

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007

ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

Περιγραφή του οίνου (οίνων) :

Ο οίνος Π.Ο.Π. Πάτρα (Patra) ανήκει στην κατηγορία 1. Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Λευκός Ξηρός Οίνος

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 (g/l): Μέγιστη 4,0
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Πρασινοκίτρινο έως ανοικτό κίτρινο χρώμα
2. Οσμή: Άρωμα φρουτώδες μέτριας έντασης. Κυριαρχούν τα αρώματα πεπονιού, αχλαδιού ή και των εσπεριδοειδών ανάλογα με την περιοχή.
3. Γεύση: πλούσιο λευκό κρασί με ικανή οξύτητα που το καθιστά χορταστικό και δροσιστικό ταυτόχρονα.

Λευκός Ημίξηρος Οίνος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Πρασινοκίτρινο έως ανοικτό κίτρινο χρώμα
2. Οσμή : Άρωμα φρουτώδες μέτριας έντασης. Κυριαρχούν τα αρώματα πεπονιού, αχλαδιού ή και των εσπεριδοειδών ανάλογα με την περιοχή.
3. Γεύση : πλούσιο λευκό κρασί με ικανή οξύτητα και ευχάριστη γλυκύτητα, που το καθιστούν χορταστικό και δροσιστικό ταυτόχρονα.

Λευκός Ημίγλυκος Οίνος

2.5.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 12,0 – 45,0 gr/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Πρασινοκίτρινο έως ανοικτό κίτρινο χρώμα
2. Οσμή : Άρωμα φρουτώδες μέτριας έντασης. Κυριαρχούν τα αρώματα πεπονιού, αχλαδιού ή και των εσπεριδοειδών ανάλογα με την περιοχή.
3. Γεύση : Στη γεύση πλούσιο λευκό κρασί με ικανή οξύτητα που το καθιστά χορταστικό και δροσιστικό ταυτόχρονα. Μακρά γλυκιά επίγευση.

Παραδοσιακές ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Πάτρα και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

Αγρέπαιλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (εσ), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

Οινολογικές πρακτικές

Ο λευκός οίνος Π.Ο.Π. Πάτρα παράγεται με τη μέθοδο της λευκής οινοποίησης. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών δεν επιτρέπεται να γίνεται με συνεχή πιεστήρια η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20°C.

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για οίνους Π.Ο.Π. Πάτρα (Anchialos) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για οίνους Π.Ο.Π. Πάτρα (Anchialos) πρέπει 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.

- Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί κυπελλοειδή ή γραμμοειδή σχήματα και αυτά επιδέχονται βραχύ κλάδεμα.

- Για την παραγωγή ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ).

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Πάτρα καθορίστηκε με το Βασιλικό

Διάταγμα αριθ. 539/4,8,1971 (ΦΕΚ 159/Α/14.8.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 257/30.7.1998 (ΦΕΚ 190/Α/12.8.1998).

Η ζώνη **ΠΟΠ Πάτρα** εκτείνεται στα πιο κάτω ημιορεινά δημοτικά διαμερίσματα και κοινότητες του Νομού Αχαΐας:

α) Των δημοτικών διαμερισμάτων Αιγών, Βελάς, Μοναστηρίου, Οάσεως, Σελιάνας (συνοικισμός Κολοκυθιάνικα), Σενεβρού και Χρυσαμπέλων του Δήμου Αιγείρας.

β) Των δημοτικών διαμερισμάτων Δαφνών, Κούμαρη, Κουνινάς, Μαυρικού, Μελισσίων, Παρασκευής, Πτέρης (συνοικισμοί Αχλαδιά, Αγίου Ανδρέας, Σέλιτσα), Σελινούντος (πάνω από τον οικισμό) και Χατζή του Δήμου Αιγίου.

γ) Των δημοτικών διαμερισμάτων Ακράτας (πάνω από το αρδευτικό αυλάκι), Αμπέλου, Βαλιμής (συνοικισμός Λιθόπετρα), Βουσίμου, Καλαμιάς, Παραλίας Πλατάνου και Πλατάνου του Δήμου Ακράτας.

δ) Των δημοτικών διαμερισμάτων Άνω Διακόπτου, Διακόπτου (συνοικισμοί Καλυβίτσα, Κερνίτσα, Νιάματα και Λόφος), Ζαχλωρίτικων (πάνω από την Εθνική οδό), Κερύνειας, Μαμουσιάς και Τραπέζης (πάνω από την Εθνική οδό) του Δήμου Διακόπτου.

ε) Των δημοτικών διαμερισμάτων Ερινεού, Δαμακινίου, Νέου Ερινεού (πάνω από τη σιδηροδρομική γραμμή), Σαλμενίκου και Αρραβωνίτσης του Δήμου Ερινεού.

στ) Των δημοτικών διαμερισμάτων Αγίου Κωνσταντίνου, Άλσους, Βερίνου, Γκραικά, Γρηγόρη, Δημητροπούλου, Δουκαναίικων, Κρήνης, Λάκκος, Λόγγου (πάνω από την Εθνική οδό), Μάγειρα, Μυροβρύσης, Νεραντζιών, Ροδοδάφνης (πάνω από την Εθνική οδό), Σελιανίτικων (πάνω από την Εθνική οδό) και Τούμπας του Δήμου Συμπολιτείας.

ζ) Του δημοτικού διαμερίσματος Πλατανιώτισσας του Δήμου Καλαβρύτων.

η) Του δημοτικού διαμερίσματος Ελαιοχωρίου του Δήμου Δύμης.

θ) Των δημοτικών διαμερισμάτων Βελιτσών και Μυχοίου του Δήμου Λαρισσού

ι) Των δημοτικών διαμερισμάτων Ελικίστρας, Μοίρας, Πατρέων (συνοικισμοί άνω Συχαινά, Χαράδρας, Συκόσσα, Μπάλλα) και Σουλίου του Δήμου Πατρέων.

ια) Των δημοτικών διαμερισμάτων Άνω Καστρισιού, Αργυρός, Κάτω Καστρισιού, Πιτίσης και Σελλών του Δήμου Ρίου.

ιβ) Των δημοτικών διαμερισμάτων Αγίας Βαρβάρας, Αγίας Μαρίνας, Δροσιάς (συνοικισμοί Αγραπιδιά, Κούμπερι), Ερυμανθείας, Κάλφα, Μανεσίου, Ρουπακιά, Σκιάδα, Σκούρα, Σπαρτιάς (συνοικισμός Κυπαρίσσι) και Χιόνας του Δήμου Τριταίας.

ιγ) Των δημοτικών διαμερισμάτων Βασιλικού, Ελληνικού, Κριθαρακίων, Μιραλίου, Σταροχωρίου και Χαλανδρί-τσας του Δήμου Φαρρών.

ιδ) Των δημοτικών διαμερισμάτων Μαζαρακίου (συνοικισμοί Γαλαναίικα, Γκανέικα, Κάτω Μαζαράκι), Μιτόπο-λης, Πόρτων, Σαντομερίου, Φλόκα και Χαραυγής του Δήμου Ωλένιας.

ιε) Των συνοικισμών Αβράμου, Αγίου Γεωργίου και Μπουταίικων της Κοινότητας Καλετζίου.

ιστ) Του συνοικισμού Άνω Μαζαρακίου της Κοινότητας Λεοντίου.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 90HL τελικού προϊόντος.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο οίνος ΠΟΠ ΠΑΤΡΑ παράγεται αποκλειστικά από την ελληνική γηγενή ποικιλία *Ροδίτη* .

Ο Ροδίτης είναι η πλέον πολυφυτεμένη λευκή ποικιλία στην Ελλάδα

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

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

Στην περιοχή της Αχαΐας ήταν γνωστή από την αρχαιότητα η αμπελουργία και η παραγωγή οίνου όπως μαρτυρούν οι αρχαίοι λινόι που ανακαλύφθηκαν , από αρχαιολογικές ανασκαφές , διάσπαρτοι στην περιοχή. Επίσης, έχουν βρεθεί μωσαϊκά ρωμαϊκής εποχής με σκηνές τρύγου- Διονυσιακές απεικονίσεις.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Στο σύνολο Νομό Αχαΐας λειτουργούν 31 οινοποιεία ενώ καλλιεργούνται συνολικά 55.000 στρ., πράγμα που φανερώνει την μεγάλη οικονομική σημασία που έχει το προϊόν. αναφέρουμε επίσης τα πολλά συνέδρια – συμπόσια που γίνονται στην Πάτρα με θέμα το κρασί, την γαστρονομία, τον Τουρισμό (π.χ. το 1987 η πόλη είχε γιορτάσει ως ΟΙΝΟΠΟΛΗ το διεθνές έτος Αμπέλου και Οίνου.)

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.

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

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνου ΠΟΠ Πάτρα απλώνεται στους πρόποδες και στις ημιορεινές πλαγιές του όρους Παναχαΐκού.

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

17-18°C. Το μέσο ύψος βροχόπτωσης ανέρχεται σε 600-800mm.

Η ποικιλία που κυριαρχεί στην περιοχή είναι η ποικιλία Ροδίτης, η οποία αναφέρεται στα Επτάνησα από τον 16^ο αιώνα. Το κρασί που δίνει, είναι λευκό και εύγευστο με αντοχή στο χρόνο, είναι το αγαπημένο κρασί των ανθρώπων της υπαίθρου και δίνει τα πιο καλά χαρακτηριστικά στις μαλακές πλαγιές του Παναχαϊκού και των άλλων βουνών της αμπελουργικής ζώνης όπου μια ικανή οξύτητα ισορροπεί το γευστικό του πλούτο και τα φρουτώδη αρώματα.

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. Πάτρα .

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Ο ξεχωριστός χαρακτήρας των λευκών οίνων ΠΟΠ Πάτρας οφείλεται ο τόσο στην αυτόχθονη ποικιλία Ροδίτης που έχει εγκλιματιστεί εδώ από αιώνες πριν, όσο και στο στραγγερό έδαφος των επιλεγμένων περιοχών και την ΒΑ ή ΒΔ έκθεση τους που τους εξασφαλίζει δροσερό καλοκαίρι. Ως εκ τούτου προκύπτουν οίνοι με εύγευστο σώμα και δροσερή οξύτητα.

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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».

B) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

- 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.

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

α) Κοινοτική Νομοθεσία

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».

β) Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005), στο άρθρο 1 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:

- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Εθνική Νομοθεσία

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).

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 Πάτρα είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποίησης υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και

Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 205/31.3.1972 «Περί αναγνώρισεως ονομασίας προελεύσεως οίνων ΠΑΤΡΑΙ» (ΦΕΚ 49/Α/14.4.1972).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 228173/3709/15.4.1972 «Περί οίνων ονομασιών προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 287/Β/27.4.1972).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387432/11.9.2000 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας Πάτρα» (ΦΕΚ 1177/Β/25.9.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 385757/18.8.1995 «Οίνοι Ονομασιών Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας» (ΦΕΚ 747/Β/30.08.1995).

-Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 160 /5.6.2000 «Αναγνώριση Ονομασίας Προέλευσης οίνων Πάτρα» (ΦΕΚ 142/Α/14.6.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387431 /11.9.2000 «Αναγνώριση οίνων Ονομασιών Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας ΠΑΤΡΑ» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 326182/6268/27-7-1988 «Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης» όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28-6-2005).

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

- Υπουργική Απόφαση αριθμ. 280557/9-6-2005 «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).)

. 10.3. Αρχές ελέγχου.

10.3.1 Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76

Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289

Fax: 210 - 52 38 337

e-mail:

ax2u249@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.