

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Πάτρα (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΑΤΡΩΝ ENOSI AGROTIKON SYNETAIRISMON PATRON
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός Β' Βαθμού
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	30 Ανθείας 26332 Πάτρα 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 ΟΕ ATHANASIOS S. PARPAROUSIS & SIA O.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Αχιλλέως 26442 Πάτρα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 3226053
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 3237943
	seo@wine.org.gr

Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	
--------------------------------	--

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΠΑΤΡΑ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Τελικο.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 160 /5.6.2000
Νομική αναφορά	Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 205/31.3.1972
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 387431 /11.9.2000
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 386323/3803 10/11/1976
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 228173/3709/15.4.1972
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 385757/18.8.1995

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Πάτρα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	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

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1) Λευκός Ξηρός Οίνος

- 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

2) Λευκός Ημίξηρος Οίνος

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l

3) Λευκός Ημίγλυκος Οίνος

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**1) Οίνος Λευκός ξηρός**

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

2) Οίνος Λευκός ημίξηρος

1. Όψη : Πρασινοκίτρινο έως ανοικτό κίτρινο χρώμα
2. Οσμή : Άρωμα φρουτώδες μέτριας έντασης. Κυριαρχούν τα αρώματα πεπτονιού, 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.

3) Οίνος Λευκός ημίγλυκος

1. Όψη : Πρασινοκίτρινο έως ανοικτό κίτρινο χρώμα
2. Οσμή : Άρωμα φρουτώδες μέτριας έντασης. Κυριαρχούν τα αρώματα πεπτονιού, 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.

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

Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

b. Στοιχείο β)

Επιλογή ή Επιλεγμένος

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Ειδικά Επιλεγμένο

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαυλη

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

Οινοποίηση λευκών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
--

Περιγραφή πρακτικής:

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.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή οίνων**Τύπος οινολογικής πρακτικής:****Ειδική οινολογική πρακτική****Περιγραφή πρακτικής:**

α) 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.

β) 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.

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

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

Για το λευκό ξηρό, ημίξηρο και ημίγλυκο οίνο : 12000 kg

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 90 HL για τους λευκούς οίνους

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

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 Χρυσάμπελων του Δήμου Αιγείρας.

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

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

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

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, Γκραίκα, Γρηγόρη, Δημητροπούλου, Δουκαναϊκών, Κρήνης, Λάκκος, Λόγγου (πάνω από την Εθνική οδό), Μάγειρα, Μυροβρύσης, Νεραντζιών, Ρο-δοδάφνης (πάνω από την Εθνική οδό), Σελιανίτικων (πάνω από την Εθνική οδό) και Τούμπας του Δήμου Συμπολιτεί-ας.

ζ) Του δημοτικού διαμερίσματος Πλατανιώτισσας του Δήμου Καλαβρύτων.

η) Του δημοτικού διαμερίσματος Ελαιοχωρίου του Δήμου Δύμης.

θ) Των δημοτικών διαμερισμάτων Βελισίων 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, Πίτισης και Σελλών του Δήμου Ρίου.

ιβ) Των δημοτικών διαμερισμάτων Αγίας Βαρβάρας, Αγίας Μαρίας, Δροσιάς (συνοικισμοί Αγραπιδιά, Κούμπερι), Ερυμανθείας, Κάλφα, Μανεσίου, Ρουπακιά, Σκιά-δα, Σκούρα, Σπαρτιάς (συνοικισμός Κυπαρίσι) και Χιό-νας του Δήμου Τριταίας.

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

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

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

ιστ) Του συνοικισμού Άνω Μαζαρακίου της Κοινότητας Λεοντίου.

a. Περιοχή NUTS

GR232	Αχαΐα
-------	-------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1
---------------------------	---

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

02. RODITIS

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

--

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός

Στην περιοχή της Αχαΐας ήταν γνωστή από την αρχαιότητα η αμπελοργία 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.

B. 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.)

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

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

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 17-18οC. 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 16ο 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 αμπελοργικής 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.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<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
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<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>	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>	

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>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» - «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» - «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» 	
<p>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</p> <p>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>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</p> <p>Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων</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.
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.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:
Αίτηση καταχώρησης
Περιγραφή:
Εθνική Νομοθεσία

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 Αχαρνών 10176 Αθήνα 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**