

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Μοσχάτος Ρίου Πάτρας (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 κ ΣΙΑ Athanasios S. PAPPAROUSIS & Co
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμος Εταιρεία
<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 ΡΙΟΥ ΠΑΤΡΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ τελικο.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθμ. 386323/3803/10.11.1976 (ΦΕΚ 1407/Β/25.11.1976)
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 220/18.3.1982 (ΦΕΚ 36/Α/29.3.1982)
<i>Νομική αναφορά</i>	Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971(ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Μοσχάτος Ρίου Πάτρας (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Muscat of Rio 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)

Οίνοι Λικέρ

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**1. Οίνος Γλυκός Φυσικός(Vin doux naturel)**

- 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 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

2. Οίνος Γλυκός Φυσικός από εκλεκτούς αμπελώνες (Vin doux naturel -Grand Cru)

- 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 1.08

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

3. Οίνος Γλυκός (Vin Doux)

- 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 1.08

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Γλυκός Φυσικός(Vin doux naturel)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Όψη: Χρώμα λαμπερό, βερικοκί έως χρυσό.

Οσμή: εσπεριδοειδών, νότες λουλουδιών και γλυκών μπαχαρικών.

Γεύση: στόμα πλούσιο με γλυκά μπαχαρικά, γεύση μελιού και κηρήθρας. Ισοζύγιο γλυκύτητας και οξύτητας.

2. Οίνος Γλυκός Φυσικός από εκλεκτούς αμπελώνες (Vin doux naturel -Grand Cru)

Όψη: Χρώμα χρυσό βερίκοκου

Οσμή: μανταρινί-πορτοκάλι, νότες λουλουδιών και γλυκών μπαχαρικών.

Γεύση: στόμα πλούσιο με γλυκά μπαχαρικά, γεύση μελιού και κηρήθρας. Ισοζύγιο γλυκύτητας και οξύτητας

3. Οίνος Γλυκός (Vin Doux)

Όψη: Χρώμα χρυσό βερίκοκου

Οσμή: μανταρινί-πορτοκάλι, νότες λουλουδιών και γλυκών μπαχαρικών.

Γεύση: στόμα πλούσιο με γλυκά μπαχαρικά, γεύση μελιού και κηρήθρας. Ισοζύγιο γλυκύτητας και οξύτητας

Οίνος από Λιαστά Σταφύλια

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Οίνος Φυσικός Γλυκός (Vin naturellement doux)

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος πριν το λιάσιμο των σταφυλών: 14.8 % vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος μετά το λιάσιμο των σταφυλών: 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 5,5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Οίνος Φυσικώς Γλυκός (Vin naturellement doux)

Όψη: Χρώμα λαμπερό χρυσοκίτρινο.

Οσμή: Άρωμα βερίκοκου, εσπεριδοειδών, κυδωνιού και μελιού σε φόντο λουλουδιών.

Γεύση: Πλούσια και βελούδινη γεύση με πολύ καλή οξύτητα και δομή. Μακρά επίγευση και μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης.

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

Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση οίνων λικέρ

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι οίνοι των τύπων γλυκός φυσικός (Vin doux Naturel) και γλυκός φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες (Vin doux Naturel-Grand Cru) 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> <p>Ο οίνος γλυκός (Vin doux) 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>	

Οινοποίηση οίνων από λιαστά σταφύλια

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο οίνος ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών φυσικώς γλυκός (Vin Naturellement Doux) 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> <p>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.</p>	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

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

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια. Στην περίπτωση του ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΙΟΥ 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

Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα 90 HL γλεύκους. Στην περίπτωση του ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΙΟΥ ΠΑΤΡΑΣ 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 Ρίου 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 αμπελουργική ζώνη ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών εκτείνεται κυρίως στην περιοχή Ρίου (Άγιος Βασίλειος, Άγιος Γεώργιος, Άνω & Κάτω Καστρίτσι, Αργυρά, Βερναρδέικα, Δρέπανο, Πλατάκι, Ρίο, Ψαθόπυργος), ενώ 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 ΟΙV

Moschato Aspro B

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή για το Οίνο Φυσικώς Γλυκό (Vin naturellement doux)-Κατηγορία 15 και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:**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 γλυκά κρασιά στην περιοχή του Ρίου Πατρών 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 οينوπνεύματος.

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 λοφώδη περιοχή ανατολικά της Πάτρας με βορεινή έκθεση. Τα εδαφικά όρια της ζώνης Μοσχάτου Ρίου Πατρών περικλείουν που χαλικώδεις εκτάσεις παράκτιες γύρω από την Γέφυρα Ρίου – Αντιρρίου δίνουν κρασιά ελαφρώς διαφοροποιημένα του Μοσχάτου 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 ΡΙΟΥ 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 Ρίου Πατρών.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Ο ξεχωριστός χαρακτήρας των λευκών γλυκών οίνων Μοσχάτων Ρίου 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.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:**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 γλυκά κρασιά στην περιοχή του Ρίου Πατρών 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 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 λοφώδη περιοχή ανατολικά της Πάτρας με βορεινή έκθεση. Τα εδαφικά όρια της ζώνης Μοσχάτου Ρίου Πατρών περικλείουν που χαλικώδεις εκτάσεις παράκτιες γύρω από την Γέφυρα Ρίου – Αντιρρίου δίνουν κρασιά ελαφρώς διαφοροποιημένα του Μοσχάτου 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 ΡΙΟΥ 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 Ρίου Πατρών .

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Ο ξεχωριστός χαρακτήρας των λευκών γλυκών οίνων Μοσχάτων Ρίου 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)</p> <p>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>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>Παραδοσιακές Ενδείξεις</p> <p>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.</p> <p>Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Μοσχάτος Ρίου Πατρών είναι οι παρακάτω:</p> <p>ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) / Vin de vignobles Montagneux, ΛΙΑΣΤΟΣ / LIASTOS / Vin de paille.</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».

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Αίτηση Καταχώρησης

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών 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 Αχαρνών 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 ΕΝΝΟΜΟ 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 ΑΠΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS