

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος**I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ**

Αχαΐα (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Σ. ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗΣ & Σια Ο.Ε. ATHANASSIOS S. PAPPAROISSIS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ο.Ε.
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό ΑΧΙΛΛΕΩΣ 26442 ΠΡΟΑΣΤΕΙΟ ΠΑΤΡΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302610420334
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302610438676
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@papparoussis.com

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ Α.Ε. OENOFOROS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Α.Ε.
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 25100 ΣΕΛΙΝΟΥΣ ΑΧΑΪΑΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+3026910 29415
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+3026910 60380
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@oenoforos.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΑΤΡΩΝ UNION OF AGRICULTURAL COOPERATIVES OF PATRA
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ Β' ΒΑΘΜΟΥ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	38 ΑΝΘΕΙΑΣ 26332 ΠΑΤΡΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302610362720
Τηλεομοιοτυπία:	+302610362707
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	coopatra@otenet.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Αχαΐα Προδιαγραφή ΤΕΛΙΚΗ Προϊόντος.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 316841/29-11-2004
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 285856/27-8-2004
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 320081/28-7-2008
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 201639/15-12-2011

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Αχαΐα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Achaia (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:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος
8. Ημιαφρώδης οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<p>1. Οίνος λευκός ξηρός</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol. - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol. - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol. - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0* - Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5 - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08 - Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L <p>2. Οίνος λευκός ημίξηρος</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol. - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol. - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5** - Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5 - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08 - Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L*** <p>-</p> <p>3. Οίνος λευκός ημίγλυκος</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/ l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250mg/L

4. Οίνος λευκός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/ l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/L****

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

**** Σύμφωνα με το Παράρτημα IB A.2.γ του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος λευκός ξηρός

Χρώμα αχυρόχρωμο με πράσινες ανταύγειες που μπορεί να γίνει πιο έντονο κίτρινο με την παλαίωση. Αρώματα φρούτων και λουλουδιών, τυπικά των ποικιλιών, με νότες κεριού και μελιού που αναπτύσσονται σε ένα ορυκτώδες υπόβαθρο. Στόμα πλούσιο, αρωματικό με επίγευση μεγάλης διάρκειας.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Χρώμα αχυρόχρωμο με πράσινες ανταύγειες που μπορεί να γίνει πιο έντονο κίτρινο με την παλαίωση. Αρώματα φρούτων και λουλουδιών, τυπικά των ποικιλιών, με νότες κεριού και μελιού που αναπτύσσονται σε ένα ορυκτώδες υπόβαθρο. Στόμα πλούσιο, με ελαφριά γλυκύτητα, αρωματικό με επίγευση μεγάλης διάρκειας.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Χρώμα αχυρόχρωμο με πράσινες ανταύγειες που μπορεί να γίνει πιο έντονο κίτρινο με την παλαίωση. Αρώματα φρούτων και λουλουδιών, τυπικά των ποικιλιών, με νότες κεριού και μελιού που αναπτύσσονται σε ένα ορυκτώδες υπόβαθρο. Στόμα πλούσιο, αρωματικό με γλυκιά επίγευση μεγάλης διάρκειας.

4. Οίνος λευκός γλυκός

Χρώμα αχυρόχρωμο με πράσινες ανταύγειες που μπορεί να γίνει πιο έντονο κίτρινο με την παλαίωση. Αρώματα φρούτων και λουλουδιών, τυπικά των ποικιλιών, με νότες κεριού και μελιού που αναπτύσσονται σε ένα ορυκτώδες υπόβαθρο. Στόμα πλούσιο, γλυκό, αρωματικό μεγάλης διάρκειας.

Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L***

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/L****

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

**** Σύμφωνα με το Παράρτημα IB Α.2.γ του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Χρώμα βαθύ ερυθρό με ιώδεις ανταύγειες. Σύνθετα αρώματα με μπαχαρικά και δαμάσκηνο. Γεύση τυπική των ποικιλιών, πλούσιο στόμα με έντονα μπαχαρικά, μακρά επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Χρώμα βαθύ ερυθρό με ιώδεις ανταύγειες. Σύνθετα αρώματα με μπαχαρικά και δαμάσκηνο. Γεύση τυπική των ποικιλιών, πλούσιο στόμα με έντονα μπαχαρικά, ευχάριστη γλυκύτητα, μακρά επίγευση.

3. Όνως Ερυθρός ημίγλυκος

Χρώμα βαθύ ερυθρό με ιώδεις ανταύγειες. Σύνθετα αρώματα με μπαχαρικά και δαμάσκηνο. Γεύση τυπική των ποικιλιών, πλούσιο στόμα με έντονα μπαχαρικά, μακρά γλυκιά επίγευση

4. Όνως Ερυθρός γλυκός

Χρώμα βαθύ ερυθρό με ιώδεις ανταύγειες. Σύνθετα αρώματα με μπαχαρικά και δαμάσκηνο. Γεύση γλυκιά και τυπική των ποικιλιών, πλούσιο στόμα με έντονα μπαχαρικά, μακρά επίγευση.

Όνως Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Όνως Ερυθρωπός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Όνως Ερυθρωπός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Όνως Ερυθρωπός ξηρός

Χρώμα τριανταφυλλένιο. Αρώματα φρούτων και λουλουδιών, τυπικά των ποικιλιών. Γεύση ευχάριστη, μετρίου σώματος τυπική των ποικιλιών.

2. Όνως Ερυθρωπός ημίξηρος

Χρώμα τριανταφυλλένιο. Αρώματα φρούτων και λουλουδιών, τυπικά των ποικιλιών. Γεύση ευχάριστη με ελαφριά γλυκύτητα, μετρίου σώματος τυπική των ποικιλιών

Ημιαφρώδεις

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l):Ελάχιστη 3.5- Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 1.08
- Υπέρπριση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

2. Οίνος Ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l):Ελάχιστη 3.5- Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 1.08
- Υπέρπριση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**1. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίγλυκος**

Λευκοπράσινο χρώμα. Αρώματα τροπικών φρούτων και εσπεριδοειδών. Γλυκιά γεύση με δροσιστική οξύτητα. Φρουτώδης επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίγλυκος

Τριανταφυλλί χρώμα. Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων. Έντονα φρουτώδης γλυκιά γεύση με δροσιστική οξύτητα.

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

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Ορεινός αμπελώνας

Ορεινό κτήμα

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπταυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Αχαΐα Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p>	

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Αχαΐα παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p>	

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Αχαΐα παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p>	

Οινοποίηση ημιαφρωδών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι ημιαφρώδεις οίνοι παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται ο λευκός και ερυθρωπός οίνος με ΠΓΕ Αχαΐας . Η παραγωγή των οίνων αυτών ακολουθεί την παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO₂ είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.</p>	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
--------------------------	----------------------------

<i>πρακτικής:</i>	
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Το σύστημα μόρφωσης των πρέμνων ακολουθεί τις συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.	

b. Μέγιστες αποδόσεις

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Αχαΐα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 285856/27.8.2004 (ΦΕΚ 1366/Β/6-9-2004) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 316841/29.11.2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14-12-2004) , την αριθ. 320081/28.7.2008 (ΦΕΚ 1065/Β/11-8-2008) και την αριθ.201639/15-12-2011(ΦΕΚ2899/Β/20-12-2011) Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Αχαΐα περιλαμβάνει την περιοχή στα διοικητικά όρια του νομού Αχαΐας σε υψόμετρο από 20 μέτρα και άνω .

a. Περιοχή NUTS

GR232	Αχαΐα
-------	-------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

<i>Αριθμός συνημμένων</i>	1
---------------------------	---

χαρτών	
--------	--

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO
06. CABERNET SAUVIGNON
02. RODITIS

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Mavrodafni N
Moschato Aspro B
Sideritis Rs
Cabernet Franc N
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Riesling B
Chardonnay B
Robola B
Kalavritino Mavro
Syrah N
Athiri B
Lagorthi B
Grenache Rouge N
Ugni Blanc B
Malagousia B

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 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.

Η περιοχή της Αχαΐας γίνεται το κέντρο της οινοπαραγωγής κατά τον 19^ο αιώνα με κύριο εξαγωγικό χαρακτήρα μέχρι τις μέρες μας. Σύμφωνα με τα στοιχεία της Διεύθυνσης Γεωργίας Αχαΐας δραστηριοποιούνται 28 οινοποιεία μικρά και μεγάλα, οινοποιούνται κατά τους 45.000 τόνους κρασί κατ' έτος και καλλιεργούνται 72.000 στρέμματα.

Με έδρα τις Μυκήνες, στην Πελοπόννησο, αναπτύσσεται ένας πολύ μεγάλος ελληνικός πολιτισμός, ο Μυκηναϊκός (ακμή γύρω στο 1400 π.Χ.). **Μυκηναϊκός πολιτισμός και κρασί** αποτελούσαν αλληλένδετες έννοιες, αφού ο οίνος είχε πρωταρχική θέση στην κοινωνία, την οικονομία και τη ζωή των Μυκηναίων. Οι βασιλιάδες τον τιμούν και τον απολαμβάνουν σε ειδικά χρυσά κρασοπότηρα, όπως αυτά του Βαφειού (15^{ος} αι. π.Χ.). Σε πινακίδες της αποκρυπτογραφημένης γραμμικής Β, που βρέθηκαν στην Πύλο Μεσσηνίας, υπάρχει ειδικό ιδεόγραμμα για το κρασί και καταγράφονται οι λέξεις «Διόνυσος» και «Βίνος» (από όπου παράγονται οι λέξεις οίνος, vinum, vin, vino, wine, wein κ.λπ.).

Έτσι, η **επάνοδος των ελληνικών κρασιών** (περί το 1300) ξαναφέρει στο προσκήνιο τη Θράκη, τη Χαλκιδική, την Εύβοια, την Πελοπόννησο και την Κρήτη, με την ήδη ονομαστή ποικιλία της αθήρι.

Από το 1400 περίπου, δύο είναι οι **θαλάσσιοι οινικοί δρόμοι** για το εμπόριο ελληνικού κρασιού. Ο ένας από Κρήτη, Ρόδο, Πελοπόννησο, Ιωνία, Κύπρο, κατευθύνεται προς τη δυτική Ευρώπη και ο άλλος, μέσω Κρήτης, Πελοποννήσου, Μακεδονίας και Θράκης κατευθύνεται προς την Κωνσταντινούπολη και τον Εύξεινο Πόντο.

Από το 1685 και για 30 χρόνια, η Πελοπόννησος βρέθηκε υπό βενετική κυριαρχία, οπότε έγιναν προσπάθειες για την ανασυγκρότησή της. Μοιράστηκαν δημόσιες εκτάσεις μεταξύ των οποίων και αμπελώνες και εισπράχθηκαν φόροι. **Βενετοί και πελοποννησιακό κρασί** αλληλωφελήθηκαν, αλλά η κατάληψη της Πελοποννήσου από τους Τούρκους, το 1715, θα σημάνει το τέλος της Ενετοκρατίας στο Αιγαίο και την ανατολή νέων σκοτεινών χρόνων για τον ελληνικό αμπελώνα

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο οίνος Π.Γ.Ε Αχαϊκός βρίσκεται στα διοικητικά όρια του νομού Αχαΐας. Πρόκειται για θαλάσσια μεσογειακή περιοχή σε υψόμετρο από 20 έως 700 μέτρα . Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης με ουδέτερο pH ή μεικτά ποσοστά ανθρακικού ασβεστίου.

Η μέση θερμοκρασία σε ετήσιο θερμομετρικό εύρος κυμαίνεται μεταξύ 16° και 17°C γεγονός που χαρακτηρίζει την περιοχή εύκρατη.

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, συμβάλλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Αχαΐα.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Αχαΐα οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος , κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τους ημιαφρώδεις οίνους

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

Α. Ιστορικός δεσμός.

Ο οίνος παράγεται στην συγκεκριμένη περιοχή πάνω από δύο δεκαετίες, όταν ερευνητικές μελέτες έδειξαν ότι εκτός από οίνους η αμπελουργική αυτή ζώνη, με τις ποικιλίες που καλλιεργούνται καθώς και τις ευνοϊκές εδαφοκλιματολογικές συνθήκες θα μπορούσαν να δώσουν ημιαφρώδεις οίνους με πολύ καλή ποιότητα και ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.

Από τότε παράγονται συστηματικά από τα οργανωμένα οινοποιεία της περιοχής και απέκτησαν φήμη που είναι άμεσα συνδεδεμένη με τη γεωγραφική περιοχή καταγωγής τους. Είναι οίνοι με τυπικότητα και ιδιαίτερους ποιοτικούς χαρακτήρες.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά

και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Το ανάγλυφο του εδάφους της ζώνης του ΠΓΕ Αχαΐας παρουσιάζει έντονη ποικιλομορφία και καλύπτει εκτάσεις, ημιορεινές και ορεινές. Η περιοχή αυτή είναι κατάλληλη για την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων.

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 ημιαφρωδών οίνων με Π.Γ.Ε. Αχαΐα.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Οι ημιαφρωδείς οίνοι που παράγονται στην οριοθετημένη ζώνη του ΠΓΕ Αχαΐας είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους, κλίματος καθώς και των καλλιεργούμενων ποικιλιών. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει σημαντικό ποσοστό της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής και ανταποκρίνονται πλήρως στις ολοένα αυξανόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών.

Οι οίνοι αυτοί λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και πολλές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 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».	

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
Στην αριθμ. 392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ, στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται: «οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελοοινικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη

<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
Στο 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».	

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>A) 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 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:</p> <p>-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»</p> <p>-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</p> <p>Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία</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 818B/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 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 Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Αχαΐα είναι οι παρακάτω:</p> <p>ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelī, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux.</p> <p>-</p> <p>Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών</p> <p>Σύμφωνα με την με αριθ. 201639/12-12-2011 (ΦΕΚ 2899/B/20-12-2011) Υπουργική Απόφαση δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία των οίνων με ΠΓΕ Αχαΐα η αναγραφή του ονόματος των ποικιλιών «Ρομπόλα» και «Μαυροδάφνη» σύμφωνα με τα άρθρα 118ιγ του Καν(ΕΚ)1234/2007 και 3 του Ν.427/1976 καθώς και με τις διατάξεις του άρθρου 70 του Καν(ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής.</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ**a. Άλλα δικαιολογητικά:**

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση Τροποποίησης
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση Καταχώρισης
<i>Περιγραφή:</i>
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 2102124171 ,+302102124289,+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_LISTA%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS