

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Μαντινεία (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΤΣΕΛΕΠΟΣ ΓΙΑΝΝΗΣ ΤΣΕΛΕΠΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Tselepos Giannis Tselepos Oinopoiitiki
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ 14ο ΧΛΜ ΤΡΙΠΟΛΗΣ ΚΑΣΤΡΙΟΥ ΡΙΖΕΣ 22012 Τρίπολη Κύπρος
<i>Τηλέφωνο:</i>	2710544440, 2710544450
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	2710544460
<i>Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου:</i>	tselepos@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΡΚΑΔΙΑΣ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ Agrotoviomixaniki Oinopoiitiki Arkadias Spiropoulos Apostolos
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ 15ο ΧΛΜ ΤΡΙΠΟΛΗΣ ΑΡΤΕΜΙΣΙΟΥ ΑΡΚΑΔΙΑΣ 22100 Τρίπολη Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2796061400

Τηλεομοιοτυπία:	2796061406
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@domainspyropoulos.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΣΕΜΕΛΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΝΑΣΙΑΚΟΣ ΛΕΩΝΙΔΑΣ Semeli Agrotiki Oinopoiitiki Nasiakos Leonidas
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ανώνυμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	20 ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΚΡΥΟΝΕΡΙΟΥ 14565 ΑΓ.ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΑΤΤΙΚΗΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2106218119, 2746020360
Τηλεομοιοτυπία:	2106218218, 2746020361
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	l.nasiakos@semeliwines.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ ΟΛΥΜΠΟΣ ΕΛΛΑΣ ΣΥΛΛΑΙΔΟΣ ΘΕΟΔΟΣΗΣ Oinopoiia Olimpos Ellas Silaidos Theodosis
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ανώνυμη Βιομηχανική Εμπορική Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ 6ο ΧΛΜ ΤΡΙΠΟΛΗΣ ΣΠΑΡΤΗΣ ΧΩΡΙΣ Τ.Κ. ΤΡΙΠΟΛΗ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2710557055
Τηλεομοιοτυπία:	2710557054
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	olywine@otenet.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ προδιαγραφή τελικό.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ. 396425/27-10-1971 (ΦΕΚ 880/Β/3-11-71)
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 70/20.3.1996 (ΦΕΚ 57/Α/27.3.1996)
<i>Νομική αναφορά</i>	Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 625/4.10.1971 » (ΦΕΚ 196/Α/12.10.1971)
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 291/7.8.1992 (ΦΕΚ 148/Α/2.9.1992)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1-10-1992 » (ΦΕΚ 617/Β/12-10-1992)
<i>Νομική αναφορά</i>	Διόρθωση ημαρτημένων εις το υπ. Αρθ. 625/4.10.1971 Β.Δ (ΦΕΚ 267/Α/21.12.1971)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Μαντινεία (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Mantinia (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος
5. Αφρώδης οίνος ποιότητας;

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός της Κατηγορίας 1

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<ul style="list-style-type: none"> - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol. - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % vol. - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol. - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/l - Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 5 .0 - Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
<p>Όψη: Αχυρόχρουν (απαλό κίτρινο) με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση.</p> <p>Οσμή: Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων (κύρια εσπεριδοειδών) και λουλουδιών (τριαντάφυλλο, γιασεμί κ.α.) τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση.</p> <p>Γεύση: Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και οξύτητα χαρακτηριστική της περιοχής. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.</p>

Οίνος λευκός αφρώδης της Κατηγορίας 5 με τις ενδείξεις brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec, demi sec, doux.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : *
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 5.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08
- Υπέρπριση στη φιάλη : Ελάχιστη 3,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/l

*Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μέχρι 3 g/l για τους αφρώδεις με την ένδειξη brut nature, μέχρι 6 g/l με την ένδειξη extra brut, μέχρι 12g/l με την ένδειξη brut , 12-17g/l για την ένδειξη extra sec, 17-32 g/l με την ένδειξη ξηρός (sec), 32-50 για την ένδειξη ημίξηρος (demi sec) και μεγαλύτερη από 50g/l για τους αφρώδεις οίνους με την ένδειξη γλυκός (doux).

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Απαλό κίτρινοπράσινο χρώμα με λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που έχει ένταση και αντοχή στο χρόνο.

Οσμή: Αρώματα τριαντάφυλλου, μελιού και φρούτων.

Γεύση: Γεύση φρεσκάδας που τονίζεται από την έντονη οξύτητα και την παρουσία του CO2. Αναλόγως της περιεκτικότητας του οίνου σε σάκχαρα η επίγευση και η ισορροπία ποικίλουν από ξηρή έως γλυκιά

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**a. Στοιχείο α)**

Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

b. Στοιχείο β)

Επιλογή ή Επιλεγμένος

Πύργος

Ορεινός αμπελώνας

Ορεινό κτήμα

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Ειδικά Επιλεγμένο

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαιλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**a. Οινολογικές πρακτικές**

Οινοποίηση λευκού οίνου της Κατηγορίας 1

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο Λευκός Οίνος Π.Ο.Π. Μαντίνεια παράγεται α) με την κλασσική μέθοδο λευκής οινοποίησης ή β) με τη μέθοδο της προζυμωτικής εκχύλισης. Ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρές επιλεγμένες ζύμες οι οποίες εκφράζουν την αρωματική τυπικότητα. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> <p>Ο οίνος ΠΟΠ μαντίνεια παράγεται απο σταφύλια των ποικιλιών Μοσχοφίλερο σε ποσοστό τουλάχιστον 85% και Ασπρούδες.</p>	

Οινοποίηση αφρώδη οίνου της Κατηγορίας 5

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι αφρώδεις οίνοι παράγονται είτε με την κλασσική μέθοδος ζύμωσης στη φιάλη είτε με τη μέθοδο της ζύμωσης εντός κλειστής δεξαμενής. Στην πρώτη περίπτωση η ζύμωση αυτή πραγματοποιείται στο ξηρό οίνο βάσης στη φιάλη όπου προστίθενται ζύμη και σάκχαρα. Η φιάλη σφραγίζεται αρχικά με μεταλλικό πώμα (crown), και η διαδικασία ζύμωσης μπορεί να διαρκέσει για πολλούς μήνες. Μετά την αφαίρεση των ζυμών η φιάλη σφραγίζεται με κανονικό φελλό.</p>	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για οίνους Λευκούς Ξηρούς Π.Ο.Π. Μαντίνεια (Mantinia) πρέπει :</p> <ul style="list-style-type: none"> - οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος , εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες. <p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για οίνους Λευκούς Ξηρούς Π.Ο.Π. Μαντίνεια (Mantinia) πρέπει:</p> <ul style="list-style-type: none"> - οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο [2] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες. 	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι οίνοι ΠΟΠ Μαντίνεια προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα (1 – 2 οφθαλμοί).</p>	

b. Μέγιστες αποδόσεις**Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο***Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα έντεκα χιλιάδες (11000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο*Μέγιστη απόδοση*

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο (HA)σε τελικό προϊόν

• για τον λευκό ξηρό οίνο (κατηγορία 1) δεν υπερβαίνει τα 66 HL έτοιμου προϊόντος.

• για τον λευκό αφρώδη οίνο ποιότητας (κατηγορία 5) δεν υπερβαίνει τα 66 HL έτοιμου προϊόντος

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Μαντινεία (Mantinia) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ. 625/4.10.1971 (ΦΕΚ 196/Α/12.10.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθμ 396425/22.10.197 (ΦΕΚ 1880/Β/27.10.1971) , το Προεδρικό Διάταγμα 291/7.8.1992 (ΦΕΚ 148/Α/2.9.1992), το προεδρικό Διάταγμα 70/20.3.1996 (ΦΕΚ57/Α/27.3.1996) και το Προεδρικό διάταγμα αριθμ. 92/2011 (ΦΕΚ 224/Α/26,10,2011).

Η αμπελοργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΟΠ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ περιλαμβάνει τους αμπελώνες που καλλιεργούνται στη κτηματική περιοχή του Δήμου Τρίπολης και συγκεκριμένα στη Δημοτική Κοινότητα Τρίπολης και στις Τοπικές Κοινότητες Αγίου Βασιλείου Μαντινείας, Αγίου Κωνσταντίνου, Μερκοβουνίου, Πελάγους και Σκοπής της Δημοτικής Ενότητας Τρίπολης, στις Τοπικές Κοινότητες Λιθοβουνίων, Μαγούλας, Ριζών και Ψηλής Βρύσης της Δημοτικής Ενότητας Τεγέας, στις Τοπικές Κοινότητες Αρτεμισίου, Κάψα, Λουκά, Νεσάνης, Πικέρνη, Σάγκα και Σιμιιάδων της Δημοτικής Ενότητας Μαντινείας, στις Τοπικές Κοινότητες Αγιωργίτικων, Ζευγολατειού, Νεοχωρίου Μαντινείας, Παρθενίου και Στενού της Δημοτικής Ενότητας Κορυθίου, στις Τοπικές Κοινότητες Κανδήλας, Λεβιδίου, Ορχομενού και Παλαιόπυργου της Δημοτικής Ενότητας Λεβιδίου καθώς και στον οικισμό Κούβλι της Τοπικής Κοινότητας Δολιανών του Δήμου Βόρειας Κυνουρίας, εξαιρουμένων των βαλτωδών εδαφών.

a. Περιοχή NUTS

GR252

Αρκαδία

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής*Αριθμός συνημμένων χαρτών*

1

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

--

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Moschofilero Rs

Asproudes B

c. Άλλες ποικιλίες:**7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός του λευκού οίνου (Κατηγορία 1) και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:**α. Ποιότητα**

Η ποιότητα των οίνων ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΠΟΠ είναι συνδεδεμένη με τη δυναμικότητα της ποικιλίας από την οποία παράγεται σε συνδυασμό με ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες κατά την ωρίμανση. Βέβαια εξαρτάται άμεσα από την καλή κατάσταση της πρώτης ύλης καθώς και τη διαδικασία οινοποίησης. Φυσικά πρέπει να ακολουθούνται και οι κατάλληλες αμπελουργικές διαδικασίες καλλιέργειας, ώστε οι τελικές αποδόσεις να είναι οι συνιστώμενες γιατί έτσι εξασφαλίζεται η επιθυμητή ποιότητα στον οίνο.

β. Ιστορικός δεσμός

Η περιοχή έχει μακρά παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια, η οποία ξεκινά από αρχαιότατων χρόνων όπως μαρτυρά πλήθος αρχαιολογικών ευρημάτων που συνδέουν την περιοχή με το κρασί και τη λατρεία του θεού Διόνυσου. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε ότι στην περιοχή βρίσκεται και το κλήμα του Παιουανία, το οποίο από πολλούς πιστεύεται ότι είναι το αρχαιότερο αμπέλι στον κόσμο.

Το γόνιτρό της ως ισχυρή πόλη δεν υφίσταται πλέον, τα θαυμάσια κρασιά της όμως, την κατατάσσουν στις ισχυρές αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδος. Πασίγνωστη στην Ελλάδα και αρκετά γνωστή στο εξωτερικό, η Μαντινεία παράγει έναν λευκό οίνο Ο.Π.Α.Π., με ιδιαίτερη ταυτότητα, με λεπτά, αλλά δυνατά αρώματα, εύκολα διακριτό, με χαρακτηριστική οξύτητα και δροσιά, για τον οποίο ευθύνονται τα σταφύλια της ποικιλίας Μοσχοφιλερο. \

Η Μαντινεία κομμάτι της Αρκαδίας γης τόσο πλούσιας σε χυμούς, όσο σε ιστορία και μύθους.

Η περιοχή της Μαντινείας ανήκει, αναμφίβολα, στις πιο γνωστές οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας από τους αρχαίους χρόνους. Το κλίμα, άλλωστε, όπως και η ποικιλία του εδάφους της καθιστούσαν πάντα την Αρκαδική γη πρόσφορη για κάτι τέτοιο. Δεν είναι τυχαίο που ο Παιουανίας στην περιήγησή του έκανε ειδικό αφιέρωμα στην περιοχή αυτή και που ο Όμηρος χαρακτηρίζει την Μαντινεία ως πολυάμπελο.

Τυχαίο δεν είναι και το γεγονός ότι εδώ, σύμφωνα με τη μυθολογία, βρισκόταν η μόνιμη κατοικία (στο όρος Μαίναλο) του Πάνα. Ο Πάνας ήταν ο πιστός ακόλουθος του θεού Διόνυσου, που ξεχώριζε για την αγάπη του στο τραγούδι, το χορό και το γλέντι. Οι Αρχαίοι Αρκαδες λάτρευαν το θεό Πάνα στο ίδιο βαθμό που λάτρευαν και το θεό Διόνυσο. Η σχέση της διασκέδασης και του κρασιού, λοιπόν, είναι μια σχέση που κρατάει χρόνια στην περιοχή.

Ο Αριστοτέλης και ο Θεόφραστος αναφέρονται στους οίνους της Αρκαδίας. Το κρασί της Μαντινείας ήταν γνωστό επί Τουρκοκρατίας και κατά το 19^ο αι. τροφοδοτεί την Αθήνα. Το πρώτο ελληνικό αφρώδες κρασί παράχθηκε εδώ, από το αρωματικό Μοσχοφιλερο.

Στη Μονή Κανδήλας υπάρχει επιστολή του Θεόδωρου Κολοκοτρώνη, από τους επικεφαλής της ελληνικής επανάστασης του 1821, που επιβεβαιώνει την αγωνιστική δράση μονής και ηγουμένου:

Άγιε καθηγούμενε της Κανδήλας, Ιδού, σου στέλνω τον παρόντα και να μου στείλεις

Κάμποσο κρασί διότι εδώ δεν ευρίσκεται και χωρίς τεςκερέ μου να μη δώσης κανενός, να σταθής γενναίος, να κρατήσης το μοναστήρι. Τώρα θα ιδώ τον

πατριωτισμό σου.

Τη 8 Μαΐου 1826

Ο Γ. αρχηγός

(υπογραφή)

Θ. Κολοκοτρώνη

Υ.Γ. «Το κρασί βούλωσέ το και ό,τι είδηση ξέρεις φανέρωσε»

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Ο Όμηρος χαρακτήριζε τη Μαντινεία ως πολυάμπελο. Η περιοχή είναι γνωστή από παλιά για τα εξαιρετικής ποιότητας κρασιά της. Μέχρι σήμερα, το Μοσχοφίλερο της Μαντινείας είναι ξακουστό για το εκλεκτό άρωμα και τη γεύση του. Από το 1971 αναγνωρίστηκε ως ΟΠΑΠ (ονομασίας προελεύσεως) και δίνει εξαιρετικές ετικέτες. Η απασχόληση των κατοίκων παλαιότερα ήταν κυρίως στον πρωτογενή Τομέα, μια και η τοποθεσία που βρίσκεται είναι εύφορη και κατάλληλη κυρίως για γεωργική χρήση. Οι κάτοικοι, σε μεγάλο ποσοστό, δραστηριοποιούνται και σήμερα με τη γεωργία, την αμπελουργία, την οινοποιία και την κτηνοτροφία.

Σημαντικό προϊόν της περιοχής είναι το παραγόμενο ΟΠΑΠ κρασί της, από αμπέλια που καλλιεργούνται στο μεγαλύτερο ποσοστό τους με την ποικιλία Μοσχοφίλερο και οινοποιείται στη περιοχή στα οινοποιεία που υπάρχουν.

Όπως είναι προφανές το αμπέλι και ο οίνος αποτελούν για τους κατοίκους της περιοχής μια από τις βασικές πηγές οικονομικής δραστηριοποίησης και ανάπτυξης.

Οι οίνοι ΠΟΠ Μαντινεία έχουν επανεξιμμένα βραβευτεί σε Διεθνείς Διαγωνισμούς και το Μοσχοφίλερο και η «Μαντινεία» αποτελούν από τις «τοπικοποικιλίες πρεσβευτές του ελληνικού κρασιού στο στρατηγικό σχέδιο προώθησης του ελληνικού κρασιού.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην καρδιά της Πελοποννήσου, στο κεντρικό ανατολικό τμήμα της Αρκαδίας είναι το Μαντινειακό Πεδίο, ένα οροπέδιο με μέσο υψόμετρο 660μ που περιβάλλεται από τα βουνά Μαίναλο (1981μ, δυτικά), Ολίγυρτος (1935μ, βόρεια), Αρτεμίσιο (1772μ, βορειοανατολικά), Κτενιάς (1599μ, ανατολικά) και Πάρνωνας (1936μ, ανατολικά-νοτιοανατολικά).

Στη βασική του διεύθυνση βορράς - νότος έχει μήκος περί τα 36χλμ. Στο βορρά, στην περιοχή του Λεβιδίου, είναι στενό και προς το νότο ανοίγει με μέγιστο πλάτος 18χλμ.

Στην περιοχή αυτή βρίσκεται η ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Μαντινεία.

Η οινολογική ζώνη καλύπτει έκταση περίπου 15.000 στρέμματα στη συντριπτική τους πλειονότητα με Μοσχοφίλερο.

Κάτω από την επίδραση των παραγόντων εδαφογένεσης (το μητρικό υλικό, το κλίμα, οι μικροοργανισμοί, η τοπογραφία και ο χρόνος), η συνδυασμένη επίδραση αυτών είχε σαν αποτέλεσμα την ανάπτυξη στην περιοχή διάφορων τύπων εδαφικών συστημάτων. (κυρίως από το μητρικό υλικό και το τοπογραφικό ανάγλυφο.)

Τα εδάφη κατατάσσονται στις εξής τρεις εδαφογενετικές τάξεις:

A) Entisols, B) Inceptisols, Γ) Alfisols

Από αυτές κυριαρχούν τα εδάφη τάξης Inceptisols σε περιοχές όπου η παρουσία και η περιεκτικότητα του μητρικού υλικού είναι υψηλή. Σε εδάφη που βρίσκονται στους χαμηλούς λόφους, έντονα διαβρωμένα, υφίσταται μια μικρή παρουσία των Entisols.

Η ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Μαντινεία είναι μια από τις ψυχρότερες στην Ελλάδα. Χαρακτηρίζεται από πολλές βροχές και χιόνια τον χειμώνα, συχνές μπόρες και καταιγίδες το καλοκαίρι και θερμοκρασίες χαμηλές και αυτό έχει ως αποτέλεσμα αργή ωρίμανση των σταφυλιών και όψιμο τρυγητό, συνήθως στα μέσα Οκτωβρίου.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του μετεωρολογικού σταθμού του στρατιωτικού αεροδρομίου της Τρίπολης, το κλίμα χαρακτηρίζεται, σαν Μεσογειακό (Csa) με ήπιο παρατεταμένο χειμώνα και ξηρό Θέρμο καλοκαίρι

Από τα στοιχεία βροχοπτώσεων και θερμοκρασίας του αέρα (Μετεωρολογικός σταθμός του στρατιωτικού αεροδρομίου) το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων υπολογίζεται σε 780,6 χιλ, ενώ από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο οι βροχοπτώσεις

υπολογίζονται σε 259,8 χιλ.

Η μέση θερμοκρασία του αέρα είναι 14,1 °C, ενώ κατά την βλαστική περίοδο (Απ –Οκ) η μέση μέγιστη θερμοκρασία είναι 24,9 °C, ενώ η ελάχιστη 10,5 °C (διαφορά 14.5 °C).

Οι μεταβολές των ατμοσφαιρικών κατακρημνισμάτων, παρουσιάζουν το τυπικό της κατανομής των βροχοπτώσεων του Μεσογειακού κλίματος όπου διακρίνονται οι αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκ-Απ. και τέσσερις μήνες ξηρασίας (Ιουν. - Σεπτ.)

Σχετικά με τον χαρακτηρισμό της εδαφικής υγρασίας (Παρατηρήσεις) και θερμοκρασίας ,το κλίμα χαρακτηρίζεται σαν xeric όσον αφορά την υγρασία και mesic για την θερμοκρασία (Soil Taxonomy).

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Η ποικιλία Μοσχοφίλερο είναι από τις πιο γνωστές στην Ελλάδα και στο εξωτερικό ενώ έχει συνδέσει το όνομα της ιδιαίτερα με την Αρκαδία και φυσικά την Μαντινεία. Οι οίνοι ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ έχουν διακριθεί εντός και εκτός συνόρων, μετά από παρουσίασή τους σε αξιολογήσεις από ειδικούς δημοσιογράφους του οινικού κλάδου ή σε διεθνείς διαγωνισμούς.

Η ποικιλιακή δυναμικότητα του Μοσχοφίλερου αποδεικνύεται και από την απήχηση που έχουν οι οίνοι ΠΟΠ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ στην αγορά. Τα τελευταία 30 χρόνια έχει κερδίσει τις εντυπώσεις σε παγκόσμιο επίπεδο γεγονός που καταδεικνύεται από το υψηλό ποσοστό που κατέχει στις εξαγωγές ελληνικών οίνων.

Τα αφρώδη κρασιά από Μοσχοφίλερο, με την υψηλή οξύτητα και το έντονο αρωματικό δυναμικό τους, κερδίζουν την αγορά τόσο στο εσωτερικό όσο και εκτός Ελλάδας.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Το Μοσχοφίλερο έχει καθιερωθεί στην περιοχή της Μαντινείας λόγω της άριστης σχέσης του με το μικροκλίμα της περιοχής. Ευνοείται από το μεγάλο υψόμετρο της Αρκαδίας και το ψυχρό κλίμα. Ο βαρύς χειμώνας με τις πολλές βροχές την καθιστούν ανθεκτική στις ασθένειες. Η ηλιοφάνεια και οι υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού εξασφαλίζουν την καλή ωρίμανσή της. Επίσης η πτώση της θερμοκρασίας κατά τις καλοκαιρινές νύχτες βοηθά στη διατήρηση της υψηλής οξύτητας και του αρωματικού δυναμικού της ποικιλίας.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός του λευκού αφρώδη οίνου ποιότητας (Κατηγορία 5) και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

α. Ποιότητα

Η ποιότητα των αφρωδών οίνων ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΠΟΠ είναι συνδεδεμένη με τη δυναμικότητα της ποικιλίας από την οποία παράγεται σε συνδυασμό με ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες κατά την ωρίμανση. Βέβαια εξαρτάται άμεσα από την καλή κατάσταση της πρώτης ύλης καθώς και τη διαδικασία οινοποίησης. Φυσικά πρέπει να ακολουθούνται και οι κατάλληλες αμπελουργικές διαδικασίες καλλιέργειας, ώστε οι τελικές αποδόσεις να είναι οι συνιστώμενες γιατί έτσι εξασφαλίζεται η επιθυμητή ποιότητα στον οίνο.

β. Ιστορικός δεσμός

Η περιοχή έχει μακρά παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια, η οποία ξεκινά από αρχαιότατων χρόνων όπως μαρτυρά πλήθος αρχαιολογικών ευρημάτων που συνδέουν την περιοχή με το κρασί και τη λατρεία του θεού Διόνυσου. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε ότι στην περιοχή βρίσκεται και το κλήμα του Πausανίας, το οποίο από πολλούς πιστεύεται ότι είναι το αρχαιότερο αμπέλι στον κόσμο.

Το γόνιτρό της ως ισχυρή πόλη δεν υφίσταται πλέον, τα θαυμάσια κρασιά της όμως, την κατατάσσουν στις ισχυρές αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδος. Πασίγνωστη στην Ελλάδα και αρκετά γνωστή στο εξωτερικό, η Μαντινεία παράγει έναν λευκό οίνο Ο.Π.Α.Π., με ιδιαίτερη ταυτότητα, με λεπτά, αλλά δυνατά αρώματα, εύκολα διακριτό, με χαρακτηριστική οξύτητα και δροσιά, για τον οποίο ευθύνονται τα σταφύλια της ποικιλίας Μοσχοφίλερο. \

Η Μαντινεία κομμάτι της Αρκαδίας γης τόσο πλούσιας σε χυμούς, όσο σε ιστορία και μύθους.

Η περιοχή της Μαντινείας ανήκει, αναμφίβολα, στις πιο γνωστές οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας από τους αρχαίους χρόνους. Το κλίμα ,άλλωστε, όπως και η ποικιλία του εδάφους της καθιστούσαν πάντα την Αρκαδική γη πρόσφορη για κάτι τέτοιο. Δεν είναι τυχαίο που ο Pausanias στην περιήγησή του έκανε ειδικό αφιέρωμα στην περιοχή αυτή και που ο Όμηρος χαρακτηρίζει την Μαντινεία ως πολυάμπελο.

Τυχαίο δεν είναι και το γεγονός ότι εδώ, σύμφωνα με τη μυθολογία, βρισκόταν η μόνιμη κατοικία (στο όρος Μαίναλο) του Πάνα. Ο Πάνας ήταν ο πιστός ακόλουθος του θεού Διόνυσου, που ξεχώριζε για την αγάπη του στο τραγούδι, το χορό και το

γλέντι. Οι Αρχαίοι Αρκάδες λάτρευαν το θεό Πάνα στο ίδιο βαθμό που λάτρευαν και το θεό Διόνυσο. Η σχέση της διασκέδασης και του κρασιού, λοιπόν, είναι μια σχέση που κρατάει χρόνια στην περιοχή.
Ο Αριστοτέλης και ο Θεόφραστος αναφέρονται στους οίνους της Αρκαδίας. Το κρασί της Μαντινείας ήταν γνωστό επί Τουρκοκρατίας και κατά το 19^ο αι. τροφοδοτεί την Αθήνα. Το πρώτο ελληνικό αφρώδες κρασί παράχθηκε εδώ, από το αρωματικό Μοσχοφίλερο.

Στη Μονή Κανδήλας υπάρχει επιστολή του Θεόδωρου Κολοκοτρώνη, από τους επικεφαλής της ελληνικής επανάστασης του 1821, που επιβεβαιώνει την αγωνιστική δράση μονής και ηγουμένου:

Άγιε καθηγούμενε της Κανδήλας, Ιδού, σου στέλνω τον παρόντα και να μου στείλεις

Κάμποσο **κρασί** διότι εδώ δεν ευρίσκεται και χωρίς τεσκερέ μου να μη δώσης κανενός, να σταθής γενναίος, να κρατήσης το μοναστήρι. Τώρα θα ιδώ τον πατριωτισμό σου.

Τη 8 Μαΐου 1826

Ο Γ. αρχηγός

(υπογραφή)

Θ. Κολοκοτρώνη

Υ.Γ. «Το **κρασί** βούλωσέ το και ό,τι είδηση ξέρεις φανέρωσε»

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Ο Όμηρος χαρακτήριζε τη Μαντινεία ως πολυάμπελο. Η περιοχή είναι γνωστή από παλιά για τα εξαιρετικής ποιότητας κρασιά της. Μέχρι σήμερα, το Μοσχοφίλερο της Μαντινείας είναι ξακουστό για το εκλεκτό άρωμα και τη γεύση του. Από το 1971 αναγνωρίστηκε ως ΟΠΑΠ (ονομασίας προελεύσεως) και δίνει εξαιρετικές ετικέτες. Η απασχόληση των κατοίκων παλαιότερα ήταν κυρίως στον πρωτογενή Τομέα, μια και η τοποθεσία που βρίσκεται είναι εύφορη και κατάλληλη κυρίως για γεωργική χρήση. Οι κάτοικοι, σε μεγάλο ποσοστό, δραστηριοποιούνται και σήμερα με τη γεωργία, την αμπελουργία, την οινοποιία και την κτηνοτροφία.

Σημαντικό προϊόν της περιοχής είναι το παραγόμενο ΟΠΑΠ κρασί της, από αμπέλια που καλλιεργούνται στο μεγαλύτερο ποσοστό τους με την ποικιλία Μοσχοφίλερο και οινοποιείται στη περιοχή στα οινοποιεία που υπάρχουν.

Όπως είναι προφανές το αμπέλι και ο οίνος αποτελούν για τους κατοίκους της περιοχής μια από τις βασικές πηγές οικονομικής δραστηριοποίησης και ανάπτυξης.

Οι οίνοι ΠΟΠ Μαντινεία έχουν επανειλημμένα βραβευτεί σε Διεθνείς Διαγωνισμούς και το Μοσχοφίλερο και η «Μαντινεία» αποτελούν από τις «τοποποικιλίες πρεσβευτές του ελληνικού κρασιού στο στρατηγικό σχέδιο προώθησης του ελληνικού κρασιού.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας ως σύγχρονη έκφραση των οίνων της Μαντινείας μετά την επιτυχημένη τους εμπορική πορεία ακολούθησε η καταξίωση τους μέσω της συμπερίληψης τους στον Π.Ο.Π Μαντινεία.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην καρδιά της Πελοποννήσου, στο κεντρικό ανατολικό τμήμα της Αρκαδίας είναι το Μαντινειακό Πεδίο, ένα οροπέδιο με μέσο υψόμετρο 660μ που περιβάλλεται από τα βουνά Μαίναλο (1981μ, δυτικά), Ολίγυρτος (1935μ, βόρεια), Αρτεμίσιο (1772μ, βορειοανατολικά), Κτενιάς (1599μ, ανατολικά) και Πάρνωνας (1936μ, ανατολικά-νοτιοανατολικά).

Στη βασική του διεύθυνση βορράς - νότος έχει μήκος περί τα 36χλμ. Στο βορρά, στην περιοχή του Λεβιδίου, είναι στενό και

προς το νότο ανοίγει με μέγιστο πλάτος 18χλμ.

Στην περιοχή αυτή βρίσκεται η ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Μαντίνεια.

Η οινολογική ζώνη καλύπτει έκταση περίπου 15.000 στρέμματα στη συντριπτική τους πλειονότητα με Μοσχοφίλερο.

Κάτω από την επίδραση των παραγόντων εδαφογένεσης (το μητρικό υλικό, το κλίμα, οι μικροοργανισμοί, η τοπογραφία και ο χρόνος), η συνδυασμένη επίδραση αυτών είχε σαν αποτέλεσμα την ανάπτυξη στην περιοχή διάφορων τύπων εδαφικών συστημάτων. (κυρίως από το μητρικό υλικό και το τοπογραφικό ανάγλυφο.)

Τα εδάφη κατατάσσονται στις εξής τρεις εδαφογενετικές τάξεις:

A) Entisols, B) Inceptisols, Γ) Alfisols

Από αυτές κυριαρχούν τα εδάφη τάξης Inceptisols σε περιοχές όπου η παρουσία και η περιεκτικότητα του μητρικού υλικού είναι υψηλή. Σε εδάφη που βρίσκονται στους χαμηλούς λόφους, έντονα διαβρωμένα, υφίσταται μια μικρή παρουσία των Entisols.

Η ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Μαντίνεια είναι μια από τις ψυχρότερες στην Ελλάδα. Χαρακτηρίζεται από πολλές βροχές και χιόνια τον χειμώνα, συχνές μπόρες και καταιγίδες το καλοκαίρι και θερμοκρασίες χαμηλές και αυτό έχει ως αποτέλεσμα αργή ωρίμανση των σταφυλιών και όψιμο τρυγητό, συνήθως στα μέσα Οκτωβρίου.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του μετεωρολογικού σταθμού του στρατιωτικού αεροδρομίου της Τρίπολης, το κλίμα χαρακτηρίζεται, σαν Μεσογειακό (Csa) με ήπιο παρατεταμένο χειμώνα και ξηρό Θέρμο καλοκαίρι

Από τα στοιχεία βροχοπτώσεων και θερμοκρασίας του αέρα (Μετεωρολογικός σταθμός του στρατιωτικού αεροδρομίου) το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων υπολογίζεται σε 780,6 χιλ, ενώ από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο οι βροχοπτώσεις υπολογίζονται σε 259,8 χιλ.

Η μέση Θερμοκρασία του αέρα είναι 14,1 °C, ενώ κατά την βλαστική περίοδο (Απ –Οκ) η μέση μέγιστη θερμοκρασία είναι 24,9 °C, ενώ η ελάχιστη 10,5 °C (διαφορά 14.5 °C).

Οι μεταβολές των ατμοσφαιρικών κατακρημνισμάτων, παρουσιάζουν το τυπικό της κατανομής των βροχοπτώσεων του Μεσογειακού κλίματος όπου διακρίνονται οι αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκ-Απ. και τέσσερις μήνες ξηρασίας (Ιουν. - Σεπτ.)

Σχετικά με τον χαρακτηρισμό της εδαφικής υγρασίας (Παρατηρήσεις) και θερμοκρασίας, το κλίμα χαρακτηρίζεται σαν xeric όσον αφορά την υγρασία και mesic για την θερμοκρασία (Soil Taxonomy).

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Η ποικιλία Μοσχοφίλερο είναι από τις πιο γνωστές στην Ελλάδα και στο εξωτερικό ενώ έχει συνδέσει το όνομα της ιδιαίτερα με την Αρκαδία και φυσικά την Μαντίνεια. Οι οίνοι ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ έχουν διακριθεί εντός και εκτός συνόρων, μετά από παρουσίασή τους σε αξιολογήσεις από ειδικούς δημοσιογράφους του οινικού κλάδου ή σε διεθνείς διαγωνισμούς.

Η ποικιλιακή δυναμικότητα του Μοσχοφίλερου αποδεικνύεται και από την απήχηση που έχουν οι οίνοι ΠΟΠ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ στην αγορά. Τα τελευταία 30 χρόνια έχει κερδίσει τις εντυπώσεις σε παγκόσμιο επίπεδο γεγονός που καταδεικνύεται από το υψηλό ποσοστό που κατέχει στις εξαγωγές ελληνικών οίνων.

Υπόβαθρο των αφρωδών οίνων ποιότητας Μαντίνεια είναι η υψηλή τους οξύτητα και το έντονο αρωματικό δυναμικό της ποικιλίας Μοσχοφίλερο όπως αυτό μοναδικά εκφράζεται στο terroir της Μαντινείας.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Το Μοσχοφίλερο έχει καθιερωθεί στην περιοχή της Μαντινείας λόγω της άριστης σχέσης του με το μικροκλίμα της περιοχής. Ευνοείται από το μεγάλο υψόμετρο της Αρκαδίας και το ψυχρό κλίμα. Ο βαρύς χειμώνας με τις πολλές βροχές την καθιστούν ανθεκτική στις ασθένειες. Η ηλιοφάνεια και οι υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού εξασφαλίζουν την καλή ωρίμανσή της. Επίσης η πτώση της θερμοκρασίας κατά τις καλοκαιρινές νύχτες βοηθά στη διατήρηση της υψηλής οξύτητας και του αρωματικού δυναμικού της ποικιλίας.

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
Άρθρο 6 παράγραφος 4α του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».</p> <p>Την με αριθμ. 280557/9-6-2005 Υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).</p> <p>Παραδοσιακές Ενδείξεις Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη. Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Μαντίνεια είναι οι παρακάτω:</p> <p>ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ Η ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση Καταχώρισης
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία
<i>Περιγραφή:</i>

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 ΑΧΑΡΝΩΝ 2 10176 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Δεσμός:</i>	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS