

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Αρκαδία (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΤΣΕΛΕΠΟΣ ΓΙΑΝΝΗΣ ΤΣΕΛΕΠΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΕ TSELEPOS GIANNIS TSELEPOS WINERY
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	A.E
<i>Υπηκοότητα:</i>	Κύπρος
<i>Διεύθυνση:</i>	14ο ΧΛΜ ΕΟ ΤΡΙΠΟΛΗΣ ΚΑΣΤΡΙΟΥ ΡΙΖΕΣ 22012 ΤΡΙΠΟΛΗ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302710544440/50
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302710544460
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	tselepos@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΡΚΑΔΙΑΣ (ΑΡΚΑΣ ΑΕ) ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ AGRO WINERY ARKADIAS (ARKAS) SPYROPOULOS APOSTOLOS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	A.E
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	15ο ΧΛΜ ΕΟ ΤΡΙΠΟΛΗΣ ΑΡΤΕΜΙΣΙΟΥ ΑΡΚΑΔΙΑΣ 22100 ΤΡΙΠΟΛΗ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302796061400

Τηλεομοιοτυπία:	+302796061406
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@domainspyropoulos.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΣΕΜΕΛΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΕ-ΝΑΣΙΑΚΟΣ ΛΕΩΝΙΔΑΣ SEMELI AGRICULTURAL WINERY - NASIAKOS LEONIDAS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Α.Ε.
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	20 Λεωφόρος Κρυονερίου 145 65 ΑΓ.ΣΤΕΦΑΝΟΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302106218119 / +302746020360
Τηλεομοιοτυπία:	+302106218218 / +302746020361
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	l.nasiakos@semeliwines.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ ΟΛΥΜΠΟΣ ΕΛΛΑΣ ΑΒΕΕ, ΣΥΛΑΙΔΟΣ ΘΕΟΔΟΣΗΣ WINERY OLYMPOS HELLAS , SYLAIDOS THEODOSIS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΒΕΕ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	6ο ΧΛΜ ΕΟ ΤΡΙΠΟΛΗΣ ΣΠΑΡΤΗΣ 23100 Τρίπολη Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302710557055
Τηλεομοιοτυπία:	+302710557054
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	olywine@otenet.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή Προϊόντος ΠΓΕ Αρκαδία.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 311500/10-7-2009
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 330549/18-7-1996

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Αρκαδία (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Arkadia (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 και γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
1. Οίνος λευκός ξηρός <ul style="list-style-type: none">- 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 4,0- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 7,0- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L
2. Οίνος λευκός γλυκός <ul style="list-style-type: none">- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g / l): Ελάχιστη 45- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5 -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
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
1. Οίνος λευκός ξηρός

Απαλό, διαυγές κιτρινοπράσινο χρώμα. Μύτη έντονη με αρώματα βερίκοκου και μια νότα βανίλιας. Ισορροπημένη οξύτητα, ικανοποιητικό σώμα και αρώματα μέντας στην επίγευση.

2. Οίνος λευκός γλυκός

Διαυγές, χρυσοκίτρινο χρώμα. Μύτη έντονη, με ιδιαίτερα αρώματα λεμονιού, πεπονιού και τριαντάφυλλου. Στο στόμα ισορροπημένο, με ικανοποιητικό σώμα.

Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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 4,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,0 - Μέγιστη 6,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα διαυγές, ρουμπινί. Μύτη καλής έντασης, με αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων και νότες γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα σαρκώδες, με φρεσκάδα και ευγενικές μαλακές ταννίνες.

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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 4,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Απαλό χρώμα κερασιού. Μύτη με αρώματα φράουλας, κερασιού και σοκολάτας γάλακτος. Στόμα γεμάτο, με τονισμένη οξύτητα

Οίνος ημιαφρώδης λευκός ξηρός και ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος ημιαφρώδης λευκός 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 4,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08
- Υπέριψη στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2 Οίνος ημιαφρώδης λευκός 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 4,5 - 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): 250 mg/L***

**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 ημιαφρώδης λευκός ξηρός

Απαλό κιτρινοπράσινο χρώμα, με αρώματα ροδάκινου και τριαντάφυλλου. Γεύση φρεσκάδας, που τονίζεται από τη δροσιστική οξύτητα.

2 Οίνος ημιαφρώδης λευκός ημίξηρος

Έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα, με αρώματα μελιού και μέντας. Γεμάτο στόμα, με απαλή γλυκύτητα και ισορροπημένη οξύτητα. Αισθητή η παρουσία του CO₂.

Οίνος ημιαφρώδης ερυθρωπός ξηρός και ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1 Οίνος ημιαφρώδης 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 4,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 7,0
- 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 ημιαφρώδης 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 4,5 - 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): 250 mg/L***

**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 ημιαφρώδης ερυθρωπός ξηρός

Απαλό κερασοκόκκινο χρώμα, με αρώματα φράουλας και καραμέλας γάλακτος. Στόμα απαλό, που δένει όμορφα με την παρουσία της οξύτητας και του CO₂.

2. Οίνος ημιαφρώδης ερυθρωπός ημίξηρος

Χρώμα με απαλές ροζ ανταύγειες και αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους. Πλούσιο στόμα, με καλή ισορροπία μεταξύ οξύτητας και γλυκύτητας που δένουν με τη δροσιστική αίσθηση του CO₂.

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

Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Αρκαδία

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

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

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

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

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

Οινοποίηση λευκών και ερυθρωπών ημιαφρωδών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Οι λευκοί και ερυθρωποί οίνοι παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών που παράγει ο ΠΓΕ Αρκαδία σε οποιοδήποτε ποσοστό συμμετοχής. Η παραγωγή των ημιαφρωδών οίνων ακολουθεί την παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO ₂ είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

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

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή	

καλλιεργητικές τεχνικές.

b. Μέγιστες αποδόσεις**Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο***Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δεκατέσσερις χιλιάδες (12.000) κιλά νωπά σταφύλια.

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 ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Αρκαδία καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 330549/18.7.1996 (ΦΕΚ 650/Β/30.7.1996) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 311500/10.7.2009 (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Αρκαδία περιλαμβάνει τις περιοχές στα διοικητικά όρια του Νομού Αρκαδίας σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 50 μέτρα.

a. Περιοχή NUTS

GR252	Αρκαδία
-------	---------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

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

06. CABERNET SAUVIGNON

03. AGIORGITIKO

02. RODITIS

01. SAVATIANO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Mavroudia N
Cabernet Franc N
Moschofilero Rs
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Riesling B
Chardonnay B
Robola B
Skylopnichtis N
Syrah N
Asproudes B
Koliniatiko N

c. Άλλες ποικιλίες:

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

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Πελοπόννησο, όπως και σε όλη την Ελλάδα, ήταν γνωστή από την αρχαιότητα. Στα έπη του Ομήρου υπάρχουν αναφορές για διάφορες περιοχές της Πελοποννήσου, οι οποίες μαρτυρούν παράδοση στην παραγωγή κρασιού. Ο Πausanias στα "Μεσσηνιακά" αναφέρει ότι το βουνό Εύα πήρε το όνομά του από το Βακχικό επιφώνημα "εοί", 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 Πελοπόννησο 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' (13^{ος} αι. π.Χ.) από τους Chadwick και Ventri.

Η Αρκαδία είναι γνωστή από παλιά για τα εξαιρετικής ποιότητας κρασιά της. Ιδιαίτερα το Μοσχοφίλερο της Μαντινείας είναι ξακουστό για το εκλεκτό άρωμα και τη γεύση του και για το λόγο αυτό από το 1971 αναγνωρίστηκε ως Ο.Π.Α.Π. (πλέον Π.Ο.Π.). Εξαιρετικοί οίνοι παράγονται επίσης, τόσο από γηγενείς ποικιλίες όπως π.χ. Ασπρούδες, Κολλινιατικό κλπ, όσο και από τις διεθνείς Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah και άλλες.

Οι κάτοικοι σε μεγάλο ποσοστό, δραστηριοποιούνται στη γεωργία, την αμπελοργία, την οινοποιία και την κτηνοτροφία.

Όπως είναι προφανές, το αμπέλι και ο οίνος αποτελούν μια από τις βασικές πηγές οικονομικής δραστηριοποίησης και ανάπτυξης.

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 Αρκαδία ως επί το πλείστον είναι ορεινή-ημιορεινή, περιλαμβάνοντας εντός των γεωγραφικών της ορίων τους ορεινούς

όγκους του Μαινάλου, του Αρτεμισίου και του Πάρωννα. Ως εκ τούτου και η πλειοψηφία των αμπελώνων βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 600 μέτρων. Το κλίμα χαρακτηρίζεται από έντονες βροχές και χιόνια το χειμώνα, ενώ το καλοκαίρι επικρατούν χαμηλές θερμοκρασίες τη νύχτα και υψηλές την ημέρα, με συχνές μπόρες και καταιγίδες.

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. Αρκαδία.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Αρκαδία 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:

A. Ιστορικός δεσμός.

Οι ημιαφρώδεις οίνοι παράγονται στην Αρκαδία εδώ και αρκετές δεκαετίες όταν ερευνητικές μελέτες έδειξαν ότι εκτός από ξηρούς οίνους η αμπελουργική αυτή ζώνη με 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.

Οι οίνοι αυτοί παράγονται από τις ποικιλίες που έχουν καθοριστεί για την παραγωγή του ΠΓΕ Αρκαδία, με δεσπόζουσα ποικιλία το Μοσχοφίλερο. Το Μοσχοφίλερο αποτελεί μια από τις ιδανικότερες ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα για την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων.

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.

Είναι γνωστό ότι η περιοχή της Μαντινείας είναι μια ορεινή ζώνη παραγωγής οίνων ποιότητας. Η ποικιλία Μοσχοφίλερο εμφανίζει το μέγιστο δυναμικό της στην εν λόγω ζώνη. Το μεγάλο υψόμετρο, το κλίμα της περιοχής, το έδαφος είναι παράγοντες που συνεισφέρουν στη διαμόρφωση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των παραγόμενων οίνων, όπως η υψηλή οξύτητα και που τους καθιστούν ιδανικούς για την παραγωγή αφρωδών οίνων. Αυτό έχει γίνει αντιληπτό από τους παραγωγούς της περιοχής. Έτσι, γίνονται εδώ και πολλά χρόνια σοβαρές προσπάθειες για την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων από μοσχοφίλερο, που έχουν συνδέσει το όνομά τους με την περιοχή.

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 με Π.Γ.Ε. Αρκαδία.

Ο ημιαφρώδης οίνος διατηρεί μεγάλο μέρος του πλούτου και της στιβαρότητας της ποικιλίας Μοσχοφίλερο.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Οι ημιαφρώδεις οίνοι που παράγονται στη Αρκαδία είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους, κλίματος καθώς και της συμμετοχής στην ποικιλιακή τους σύνθεση της ποικιλίας Μοσχοφίλερο.

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 (π.χ. Effervescent du monde) 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>	Παρέκλιση 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>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	

A) 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»

B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

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).

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.) Αρκαδία 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 / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΑΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux.

Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών

Σύμφωνα με την με αριθ. 311500/10-7-2009 (ΦΕΚ 1493/B/2009) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Ρομπόλα» για τους λευκούς οίνους.

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

<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