) του 2004 53(I) του 2007	Ο Υπουργός Γεωργίας Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος ασκώντας τις εξουσίες που του παρέχει το άρθρο 26 (2) (β) και (γ) των περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων Νόμων του 2004 και 2007, εκδίδει το ακόλουθο Διάταγμα:
Συνοπτικός Τίτλος	1. Το παρόν Διάταγμα θα αναφέρεται ως το περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων (Κουμανδαρία) Διάταγμα του 2005 και 2010.
Καθορισμός περιοχής «Κουμανδαρίας» ως ονομασία προέλευσης. Πίνακας	2. Η Περιοχή Κουμανδαρία περιλαμβάνει τις κοινότητες που αναφέρονται στον Πίνακα και καθορίζεται ως ονομασία προέλευσης.
Προϋποθέσεις χρησιμοποίησης από οίνο της ονομασίας «Κουμανδαρία». Επίσημη	3. Ανεξάρτητα από τις διατάξεις του περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων (Καθορισμός Περιοχών και Κριτήρια Παραγωγής Οίνων Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης) Διάταγμα του 2004 έως 2010, όπως αυτό εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται, ως Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης «Κουμανδαρία» καθορίζεται ο οίνος εκείνος (για σκοπούς της παρούσας Διάταξης θα αναφέρεται ως

Εφημερίδα Παράρτημα Τρίτο (I): 27.8.2004	«ο οίνος») που πληροί και είναι σύμφωνος με τις ακόλουθες προϋποθέσεις:
	(α) παράγεται αποκλειστικά από σταφύλια αμπελώνων εγγεγραμμένων στο αμπελουργικό μητρώο, ηλικίας όχι μικρότερης των τεσσάρων (4) ετών, και ευρισκομένων στις κοινότητες που φαίνονται στον Πίνακα.
	(β) παράγεται από σταφύλια τα οποία ανήκουν στις παραδοσιακές ποικιλίες «Ξυνιστέρι» και «Μαύρο Κυπριακό» και προέρχονται από αμπελώνες των οποίων ο ελάχιστος αριθμός φυτών ανά εκτάριο είναι 2,750 για τους αμπελώνες που έχουν δημιουργηθεί πριν από το 1969 και 2,000 για τους αμπελώνες που έχουν δημιουργηθεί μετά το 1969.
	(γ) η οινοποίηση των σταφυλιών επιτρέπεται μόνο εντός των ορίων της καθορισμένης περιοχής:
	Νοείται ότι, η μεταφορά του οίνου εκτός της καθορισμένης περιοχής, επιτρέπεται μόνο μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης για σκοπούς ενδυνάμωσης και άλλων επιτρεπόμενων οινολογικών πρακτικών.
	(δ) οι ποικιλίες αμπέλου από τις οποίες προέρχεται ο οίνος και καθορίζονται στην παράγραφο (β), κλαδεύονται με τέτοιο τρόπο ώστε τα φυτά αμπέλου να διαμορφώνονται σε κλασικά χαμηλά σχήματα.
	(ε) επιτρέπεται η άρδευση των αμπελιών που αναφέρονται στην παράγραφο (α), κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου μόνο ύστερα από έγκριση του Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων, το οποίο δύναται να επιτρέψει την ελεγχόμενη άρδευση μόνο σε περιόδους παρατεταμένης μειωμένης βροχόπτωσης και υπό τους όρους που κοινοποιούνται στους παραγωγούς με ανακοινώσεις του Συμβουλίου.
	(στ)η απόδοση κατά εκτάριο ποικιλιών αμπελιών που καθορίζονται στην παράγραφο (α), δεν είναι μεγαλύτερη των 17 εκατόλιτρων οίνου ή των 4.500 κιλών σταφυλιών.
	(ζ) παράγεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρο κατά τον τρυγητό τουλάχιστο 212 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία «Ξυνιστέρι» και 258 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία «μαύρο κυπριακό», και έχει περιεκτικότητα που ανέρχεται τουλάχιστο σε 390 γραμμάρια ανά λίτρο μετά από έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο και δεν υπερβαίνει τα 450 γραμμάρια ανά λίτρο.

	(η) η εξαγωγή του χυμού των σταφυλιών δεν διεξάγεται με τη χρήση πιεστηρίων συνεχούς λειτουργίας.
	(θ) ο παραγόμενος οίνος στο τέλος της ζύμωσης έχει κτηθέντα οινοπνευματικό βαθμό χωρίς ενδυνάμωση τουλάχιστον 10% vol και η πτητική οξύτητα σε οξικό οξύ δεν υπερβαίνει τα 1,5 γραμμάρια ανά λίτρο.
	(ι) (i) επιτρέπεται η ενδυνάμωση του οίνου μετά το τέλος της ζύμωσης με την προσθήκη ενός ή περισσότερων από τα ακόλουθα προϊόντα:
	- αλκοόλη οίνου με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστο 95% vol. και μέχρι 96% vol.,
	- απόσταγμα οίνου με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστο 70% vol. και μέχρι 86% vol.,
94(I)του 2004.	(ii) η ενδυνάμωση αυτή γίνεται πριν από την παλαιώση τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 10 των περί Φόρων Κατανάλωσης Νόμων του 2004, όπως αυτοί εκάστοτε τροποποιούνται ή αντικαθίστανται.
	(κ) μετά από την ενδυνάμωση, έχει κτηθέντα οινοπνευματικό βαθμό όχι μεγαλύτερο των 20% vol. και ολικό οινοπνευματικό βαθμό όχι μικρότερο των 22,5% vol.
	(λ) επιτρέπεται η συμπληρωματική προσθήκη αλκοόλης οίνου αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% vol. και μέχρι 96% vol., που γίνεται εντός των ορίων που καθορίζονται στην παράγραφο (κ).
	(μ) παλαιώνεται σε δρύινα βαρέλια για περίοδο τουλάχιστο δύο (2) ετών πριν τη διάθεση του στην αγορά
Έγκριση από Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων.	4. Το Συμβούλιο δύναται να αναγνωρίζει ως Οίνο Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης, που μπορεί να χρησιμοποιεί την ονομασία «Κουμανδαρία», οίνο ο οποίος πληροί τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στην Διάταξη 3, αφού λάβει υπόψη την απόφαση της Επιτροπής Εμπειρογνομόνων Οίνων, ως προς την οργανοληπτική εξέταση του οίνου
Αυτούσια χρήση του ονόματος «Κουμανδαρία».	5. Η ονομασία «Κουμανδαρία» μπορεί να χρησιμοποιείται αυτούσια χωρίς τη συμπληρωματική ένδειξη «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης».
Πιστοποιητικό χρήσης του ονόματος	6. Για την εμφιάλωση και διάθεση της Κουμανδαρίας από αδειούχους οινοποιούς ή εμφιαλωτές απαιτείται η έκδοση Πιστοποιητικού Χρήσης από το Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων. Για το σκοπό αυτό



«Κουμανδαρία».	υποβάλλεται αίτηση σε ειδικό έντυπο το οποίο καθορίζεται από το Συμβούλιο Αμπελοοινικό Προϊόντων
Κατάργηση Διατάγματος και διατήρηση εγκρίσεων. Επίσημη Εφημερίδα Παράρτημα Τρίτο (I): 2.3.1990 2.8.2002	7. Τα περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασίες Προέλευσης Οίνων) (Κουμανδαρία) Διατάγματα του 1990 μέχρι 2002 καταργούνται:
	Νοείται ότι, εγκρίσεις για χρησιμοποίηση του ονόματος «Κουμανδαρία» που είχαν δοθεί σύμφωνα με το καταργηθέν Διάταγμα, οι οποίες να πληρούν τις προϋποθέσεις που τίθενται με το παρόν Διάταγμα, συνεχίζουν να ισχύουν.

## ΠΙΝΑΚΑΣ

### (Διάταξη 2)

#### Κοινότητες που περιλαμβάνει η περιοχή «Κουμανδαρία»

Άγιος Γεώργιος	Ζωοπηγή
Άγιος Κωνσταντίνος	Καλό Χωριό
Άγιος Μάμας	Καπηλειό
Άγιος Παύλος	Λάνια
Αψιού	Λουβαράς
Γεράσα	Μονάγρι
Δωρός	Συλίκου

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Δημαδάμα Ζ. (2008), «Οικονομία - Ανάπτυξη - Περιβάλλον. Θεωρητικές προσεγγίσεις και πολιτικές της αειφόρου ανάπτυξης», Εκδόσεις Παπαζήση
- Ευστράτογλου Σ., Παπαδόπουλος Α. και Ευστράτογλου Α. (2002) «Δυναμικές ανάπτυξης των αγροτικών περιοχών και παράγοντες που τις επηρεάζουν», Εταιρεία Αγροτικής Οικονομίας (ΕΤΑΓΡΟ)
- Μητούλα Ρ., (2006), «Βιώσιμη και περιφερειακή ανάπτυξη στην Ευρωπαϊκή Ένωση και ανασυγκρότηση του Ελληνικού αστικού περιβάλλοντος, Εκδόσεις Σταμούλη
- Μητούλα Ρ., Αστάρα Ο. και Καλδής Π., (2008), Βιώσιμη Ανάπτυξη: Έννοιες – Διεθνείς και Ευρωπαϊκές διαστάσεις, Εκδόσεις Rosili
- Παπαδάκη-Τζεδάκη Σ., (1999), «Ενδογενής τουριστική ανάπτυξη: Διαρθρωμένη ή αποδιαρθρωμένη τοπική ανάπτυξη, Εκδόσεις Παπαζήση
- Παπαδόπουλος Κ. (2004), «Κουμανδάρια - Το κρασί θρύλος», Εκδόσεις Κυπροέπεια
- Παπακωνσταντινίδης Λ., (2007) «Διαπραγμάτευση και Τοπική Ανάπτυξη», Εκδόσεις Gutenberg.
- Ποταμιανός Γ., (1991), «Η προώθηση της τοπικής ανάπτυξης στην ευρωπαϊκή ανάπτυξη και τα κράτη μέλη. Στρατηγικές και μέσα ενεργοποίησης των τοπικών αγορών εργασίας, Τόπος, Τεύχος 3, σσ. 119 - 139
- Ρέππας Π., (2003), «Οικονομική Ανάπτυξη, Θεωρίες και Στρατηγικές», Εκδόσεις Παπαζήση
- Τσακίρης Α. (2000) «Τα γαλλικά κρασιά - Άνθρωποι, αμπελώνες, ποικιλίες και ιστορίες», Εκδόσεις Ψύχαλος.
- Υπουργείο Εσωτερικών (2000), «Ο πολιτισμός της αμπέλου στην Κύπρο δια μέσου των αιώνων», Τμήμα Πολεοδομίας και Οικήσεως.

- Vasquez Barguero A., (1991), «Τοπική Ανάπτυξη: Μία στρατηγική για τη δημιουργία απασχόλησης, Εκδόσεις Παπαζήση
- Garafori G., (1992), “Endogenous development and Southern Europe”, Ashgate Publishing Company,
- Green Leigh N., and Blakely E., (2013), “Planning Local Economy Development – Theory and Practice, Fifth Edition, SAGE Publications Inc
- Hall C.M., Sharples L., Cambourne B. and Macionis N. (2000) “Wine Tourism around the World - Development, Management and Markets” Butterworth Heinemann, Oxford.
- Vine Product Commission (1993), “Vines and Wines of Cyprus - 4000 years of tradition, Vine Product Commission Publications