

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

Πλαγιές Αιγιαλείας (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ ΕΠΕ ΤΕΤΡΑΜΥΤΗΟΣ
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ε.Π.Ε.
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 25003 ΑΝΩ ΔΙΑΚΟΠΤΟ ΑΧΑΪΑΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302691029415
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302691060380
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@tetramythoswines.com

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ Α.Ε. ΟΕΝΟΦΟΡΟΣ
<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

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή Προϊόντων με ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιαλείας.doc

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 269492/24-1-1997
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 201613/12-12-2011

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Πλαγιές Αιγιαλείας (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Slopes of Aigialia (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 , ερυθρός και ερυθρωπός ξηρός

<b>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</b>
<p><b>1. Οίνος λευκός ξηρός</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.</li> <li>- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol.</li> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*</li> <li>- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5</li> <li>- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08</li> <li>- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L</li> </ul> <p><b>2. Οίνος Ερυθρός ξηρός</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol</li> <li>- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % Vol.</li> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Μέγιστη 9,0*</li> <li>- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0</li> <li>- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,2</li> <li>- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L</li> </ul> <p><b>3. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.</li> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.</li> </ul>

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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

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

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος λευκός ξηρός**

Φρέσκοι οίνοι αρωματικοί με πρασινοκίτρινο χρώμα με κυρίαρχα αρώματα φρούτων και εσπεριδοειδών με ικανή οξύτητα και πλούσιο ευχάριστο στόμα. Ικανοί να παλαιώσουν σε βαρέλια δίνουν επίσης κρασιά παλαίωσης.

#### **2. Οίνος ερυθρός ξηρός**

Ρωμαλέα ερυθρά κρασιά ικανά για μακρόχρονη παλαίωση. Όταν οινοποιηθούν με σύντομη εκχύλιση δίνουν εξαιρετικά φρούτωδη και φρέσκα ερυθρά κρασιά.

#### **3. Οίνος ερυθρωπός ξηρός**

Λαμπρό ροζέ χρώμα, ευχάριστη δροσερή γεύση.

## Οίνοι λευκοί ημιαφρώδεις

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ξηρός**

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

#### **2. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίξηρος**

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

#### **3. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10 ,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
- Υπέρπωση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar

- 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

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ξηρός**

Αχυροξανθο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και φρούτων. Γεύση έντονη, με δροσερή οξύτητα. Αρωματική επίγευση.

#### **2. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίξηρος**

Αχυροξανθο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και φρούτων. Γεύση έντονη, με φινετσάτη γλυκύτητα με δροσερή οξύτητα. Αρωματική επίγευση

#### **3. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίγλυκος**

Αχυροξανθο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και φρούτων. Γεύση έντονη, με φινετσάτη γλυκύτητα με δροσερή οξύτητα. Αρωματική γλυκιά επίγευση.

## **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

## **4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

### **a. Οινολογικές πρακτικές**

#### **Οινοποίηση λευκών οίνων**

Τύπος οινολογικής  
πρακτικής:

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

**Περιγραφή πρακτικής:****Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αιγιαλείας**

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

**Οινοποίηση ερυθρών οίνων****Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

**Περιγραφή πρακτικής:**

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αιγιαλείας παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

**Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων****Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

**Περιγραφή πρακτικής:**

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αιγιαλείας παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

**Οινοποίηση ημιαφρωδών οίνων****Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

**Περιγραφή πρακτικής:**

Οι ημιαφρώδεις οίνοι παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται ο λευκός οίνος με ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιαλείας. Η παραγωγή των οίνων αυτών ακολουθεί την παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO<sub>2</sub> είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.

**Συστήματα μόρφωσης των πρέμων****Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Καλλιεργητική πρακτική

**Περιγραφή πρακτικής:**

Η διαμόρφωση των πρεμών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

**b. Μέγιστες αποδόσεις**

**ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο**

**Μέγιστη απόδοση**

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 εκτός από την ποικιλία Ροδίτης τα σταφύλια της οποίας δεν θα πρέπει να υπερβαίνουν τα δεκατέσσερις χιλιάδες (14,000) κιλά νωπά σταφύλια ανά εκτάριο.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωτούς οίνους σε 105 HL τελικού προϊόντος.

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. **Πλαγιές Αιγιαλείας** καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 269492/24.1.1997 (ΦΕΚ 126/Β/26.2.1997) η οποία τροποποιήθηκε από την αριθ. 201613/12-12-2011 (ΦΕΚ 2817/Β/13-12-2011) Υπουργική Απόφαση.

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. **Πλαγιές Αιγιαλείας** περιλαμβάνει τις περιοχές που βρίσκονται στα διοικητικά όρια του Δήμου Αιγιαλείας και των Τοπικών Κοινοτήτων Βάλτας, Βιλιβίνης, Γουμένισσας (Βρυσαρίου), Δουμενών, Δροσάτου, Καλαβρύτων, Κάτω Ζαχλωρούς, Κερπινής, Κορφών, Λαπαναγών, Πετσάκων, Πλατανιωτίσσης, Ρογών και Σκεπαστού της Δημοτικής Ενότητας Καλαβρύτων του Δήμου Καλαβρύτων του Ν. Αχαΐας, σε υψόμετρο 50 μέτρων και άνω.

**a. Περιοχή NUTS**

GR232

Αχαΐα

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**Αριθμός συνημμένων  
χαρτών

1

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

07. ASSYRTIKO

06. CABERNET SAUVIGNON

03. AGIORGITIKO

02. RODITIS

**b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ**

Mavrodafni N
Sideritis Rs
Cabernet Franc N
Sauvignon Blanc B
Volitsa Mavri N
Merlot N
Riesling B
Chardonnay B
Robola B
Kalavritino Mavro
Syrah N
Lagorghi B
Chondromavro Kalavriton N
Malagousia B
Psilomavro Kalavryton N

**c. Άλλες ποικιλίες:**

**7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ****Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον****Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:****A. Ιστορικός δεσμός.**

«ες φυτεϊάν αμπέλων εστίν επιτήδεια» γράφει ο περιηγητής Πausanías τον 2<sup>ο</sup> μ.Χ. αιώνα για τις πλαγιές της Αιγιάλειας, βορεινές πλαγιές - μπαλκόνια πάνω από τον Κορινθιακό κόλπο, ως τις παρυφές των Καλαβρύτων.

Τα αμπέλι καλλιεργείται εδώ σε υψόμετρο 300-850μ., με αδιάσπαστη συνέχεια από την αρχαιότητα μέχρι τις μέρες μας, από ντόπιους αμπελουργούς με ξεχωριστή γνώση και πειθαρχία ποιότητας.

Εδώ υπάρχει το Μέγα Σπήλαιο, το μοναστήρι που τα χρόνια της Τουρκοκρατίας κράτησε ζωντανή την τέχνη της οινοποίησης στις υπόγειες κάβες του με τα πελώρια κρασοβάρελα!

Εδώ καλλιεργούνται παλιές ελληνικές ποικιλίες όπως ο Ροδίτης και το Λαγόρθι ενώ φυτεύονται και οι καλλίτερες διεθνείς (Chardonnay, Cabernet Sauvignon κ.α.)

Τέλος εδώ δραστηριοποιούνται οινοποιεία γνωστά είτε για την εξαιρετική τους ποιότητα (ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ- ΑΣΠΙΡΟΛΙΘΙ) είτε για τις εξαγωγικές τους επιδόσεις (CAVINO) είτε για τας βιολογικά τους προϊόντα (ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ).

**B. 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 Αιγιάλεια είναι ένας ημιορεινός και ορεινός απέραντος αμπελότοπος ο οποίος διαιρείται σε επιμέρους αμπελοτόπια από



Η Αιγιάλεια είναι ένας ημιορεινός και ορεινός απέραντος αμπελότοπος ο οποίος διαιρείται σε επιμέρους αμπελοτόπια από βαθιές χαράδρες που έχουν διαμορφώσει οι ποταμοί - χείμαρροι που εκβάλουν τα νερά της ορεινής Πελοποννήσου στον Κορινθιακό κόλπο (Φοίνικας – Μεγανίτης – Σελινούς - Κερυνίτης - Βουραϊκος – Κριός - Κράθης). Η βορεινή – βορειοανατολική έκθεση των πλαγιών της Αιγιάλειας είναι επιθυμητό χαρακτηριστικό για τους Μεσογειακούς αμπελώνες γιατί έτσι αποφεύγουν την υπερβολική επίδραση του ήλιου και αξιοποιούν τα δροσερά μελέμια του καλοκαιριού. Το γενικότερο μεσογειακό κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως το υψόμετρο των 270μ. ύψυγρο με ήπιο χειμώνα (μέση ελάχιστη θερμοκρασία του ψυχρότερου Ιανουαρίου 2,9<sup>o</sup> C) ενώ στην συνέχεια ως τα 800μ. υψόμετρο ως υγρό με ψυχρό χειμώνα (αντίστοιχη μέση ελάχιστη θερμοκρασία του ψυχρότερου Ιανουαρίου 0<sup>o</sup> C)

Τα παραπάνω στοιχεία είναι αποτελέσματα των γεωμορφολογικών συνθηκών της περιοχής που έχουν να κάνουν με το υψηλό μέσο υψόμετρο της Β.Α. Αχαΐας (862μ.) και την κλίση της περιοχής (35,5%). Οι υψηλές αυτές τιμές δείχνουν ότι στην περιοχή διατηρείται ισχυρό ανάγλυφο που έχει να κάνει με την ενεργό σεισμικότητα που έχει δράσει στην περιοχή (τα τελευταία 4 εκατομμύρια χρόνια περίπου) και έχει διαμορφώσει μαζί με το κατάλληλο πετρολογικό υλικό (κυρίως πλακώδεις ασβεστόλιθοι της ζώνης Ολωνού - Πίνδου) αλλά και του κατάλληλου υδρομετεωρολογικού καθεστώτος (βροχομετρικός δείκτης 600-1000χιλ. – αρκετά πάνω από το μέσο βροχομετρικό δείκτη της Ελλάδος) τα ιδιαίτερα γνωρίσματα της περιοχής αυτής.

### *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. Πλαγιές Αιγιάλειας

### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Ο χαρακτήρας των οίνων ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιάλειας οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού όπως αυτά αναλύθηκαν πιο πάνω) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές από αμπελοουργούς με συνεχή παράδοση αιώνων.

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

### *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

#### **A. Ιστορικός δεσμός**

Ο οίνος παράγεται στην συγκεκριμένη περιοχή πάνω από δύο δεκαετίες, όταν ερευνητικές μελέτες έδειξαν ότι εκτός από οίνους η αμπελοργική 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.

#### **B. 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 Πλαγιές Αιγιάλειας 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. Πλαγιές Αιγιάλειας.

### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Οι αφρώδεις οίνοι που παράγονται στην οριοθετημένη ζώνη του ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιάλειας 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

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

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
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

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
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
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b>          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><b>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b>          Νομικό πλαίσιο: 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/B/15-6-2005).</p> <p><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b>          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.) Πλαγιές Αιγιαλείας 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, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux</p> <p><b>Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών</b>          Σύμφωνα με την με αριθ. 201613/12-12-2011 (ΦΕΚ 2817/B/13-12-2011) Υπουργική Απόφαση δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία των οίνων με ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιαλείας 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

### α. 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>	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LISTA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LISTA%20PGE.html</a>
----------------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**