

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Πελοπόννησος (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΣΚΟΥΡΑΣ ΟΙΝΟΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΣΚΟΥΡΑΣ ΟΙΝΟΑΒΕΛΟΥΡΓΙΚΙ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΙ
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ 10ο ΧΛΜ ΑΡΓΟΥΣ- ΣΤΕΡΝΑΣ 21200 ΜΑΛΑΝΔΡΕΝΙ ΑΡΓΟΥΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2751023688
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	2751023159
<i>Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου:</i>	skouras@hol.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΛΑΥΚΙΩΤΗΣ ΛΑΥΚΙΟΤΙΣ
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΕΩΝΕΣ 20500 ΝΕΜΕΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2746031000
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	2746031361
	info@lakiotis.gr

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

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΠΑΛΥΒΟΥ ΖΑΒΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ PALIVOU ZAVOU AGGELIKI
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΤΟΜΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΑΡΧΑΙΑ ΝΕΜΕΑ 20500 ΝΕΜΕΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2746024190
Τηλεομοιοτυπία:	2746020191
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@palivos.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ Ο. LAFAZANIS O.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΕΩΝΕΣ 20500 ΝΕΜΕΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2746031450
Τηλεομοιοτυπία:	2746031400
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	lafazani@otenet.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΠΓΕ Πελοπόννησος Προδιαγραφή.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 380238/31.7.2000 (ΦΕΚ 1012/Β/10.8.2000)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 340577/1.9.1989 (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Πελοπόννησος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Peloponnese (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:	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, γλυκός της Κατηγορίας 1

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<p>1. Οίνος λευκός ξηρός</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.5 % Vol. - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % Vol. - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol. - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0* - Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5 - Πτητική οξύτητα έκφραση 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: 10.5 % Vol. - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος:10.0 % Vol. - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5** - Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5 - Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08 - Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L *** <p>3. Οίνος λευκός ημίγλυκος</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

4. Οίνος λευκός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση 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. Οίνος λευκός ξηρός

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ευχάριστη δροσιά.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ευχάριστη δροσερή γλυκύτητα.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα, ευχάριστη δροσιά και γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος λευκός γλυκός

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα γλυκό με φρουτώδη φρεσκάδα, ευχάριστη δροσιά και μακρά επίγευση.

Οίνος ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός της Κατηγορίας 1

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % 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 7,0
- 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: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0
- 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: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 45,0
- 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): 200 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. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Λαμπρό πορφύρεο χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνο και φραγκοστάφυλο. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια και φρούτο.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Λαμπρό πορφύρεο χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνο και φραγκοστάφυλο. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια, φρούτο και ευχάριστη γλυκύτητα.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Λαμπρό πορφύρεο χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνο και φραγκοστάφυλο. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια και φρούτο. Μακρά γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Λαμπρό πορφύρεο χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνο και φραγκοστάφυλο. Στρογγυλό ισορροπημένο και γλυκό στόμα με ζωντάνια και φρούτο. Μακρά επίγευση.

Οίνος ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός της Κατηγορίας 1

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 1,0 - 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

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

3.Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- 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): 250 mg/L

4. Οίνος ερυθρωπός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 45,0
- 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): 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. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή, δροσιστική γλυκύτητα και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων.

3.Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος ερυθρωπός γλυκός

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

Οίνος λευκός ημιαφρώδης ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος της Κατηγορίας 8

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός 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
 - Υπέρπριση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200mg/L

2. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 7,5 % Vol.
 - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
 - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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
 - Υπέρπριση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

3. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % Vol.
 - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
 - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,0 % Vol.
 - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
 - 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
 - Υπέρπριση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο 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. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ξηρός

Ένα bubbly κρασί με κιτρινόξανθες ανταύγειες, κομψό, ζωντανό, με φρουτώδη αρώματα εσπεροειδών, βερίκοκου και ροδάκινου , σε φόντο μεθυστικό τριαντάφυλλου με νύξεις γιασεμιού.

2. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίξηρος

Ένα bubbly κρασί με κιτρινόξανθες ανταύγειες, κομψό, ζωντανό, με φρουτώδη αρώματα εσπεροειδών, βερίκοκου και ροδάκινου , σε φόντο μεθυστικό τριαντάφυλλου με νύξεις γιασεμιού.

3. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίγλυκος

Ένα bubbly κρασί με κιτρινόξανθες ανταύγειες, κομψό, ζωντανό, με φρουτώδη αρώματα εσπεροειδών, βερίκοκου και ροδάκινου , σε φόντο μεθυστικό τριαντάφυλλου με νύξεις γιασεμιού

Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος της Κατηγορίας 8**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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
- Υπέρπνεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200mg/L

2. Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % 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
- Υπέρπνεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

3. Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10 ,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Υπέρπνεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- 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. Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ξηρός**

Ένα bubbly κρασί με ελκυστικό ροζέ χρώμα, γοητευτικά αρώματα φράουλας, ροδιού και τριαντάφυλλου. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερη γεύση καραμέλας και φρούτων

2. Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίξηρος

Ένα bubbly κρασί με ελκυστικό ροζέ χρώμα, γοητευτικά αρώματα φράουλας, ροδιού και τριαντάφυλλου. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερη γεύση καραμέλας και φρούτων

3. Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίγλυκος

Ένα bubbly κρασί με ελκυστικό ροζέ χρώμα, γοητευτικά αρώματα φράουλας, ροδιού και τριαντάφυλλου. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερη γεύση καραμέλας και φρούτων .

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΪΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Ορεινός αμπελώνας

Ορεινό κτήμα

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση οίνων της Κατηγορίας 1

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οινοποίηση λευκών οίνων: Ο λευκός οίνος ΠΓΕ Πελοποννήσου παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ Πελοπόννησος πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Πελοποννήσου.</p> <p>Οινοποίηση ερυθρών οίνων: Ο ερυθρός οίνος ΠΓΕ Πελοποννήσου παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ Πελοπόννησος πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Πελοποννήσου.</p>	

αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Πελοποννήσου.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

Ο ερυθρωπός οίνος ΠΓΕ Πελοποννήσου παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ Πελοπόννησος πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Πελοποννήσου.

Οινοποίηση ημιαφρώδων οίνων της Κατηγορίας 8

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>A) Ο ημιαφρώδης λευκός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος οίνος παράγεται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Πελοπόννησος και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Πελοποννήσου. Ακολουθείται η παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO₂ είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.</p> <p>B) Ο ημιαφρώδης ερυθρωπός ξηρός ημίξηρος και ημίγλυκος οίνος παράγεται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Πελοπόννησος και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Πελοποννήσου. Ακολουθείται η παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO₂ είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.</p>	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

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

Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Η διαμόρφωση των πρεμών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.</p>	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται για κάθε ποικιλία αναφέρεται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις αναγνώρισης των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ που παράγονται στην αμπελουργική ζώνη της Πελοποννήσου.</p>

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

Η μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται αναφέρεται στην προδιαγραφή των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ που παράγονται στην αμπελουργική ζώνη της Πελοποννήσου.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. **Πελοπόννησος** καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 340577/1.9.1989 (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 380238/31.7.2000 (ΦΕΚ 1012/Β/10.8.2000).
Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. **Πελοπόννησος** περιλαμβάνει όλες τις περιοχές της Πελοποννήσου για τις οποίες έχουν αναγνωρισθεί οίνοι ΠΓΕ και οίνοι ΠΟΠ και περιγράφονται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις.

a. Περιοχή NUTS

GR25	Πελοπόννησος
------	--------------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

07. ASSYRTIKO
06. CABERNET SAUVIGNON
03. AGIORGITIKO
02. RODITIS
01. SAVATIANO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Voidomatis N
Mavroudia N
Mavrodafni N
Moschato Aspro B
Viogner B

Sideritis Rs
Fileri Rs
Petroulianos B
Mavroudi N
Monemvasia B
Cabernet Franc N
Moschofilero Rs
Fokiano N
Sauvignon Blanc B
Volitsa Mavri N
Gewürztraminer Rs
Merlot N
Mourvedre N
Aidani Aspro B
Arintho B
Riesling B
Chardonnay B
Robola B
Skylopnichtis N
Kalavritino Mavro
Syrah N
Skiadopoulo B
Carignan N
Tempranillo N
Asproudes B
Koliniatiko N
Athiri B
Lagorghi B
Refosco N
Thrapsa N
Avgoustiatis N
Grenache Rouge N
Ugni Blanc B
Mandilaria N
Kydonitsa B
Rokaniaris B
Malagousia B

γ. Άλλες ποικιλίες:

Χονδρόμαυρο Καλαβρυτινό
Ψιλόμαυρο Καλαβρυτινό

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

Α. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Μεσσηνία, όπως και σε όλη την Ελλάδα, ήταν γνωστή από την αρχαιότητα. Στα έπη του Ομήρου υπάρχουν αναφορές για διάφορες περιοχές της Μεσσηνίας, οι οποίες μαρτυρούν παράδοση στην παραγωγή κρασιού. Συγκεκριμένα την περιοχή Μεθώνης Μεσσηνίας (παλαιά Πήδασο) χαρακτηρίζει κατάφυτη από αμπέλια: "...καλήν τ' Αίπειαν και Πήδασον αμπελόεσσαν" (Ι σιχ. 152 και 294). Ακόμη, στο γεύμα, που παρέθεσε ο βασιλιάς της Πύλου Νέστορας στον Τηλέμαχο, ο Όμηρος αναφέρει ότι οι καλεσμένοι ήπιαν κρασί μέσα σε χρυσά κύπελλα: "...εν δ' οίνον έχευεν χρυσειώ δέπαι..." (γ σιχ 41). Ο Πausanías επίσης, στα "Μεσσηνιακά" αναφέρει ότι το βουνό Εύα πήρε το όνομά του από το Βακχικό επιφώνημα "ευοί", που πρώτος εδώ είπε ο Διόνυσος και οι γυναίκες, που τον ακολουθούσαν.

Η διονυσιακή λατρεία ήταν γνωστή στον ελλαδικό χώρο τουλάχιστον από τα τέλη της 2^{ης} χιλιετίας π.Χ. Στο γεγονός αυτό συνηγορεί και η ανακάλυψη ότι το όνομα του θεού μαρτυρείται σε πινακίδες της Γραμμικής Β' από την Πύλο, ίσως μάλιστα σε σύνδεση με τον οίνο κι αποδεικνύει ότι ο Διόνυσος ήταν γνωστός ήδη από το 13^ο αιώνα π.Χ. (Otto 1969, σελ. 152). Το όνομα του (Di-wo-nu-so-jo) μαρτυρείται και σε πινακίδες της Γραμμικής Β' από την Πύλο (13^{ος} αι. π.Χ.) από τους Chadwick και Ventri.

Ένα από τα βασίλεια που άκμασαν στην Ελλάδα τον 14ο και 13ο αιώνα π.Χ. ήταν η Πύλος, με τον σοφό βασιλιά της Νέστορα να διεκδικεί μία από τις πλέον σεβαστές θέσεις στα ομηρικά έπη, ενώ στα νεότερα χρόνια οι ανασκαφές στο ανάκτορο φέρνοντας στο φως περί τις χίλιες πινακίδες με Γραμμική Β' γραφή προσφέρουν πλήθος πληροφοριών για τη μυκηναϊκή εποχή. Πρώτοι ανασκαφείς της Πύλου, οι Αμερικανοί *Karλ Μπλέγκεν* - πρωτοπόρος της αρχαιολογίας στην Ελλάδα - και *Μάριον Ρόουσον*, είναι οι συγγραφείς του μικρού οδηγού «Στο ανάκτορο του Νέστορα», όπου το Δωμάτιο Αναμονής υπήρχαν δύο μεγάλοι πίθοι με κρασί για τους επισκέπτες. Το διπλανό δωμάτιο ήταν αποθήκη τροφίμων με εκατοντάδες κύλικες πάνω σε ξύλινα ράφια όπου αποθήκευαν το λάδι και το κρασί.

Ο Μάικλ Βέντρις, ο βρετανός αρχιτέκτονας που αποκρυπτογράφησε τη γραφή των Μυκηναίων, είδε να αποκαλύπτεται μέσα από τα παράξενα ιδεογράμματα της ελιάς, του αρωματισμένου λαδιού με τριαντάφυλλο, φασκόμηλο ή χένα, του κρασιού και άλλων προϊόντων της περιοχής, ένας άγνωστος, ως τότε, κόσμος. Και το ίδιο το ανάκτορο, που αποκάλυψε την πρώιμη ιστορία ολόκληρης της Μεσσηνίας, ήταν θαμμένο κάτω από το χώμα, στον λόφο του Ανω Εγκλιανού και οι αρχαιολόγοι έπρεπε να σκάψουν για να το βρουν.

Στις Μυκήνες, στη Σπάρτη, στην Πύλο αποδεικνύμενα καλλιεργούσαν αμπέλια και οινοποιούσαν. Έχουν βρεθεί σε ανασκαφές πιθάκια, τα οποία μας βοηθούν να υπολογίσουμε τις ποσότητες κρασιού, που αποθηκεύονταν στα κελάρια.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το αμπέλι και το κρασί συνδέονται με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα. Ο δεσμός αυτός συνεχίστηκε επί χρόνια με τις ετήσιες εκδηλώσεις της γιορτής του κρασιού κυρίως στα αμπελοχώρια των νησιών.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η Πελοπόννησος είναι η μεγαλύτερη οινοπαραγωγός περιοχή της Ελλάδας. Από 220.000 στρέμματα αμπελώνων, κάθε χρόνο παράγονται γύρω στα 1.500.000 εκατόλιτρα κρασιών. Λευκά, ροζέ, ερυθρά, αφρώδη, γλυκά ή γκάμα τους είναι πολύ μεγάλη. Ξακουστές Ονομασίες Προέλευσης: Νεμέα, Μαντινεία, Πάτρα, Μοσχάτο Πατρών, Μαυροδάφνη Πατρών, Μοσχάτο Ρίου Πατρών και Τοπικοί Οίνοι: Πελοποννησιακός, Κορίνθου, Αχαϊκός, Κλημέντι, Αρκαδίας, Ηλείας, Ιλίου, Τεγέας, Λακωνίας, Μομεμβασίας, Μεσσηνίας, Πυλίας, Τριφυλίας, Λετρίνων, Πισσατίδος, Πλαγιών Αιγιαλείας, Πλαγιών Πετρωτού.

Νεμέα

Ο αμπελώνας της Νεμέας αναπτύσσεται στον κάμπο μέχρι και τους πρόποδες του Κυλληνίου Όρους, σε έκταση 22.000 στρεμμάτων. Τα αμπέλια αρχίζουν στα 200 και φτάνουν στα 850 μέτρα, με μοναδική ποικιλία σταφυλιού το Αγιωργίτικο. Βαθύ μπλε, με σφαιρικές ρόγες και παχύ φλοιό, το πανέμορφο, χαρισματικό σταφύλι με τη βελουδινή επιδερμίδα είναι περιζήτητο. Ευδοκίμει όμως και διαπρέπει εδώ όπου οι δροσεροί βοριάδες και οι χαμηλές θερμοκρασίες, που συνήθως επικρατούν, βοηθούν στην ομαλή ωρίμανσή του.

Από το 1971 το ερυθρό, ξηρό κρασί Νεμέα, ένα από τα πιο κλασικά ερυθρά της χώρας μας, ανήκει στην κατηγορία των

Ο.Π.Α.Π. Καθώς όμως η Νεμέα είναι η μεγαλύτερη ζώνη Ο.Π.Α.Π της Ελλάδας, είναι προφανές πως εμφανίζει και εξαιρετική ανομοιογένεια. Διαφορετικά υψόμετρα, εδάφη, μικροκλίματα συνθέτουν ένα παζλ πολυπλοκότητας που αυτόματα μεταφράζεται σε πληθώρα από τύπους κρασιού.

Μαντινεία

Οι αμπελώνες της αμπελοργικής ζώνης της Μαντινείας βρίσκονται βορειοανατολικά της Τρίπολης. Το υψόμετρο ξεπερνά τα 650 μέτρα και το έδαφος είναι εν γένει φτωχό, καλά σταγγιζόμενο. Όσο για το κλίμα, χαρακτηρίζεται από πολλές βροχές και χιόνια τον χειμώνα, συχνές μπόρες και καταιγίδες το καλοκαίρι και θερμοκρασίες χαμηλές, συγκριτικά με τις περισσότερες άλλες περιοχές της ηπειρωτικής χώρας. Αυτά τα στοιχεία του οικοσυστήματος συντελούν στην επιμήκυνση της περιόδου ωρίμανσης των σταφυλιών. Έτσι τ' αμπέλια στη Μαντινεία ωριμάζουν συνήθως στο δεύτερο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου, αρκετά αργά για μια νότια ελληνική περιοχή.

Τα σταφύλια που καλλιεργούνται είναι δύο λευκά: το Μοσχοφίλερο και η Ασπρούδα. Η ντίβα του αμπελώνα είναι βεβαίως το πρώτο που κυριαρχεί και στις καλλιέργειες. Το Μοσχοφίλερο το βρίσκουμε αποκλειστικά εδώ, αν κι ένας λιγότερο αρωματικός κλώνος, το Φιλέρι, καλλιεργείται στη νότια Πελοπόννησο, στη Λακωνία. Είναι σταφύλι με ελαφρώς κοκκινωπή φλούδα, όμως το κρασί που παράγουν στη Μαντινεία από την οινοποίηση του, είναι λευκό. Ένα άλλο χαρακτηριστικό του Μοσχοφίλερου είναι το έντονο, εύκολα αναγνωρίσιμο άρωμά του. Με μοσχατίζουσες νότες θυμίζει στην πιο καθαρή έκφρασή του τριαντάφυλλο, ενώ στα πιο πολύπλοκα κρασιά μπορεί να πλαισιωθεί από αρώματα μέντας και λεμονιού. Τέλος πρέπει να έχουμε υπόψη μας πως το Μοσχοφίλερο ακόμα και στην πλήρη ωρίμανσή του, εμφανίζεται με ευχάριστη οξύτητα. Όλα τα παραπάνω εκφράζουν τον χαρακτήρα των λευκών ξηρών κρασιών της Μαντινείας. Λαμπερά, αρωματικά, φίνα, κομμά και ζωηρά, φέρουν την ένδειξη Ο.Π.Α.Π. Ο χαρακτήρας του Μοσχοφίλερου έχει οδηγήσει τους οινοπαραγωγούς της ζώνης στην παραγωγή και αξιόλογων αφρωδών κρασιών.

Αχαΐα

Με αμπελώνες που ξεπερνούν τις 67.000 στρέμματα, μας προτείνει 4 κρασιά Ονομασίας Προέλευσης. Το μοναδικό ξηρό είναι το λευκό φρουτώδες Ο.Π.Α.Π. Πάτρα που φτιάχνεται από Ροδίτη. Κι όταν τα σταφύλια προέρχονται από ορεινούς και με ελεγχόμενη παραγωγή αμπελώνες, τότε το κρασί ξαφνιάζει με την ιδιαίτερα έντονη μύτη και την πληθωρική του γεύση. Τα υπόλοιπα τρία κρασιά Ονομασίας Προέλευσης της Αχαΐας είναι γλυκά και Ο.Π.Ε.: Μοσχάτο Πατρών, Μοσχάτο Ρίου Πατρών και η παγκοσμίως γνωστή Μαυροδάφνη Πατρών. Τα δύο πρώτα παράγονται από το λευκό Μοσχάτο, γνωστό στην παγκόσμια αμπελογραφία ως Muscat blanc a petits grains. Το τρίτο, από το σταφύλι Μαυροδάφνη και Μαύρη Κορινθιακή. Λίγο πιο έξω από το Αίγιο, βρίσκεται η **Αιγιάλεια**, μια περιοχή που είναι ολόκληρη ένα εξαιρετικό φυσικό τοπίο με εκπληκτική θέα στη θάλασσα. Μια ζώνη, της οποίας οι αρετές αναφέρονται από τον Πausανία ακόμη, στα Αχαϊκά του. Εκτός των άλλων όμως, η Αιγιάλεια, στις πλαγιές του Παναχαϊκού όρους και του Χελμού, είναι ένας χαρισματικός και πολυσχιδής αμπελότοπος. Στους βορινούς λόφους που απολαμβάνουν δροσερά ρεύματα αέρα, και σε αμπέλια με χαμηλότερες στρεμματικές αποδόσεις από την υπόλοιπη Αχαΐα, παράγονται οι Τοπικοί Οίνοι Αιγιάλειας. Λευκοί με ιδιαίτερο στυλ και πλούσιοι ερυθροί με χαρακτήρα που εξελίσσεται όμορφα μέσα στο χρόνο. Στην ποικιλιακή τους σύνθεση συμμετέχουν οι ποικιλίες: Ροδίτης, Chardonnay, Λαγόρθι, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Ηλεία

Σε αμπελώνες γύρω από τον Πύργο παράγονται οι Τοπικοί Οίνοι Λετρίνων, από το Refosco - ερυθρό σταφύλι βορειοϊταλικής προέλευσης, ρωμαλέο, ανθεκτικό στις ασθένειες, με νεύρο και πλούσιο σε τανίνες- και τη Μαυροδάφνη που με το βελούδινο άγγιγμά της ολοκληρώνει την προσωπικότητα του κρασιού. Οι ενδείξεις Τοπικός Οίνος Πισσάτιδος και Ηλείας αφορούν στα λευκά, ροζέ και ερυθρά κρασιά από τις παραπάνω ποικιλίες καθώς επίσης από Ροδίτη, Φιλέρι, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Grenach Rouge.

Μεσσηνία

Το σχετικά χαμηλό υψόμετρο, το εύφορο έδαφος, το γλυκό κλίμα, η μεγάλη ηλιοφάνεια και οι ξηροθερμικές συνθήκες που επικρατούν κατά την περίοδο της ωρίμανσης των σταφυλιών, έχουν καθορίσει και την ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα της Μεσσηνίας. Από τις ελληνικές ποικιλίες φυτεύτηκαν ο Ροδίτης, το Φιλέρι, το Ασύρτικο, το Φωκιανό και η Μαντηλαριά. Κυρίως όμως οι αμπελοργοί στράφηκαν στα ξενικά σταφύλια. Chardonnay, Ugni blanc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache rouge, Merlot, Cargnan καλύπτουν το μεγαλύτερο τμήμα των αμπελώνων. Και τα κρασιά που παράγονται, κυκλοφορούν με ένδειξη Τοπικών Οίνων Μεσσηνίας, Πυλίας, Τριφυλίας.

Λακωνία

Οι αμπελώνες της Μονεμβασίας και γενικά της Λακωνίας –έκτασης περίπου 7.000 στρεμμάτων- βασίζονται σε ελληνικές ποικιλίες. Από τη λευκή Κυδωνίτσα, που καλλιεργείται αποκλειστικά εδώ, σε συνδυασμό με τις επίσης τοπικές Μονεμβασιά, Πετρουλιανό, Θράψα και το εκλεκτό Ασύρτικο παράγονται οι λευκοί Τοπικοί οίνοι Λακωνίας και Μονεμβασίας. Αντίστοιχα, στην ποικιλιακή σύνθεση των πλούσιων σε αρώματα και γεύση ερυθρών Τοπικών Οίνων υπεισέρχεται το Μαυρούδι (μια παλιά ερυθρή ποικιλία που εικάζεται πως συμμετείχε στην παραγωγή της Malvasia) και το Αγιωργίτικο.

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.Γ.Ε. Πελοπόννησος

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η φήμη των οίνων ΠΓΕ Πελοπόννησος 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 των ημιαφρωδών οίνων της Κατηγορίας 8 και γεωγραφικό περιβάλλον

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 Αχαΐα, ΠΓΕ Πλαγιάς Αιγιαλείας, ΠΓΕ Αρκαδία και 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.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Οι αφρώδεις οίνοι που παράγονται στην οριοθετημένη ζώνη του ΠΓΕ Αχαΐα, ΠΓΕ Πλαγιάς Αιγιαλείας, ΠΓΕ Αρκαδία 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.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

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

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής 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: -«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» -«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» -«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p>	
<p>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής 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 απόφασης «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 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 Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Πελοπόννησος είναι οι παρακάτω: 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 / kokinelí, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux, ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vieux vignobles ή Vin de vieilles vignes, ΛΙΑΣΤΟΣ/ Liastos/ Vin de paille.</p>	
<p>Δ) Περιορισμοί στην αναγραφή ποικιλίας Δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και την παρουσίαση, με την έννοια που ορίζονται στο άρθρο 118κγ του Καν(ΕΚ)1234/2007, η αναγραφή του ονόματος των ποικιλιών «Μαυροδάφνη», «Ρομπόλα» και «Μονεμβασία», στους ανωτέρω οίνους 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:

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

Περιγραφή:

Αίτηση Καταχώρησης

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

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Δ/ση μεταποίησης, τυποποίησης και ποιοτικού ελέγχου προϊόντων φυτικής παραγωγής Τμήμα οίνου και αλκοολούχων ποτών Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
Διεύθυνση:	ΑΧΑΡΝΩΝ 2 10176 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +302102124287
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 ΑΠΤΗΣΗΣ:**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**