

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Μοσχάτο Πατρών (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΑΤΡΩΝ Enosi Agrotikon Sinetairismon Patron
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ Β' ΒΑΘΜΟΥ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	38 ΑΝΘΕΙΑΣ 26332 ΠΑΤΡΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 6923102
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 6981182
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	keosoe@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Σ. ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗΣ & ΣΙΑ Athanasios S. Parparousis & Co
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΟΜΟΡΡΥΘΜΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΑΧΙΛΛΕΩΣ 26442 ΠΑΤΡΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 3226053
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 3237943
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΠΑΤΡΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ τελικο.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ.386323/3803/10.11.1976
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 220/18.3.1982
<i>Νομική αναφορά</i>	Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Μοσχάτο Πατρών (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Muscat of Patra (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:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

3. Οίνος λικέρ

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος Γλυκός Φυσικός (Vin doux naturel)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 14,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0-22,0 % vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Όψη : Χρώμα βερικοκό έως χρυσό.
2. Οσμή : εσπεριδοειδή, νότες λουλουδιών και γλυκών μπαχαρικών.
3. Γεύση : στόμα πλούσιο με γλυκά μπαχαρικά, γεύση μελιού και κηρήθρας. Ισοζύγιο γλυκύτητας και οξύτητας.

Οίνος Γλυκός Φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες (Vin doux naturel -Grand Cru)**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 14,8 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0-22,0 % vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Όψη : Χρώμα βερικοκό έως χρυσό.
2. Οσμή : εσπεριδοειδών, νότες λουλουδιών και γλυκών μπαχαρικών.
3. Γεύση : στόμα πλούσιο με γλυκά μπαχαρικά, γεύση μελιού και κηρήθρας.
Ισοζύγιο γλυκύτητας και οξύτητας

Οίνος Φυσικός Γλυκός (Vin naturellement doux)**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος πριν το λιάσιμο των σταφυλιών: 14.8 % vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος μετά το λιάσιμο των σταφυλιών: 17,6 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 16.0% vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9.0 %vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 5,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Όψη: Χρώμα λαμπερό χρυσοκίτρινο.
2. Οσμή: Άρωμα βερικοκου, εσπεριδοειδών, λουλουδιών και μελιού.
3. Γεύση: Πλούσια και βελούδινη γεύση με πολύ καλή οξύτητα και δομή.

Οίνος Γλυκός (Vin doux)**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 13,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17.5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22.0 %vol.
 - Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Όψη : Χρώμα βερικοκό έως χρυσό
2. Οσμή : εσπεριδοειδών, νότες λουλουδιών και γλυκών μπαχαρικών.
3. Γεύση : στόμα πλούσιο με γλυκά μπαχαρικά, γεύση μελιού και κηρήθρας. Ισοζύγιο γλυκύτητας και οξύτητας

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

Οίνος φυσικώς γλυκός
Οίνος γλυκός φυσικός
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ)

b. Στοιχείο β)

Επιλογή ή Επιλεγμένος
Πύργος
Ορεινός αμπελώνας
Ορεινό κτήμα
Μοναστήρι
Μετόχι
Λιαστός
Κτήμα
Κάστρο
Ειδικά Επιλεγμένο
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέππαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οίνοι των τύπων γλυκός φυσικός (Vin doux Naturel) και γλυκός φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>παράγονται με την προσθήκη, κατά την διάρκεια της ζύμωσης αλκοόλης, αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% vol σε αναλογία 5% κατ' ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο του όγκου του χρησιμοποιημένου γλεύκους, ή σε ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.</p>	

Οίνος γλυκός

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>παράγεται με την προσθήκη, πριν την έναρξη της αλκοολικής ζυμώσεως, στο γλεύκος αλκοόλης αμπελοοινικής προελεύσεως αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% vol., ώστε το τελικό προϊόν να έχει το νομοθετημένο κτηθέντα και ολικό αλκοολικό τίτλο. Ο οίνος του τύπου αυτού περιέχει το σύνολο των σακχάρων του γλεύκους. Παρά ταύτα, για τα γλεύκη βάσης είναι ανεκτή περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη τουλάχιστο 1% vol. Αυτός ο τύπος οίνου δύναται να παλαιώσει για πέντε χρόνια σε δρύινα βαρέλια.</p>	

Οίνος φυσικώς γλυκός

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>παράγεται από σταφύλια που έχουν αφηθεί στον ήλιο ή υπό σκιάν προς μερική αφυδάτωση. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη του τελικού προϊόντος προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν χωρίς να έχει προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση γλεύκος, συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή απόσταγμα</p>	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι οίνοι ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι</p>	

οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τριών ετών από τον εμβολιασμό τους και δεν επιτρέπεται η άρδευση. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Εκτός από την προσθήκη αλκοόλης κάθε άλλος τρόπος αυξήσεως του αλκοολικού τίτλου του προϊόντος καθώς και της περιεκτικότητας σε σάκχαρα των πρώτων υλών παραγωγής τους δεν επιτρέπεται.	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια. Στην περίπτωση του ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΠΑΤΡΩΝ ΟΙΝΟΣ ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ ΑΠΟ ΔΙΑΛΕΧΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (VIN DOUX NATUREL – GRAND CRU) η μέγιστη απόδοση δεν υπερβαίνει τα πέντε χιλιάδες τριακόσια (5300) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα 90 HL γλεύκους. Στην περίπτωση του ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΠΑΤΡΩΝ ΟΙΝΟΣ ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ ΑΠΟ ΔΙΑΛΕΧΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (VIN DOUX NATUREL – GRAND CRU) η μέγιστη απόδοση δεν υπερβαίνει τα 42 HL γλεύκους.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Μοσχάτος Πατρών καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971 (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 242/18.3.1982 (ΦΕΚ 39/Α/29.3.1982).

Η αμπελοργική ζώνη ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών εκτείνεται στις περιοχές Βραχναϊκών (Αχαϊκό, Βραχναϊκά, Θεριανό), Δύμης (Αγιοβλασίπικα, Αλισσός & Κάτω Αλισσός, Άνω & Κάτω Αχαΐα, Νιφοραϊκά), Λαρισσού (Άγιος Νικόλαος, Ρίολος), Μεσσάτιδος (Άγιος Στέφανος, Θέα, Οβριά, Σαραβάλι), Παραλίας (Μιντιλόγλι, Παραλία), Ρίου (Ρίο, Άγιος Βασίλειος, Άγιος Γεώργιος, Αργυρά, Βερναρδέικα, Άνω & Κάτω Καστρίτσι, Δρέπανο, Πλατάκι, Ψαθόπυργος), Φαρρών (Βασιλικό, Ίσωμα) και Ωλενίας (Άνω Σουδανείκα, Άρλα, Λουσιικά, Μιτόπολη, Φώστανα, Χαϊκάλι). Μικρή έκταση είναι στο ΒΑ τμήμα της περιοχής Πατρέων.

a. Περιοχή NUTS

GR232	Αχαΐα
-------	-------

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

Moschato Aspro B

c. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον - Οίνος φυσικώς γλυκός

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή για το Οίνο Φυσικώς Γλυκύ (Vin naturellement doux)-Κατηγορία 15 του Παραρτήματος ΧΙβ του Καν. 1234/2007

α. Ποιότητα

Η Πάτρα έχει σημαδέψει την ιστορία του σύγχρονου ελληνικού κρασιού τόσο με την εκτεταμένη ποσοτικά αμπελοκαλλιέργεια όσο και με ποιοτικά κρασιά με εμπορικό ενδιαφέρον. Ούσα η ίδια μεγάλο εμπορικό λιμάνι προς τα Ιόνια Νησιά και την Δύση είχε αναπτύξει εμπορικά αντανακλαστικά.

Β. Ιστορικός δεσμός Η οινική της παράδοση χρονολογείται από την αρχαιότητα, συνεχίστηκε το Μεσαίωνα με ξακουστή την Δανηλίδα και τα κελάρια της ενώ το κρασί αποτελεί εξαγόμενο προϊόν στην διάρκεια της δεύτερης Τουρκοκρατίας.

Τα Μοσχάτα γλυκά κρασιά από λιαστά σταφύλια στην Πάτρα έρχονται τουλάχιστον από τον 19^ο αιώνα και ως συνέχεια των Μοσχάτων Κεφαλονιάς όπου αναφέρονται από τον 16^ο αιώνα και παράγουν ένα κρασί που «δεν επιτρέπεται να λείπει από την Βενετσιάνικη τράπεζαν».

Ήδη στην Πάτρα από το 1875 ο Clauss παρασκευάζει γλυκό λευκό κρασί που ονομάζει μεν Μαλβαζία (ως γλυκό λευκό κρασί με παγκόσμιο όνομα) αλλά στο οποίο τον τόνο και το άρωμα δίνει το Μοσχάτο, το οποίο συμμετέχει (10%) όπως προκύπτει από το ημερολόγιο του Clauss.

Το Μοσχάτο παραδοσιακά άλλοτε λιάζεται στον ήλιο και άλλοτε μένει χωρίς ζύμωση με την προσθήκη οينوπνεύματος.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Στην νεώτερη περίοδο η πόλη πρωτοπορεί με τον Clauss και την Achaia Clauss, ενώ η κοινωνική της ζωή χαρακτηρίζεται από τα πολλά της οινοπωλεία (κρασοπωλεία) όπου οι θαμώνες απολαμβάνουν κρασί με συνοδεία μαγειρευτών φαγητών π.χ. το 1899 σ' ένα πληθυσμό 35.000 κατοίκων η Πάτρα έχει 212 οινοπώλες (και άλλους 300 πωλητές ποτών) έναντι σε 210 παντοπώλες με τα είδη διατροφής.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη ονομασίας καλύπτει μια ευρεία λοφώδη περιοχή ανατολικά της Πάτρας και επεκτείνεται ΝΔ αποκαλυπτικά με την ζώνη του Μαυροδάφνη Πατρών.

Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης με ουδέτερο pH ή μεικτά ποσοστά ανθρακικού ασβεστίου.

Με βάση τα βιοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής το κλίμα χαρακτηρίζεται θαλάσσιο Μεσογειακό με μέσο ετήσιο θερμοκρασιακό εύρος 17 με 18 βαθμούς Κελσίου.

Οι οίνοι ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΠΑΤΡΩΝ παράγονται από την ποικιλία Μοσχάτο Άσπρο. Πρόκειται για μια ευγενή ποικιλία αμπέλου, αρκετά διαδεδομένη σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Είναι γνωστή η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για τον ήλιο. Αυτός ζεσταίνει τις μικρές ρώγες, δίνει στην παχιά φλούδα του κιτρινόχρυσο, γεμάτο φακίδες χρώμα και συμπυκνώνει μοναδικά τα αρώματα και τη γεύση του. Η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για επικλινείς, ορεινούς αμπελώνες δεν κρύβεται, αν και ευδοκιμεί εξίσου καλά και σε χαμηλότερα υψόμετρα.

Το λεπτόρωγο **μοσχάτο άσπρο** είναι σίγουρα μια από τις πλέον σημαντικές ποικιλίες του ελλαδικού χώρου. Κάτω από τον ολόλαμπρο ελληνικό ήλιο μετουσιώνεται σε σπουδαία κρασιά, που εκφράζουν το μοναδικό terroir από το οποίο προέρχονται.

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης ανέρχεται σε 600-800mm ετησίως.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του οίνου Φυσικώς Γλυκύ Λιαστό Π.Ο.Π. Μοσχάτος Πατρών

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Ο ξεχωριστός χαρακτήρας των λευκών γλυκών οίνων Μοσχάτων Πατρών οφείλεται ο τόσο στην ποικιλία Muscat Blanc που έχει εγκλιματιστεί εδώ από αιώνες πριν, όσο και στο στραγγερό έδαφος των επιλεγμένων αμπελοπεριοχών, καθώς και την ΒΑ ή ΒΔ έκθεση τους που τους εξασφαλίζει δροσερό καλοκαίρι. Ως εκ τούτου προκύπτουν οίνοι με χαρακτηριστικό Μοσχάτο άρωμα, φρουτώδεις και απολαυστικοί.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον - Οίνος λικέρ**Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:**

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή για τους οίνους της κατηγορίας 3 του Παραρτήματος ΧΙβ του Καν. 1234/2007.

α. Ποιότητα

Η Πάτρα έχει σημαδέψει την ιστορία του σύγχρονου ελληνικού κρασιού τόσο με την εκτεταμένη ποσοτικά αμπελοκαλλιέργεια όσο και με ποιοτικά κρασιά με εμπορικό ενδιαφέρον. Ούσα η ίδια μεγάλο εμπορικό λιμάνι προς τα Ιόνια Νησιά και την Δύση είχε αναπτύξει εμπορικά αντανακλαστικά.

β. Ιστορικός δεσμός

Η οινική της παράδοση χρονολογείται από την αρχαιότητα, συνεχίστηκε το Μεσαίωνα με ξακουστή την Δανιηλίδα και τα κελάρια της ενώ το κρασί αποτελεί εξαγόμενο προϊόν στην διάρκεια της δεύτερης Τουρκοκρατίας.

Τα Μοσχάτα γλυκοί οίνοι λικέρ στην Πάτρα έρχονται τουλάχιστον από τον 19^ο αιώνα και ως συνέχεια των Μοσχάτων Κεφαλονιάς όπου αναφέρονται από τον 16^ο αιώνα και παράγουν ένα κρασί που δεν «επιτρέπετο να λείπει από την Βενετσιάνικη τράπεζαν».

Ήδη στην Πάτρα από το 1875 ο Clauss παρασκευάζει γλυκό λευκό κρασί που ονομάζει μεν Μαλβαζία (ως γλυκό λευκό κρασί με παγκόσμιο όνομα) αλλά στο οποίο τον τόνο και το άρωμα δίνει το Μοσχάτο, το οποίο συμμετέχει (10%) όπως προκύπτει από το ημερολόγιο του Clauss.

Το Μοσχάτο παραδοσιακά άλλοτε λιάζεται στον ήλιο και άλλοτε μένει χωρίς ζύμωση με την προσθήκη οινοπνεύματος.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Στην νεώτερη περίοδο η πόλη πρωτοπορεί με τον Clauss και την Achaia Clauss, ενώ η κοινωνική της ζωή χαρακτηρίζεται από τα πολλά της οινοπωλεία (κρασοπωλεία) όπου οι θαμώνες απολαμβάνουν κρασί με συνοδεία μαγειρευτών φαγητών π.χ. το 1899 σ' ένα πληθυσμό 35.000 κατοίκων η Πάτρα έχει 212 οινοπώλες (και άλλους 300 πωλητές ποτών) έναντι σε 210 παντοπώλες με τα είδη διατροφής.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη ονομασίας καλύπτει μια ευρεία λοφώδη περιοχή ανατολικά της Πάτρας και επεκτείνεται ΝΔ αποκαλυπτικά με την ζώνη του Μαυροδάφνη Πατρών.

Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης με ουδέτερο pH ή μεικτά ποσοστά ανθρακικού ασβεστίου.

Με βάση τα βιοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής το κλίμα χαρακτηρίζεται θαλάσσιο Μεσογειακό με μέσο ετήσιο θερμοκρασιακό εύρος 17 με 18 βαθμούς Κελσίου.

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης ανέρχεται σε 600-800mm ετησίως.

Οι οίνοι ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΠΑΤΡΩΝ παράγονται από την ποικιλία Μοσχάτο Άσπρο. Πρόκειται για μια ευγενή ποικιλία αμπέλου, αρκετά διαδεδομένη σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Είναι γνωστή η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για τον ήλιο. Αυτός ζεσταίνει τις μικρές ρώγες, δίνει στην παχιά φλούδα του κιτρινόχρυσο, γεμάτο φακίδες χρώμα και συμπυκνώνει μοναδικά τα αρώματα και τη γεύση του. Η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για επικλινείς, ορεινούς αμπελώνες δεν κρύβεται, αν και ευδοκιμεί εξίσου καλά και σε χαμηλότερα υψόμετρα.

Το λεπτόρωγο **μοσχάτο άσπρο** είναι σίγουρα μια από τις πλέον σημαντικές ποικιλίες του ελλαδικού χώρου. Κάτω από τον ολόλαμπρο ελληνικό ήλιο μετουσιώνεται σε σπουδαία κρασιά, **που εκφράζουν το μοναδικό terroir από το οποίο προέρχονται.**

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

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

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Ο ξεχωριστός χαρακτήρας των λευκών γλυκών οίνων Μοσχάτων Πατρών οφείλεται ο τόσο στην ποικιλία Muscat Blanc που έχει εγκλιματιστεί εδώ από αιώνες πριν, όσο και στο στραγγερό έδαφος των επιλεγμένων αμπελοπεριοχών, καθώς και την ΒΑ ή ΒΔ έκθεση τους που τους εξασφαλίζει δροσερό καλοκαίρι. Ως εκ τούτου προκύπτουν οίνοι με χαρακτηριστικό Μοσχάτο άρωμα, φρουτώδεις και

απολαυστικοί.

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>	
<p>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».</p>	

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>- Άρθρο 386323/10.11.1976 (ΦΕΚ 1407/Β/25.11.1976) Παρέχεται το δικαίωμα γλευκοποίησης των σταφυλών και οινοποίησης του γλεύκους προς παρασκευήν του ΠΟΠ ΠΑΤΡΑ, σε όλα τα οινοποιεία του νομού Αχαΐας, εφ' όσον αυτά πληρούν τις προϋποθέσεις παρασκευής οίνων ΠΟΠ.</p>	

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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<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</p>	

αμπελοοινικού τομέα».

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 Μοσχάτος Πατρών είναι οι παρακάτω:

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) / Vin de vignobles Montagneux, ΛΙΑΣΤΟΣ / LIASTOS / Vin de paille.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

Περιγραφή:

Αίτηση Καταχώρησης

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

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
Διεύθυνση:	2 Αχαρνών 101 76 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +30 2102124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS