

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

Μαυροδάφνη Πατρών (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΑΤΡΩΝ ΕΝΟΣΙ ΑΓΡΟΤΙΚΟΝ ΣΥΝΕΤΕΡΙΣΜΟΝ ΟΦ ΡΑΤΡΑΣ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ Β' ΒΑΘΜΟΥ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	38 ΑΝΘΕΙΑΣ 26332 ΠΑΤΡΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 6923102
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 6981182
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	keosoe@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Σ. ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗΣ κ ΣΙΑ Ο.Ε. ATHANASIOS S. PAPAROUSIS & SIA O.E.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμος Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό ΑΧΙΛΛΕΩΣ 26442 ΠΑΤΡΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-	seo@wine.org.gr

ταχυδρομείου:	
---------------	--

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΤΕΛΙΚΟ.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 201 (2)
Νομική αναφορά	Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386(2)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 388432/8392 (6)
Νομική αναφορά	Διόρθωση Προεδρικού διατάγματος αριθ. ΦΕΚ 75-21.5.93 (12)
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα 198 (9)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Μαυροδάφνη Πατρών (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Mavrodaphni of Patra (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

3. Οίνος λικέρ
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)**Οίνος Ερυθρός Λικέρ**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12,5 % vol. - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol. - Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 – 22,0 % vol. - Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5 - Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/l
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
1. Όψη: Χρώμα σκούρο κόκκινο με κεραμιδί ανταύγειες . 2. Οσμή: καραμέλα - φρέσκο δαμάσκηνο, νότες λεβάντας στο βάθος. 3. Γεύση: Στόμα βελούδινο ωραία έκφραση τανινών στο μέσον. Τελείωμα εξαιρετικά οινώδες και βέβαιης αφθονίας.

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

Οίνος φυσικώς γλυκός
Οίνος γλυκός φυσικός

Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ)

b. Στοιχείο β)

Παλαιωθείς επιλεγμένος
Επιλογή ή Επιλεγμένος
Πύργος
Ορεινός αμπελώνας
Ορεινό κτήμα
Μοναστήρι
Μετόχι
Λιαστός
Κτήμα
Κάστρο
Ειδικά Επιλεγμένο
Από διαλεκτούς αμπελώνες
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**a. Οινολογικές πρακτικές****Οινοποίηση οίνων λικερ**

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
Οι οίνοι λικέρ (VINS DE LIQUEUR) παρασκευάζονται: α) Από ζυμούμενο γλεύκος σταφυλών της ποικιλίας Μαυροδάφνη, του οποίου η αλκοολική ζύμωση διακόπτε-ται όταν έχουν σχηματισθεί τουλάχιστον 4% VOL αλκοό-λης. Για τη διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης των σακχά-ρων του γλεύκους επιτρέπεται η προσθήκη των ακόλου- θων προϊόντων: αα) Ουδέτερης αλκοόλης που προέρχεται από από-σταξη προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα, συμπεριλαμ-βανομένων των σταφίδων, της οποίας ο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 96% VOL και η οποία ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται από τις διατάξεις του Κανονισμού (ΕΟΚ) 4252/88 του Συμβουλίου της 31ης Δεκεμβρίου 1988 «σχετικά με την παρασκευή και εμπορία κρασιών λικέρ που παράγονται στην Κοινότητα» (L373).	

αβ) Αποστάγματος οίνου ή αποστάγματος σταφίδων ή προϊόντος απόσταξης (DISTILLAT) οίνου, των οποίων, ο αλκοολομετρικός τίτλος είναι ίσος ή μεγαλύτερος των 52%VOL και μικρότερος ή ίσος των 86%VOL και τα οποία ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται από τις διατάξεις του Κανονισμού (ΕΟΚ) 4252/88.

β) Με ανάμιξη οίνου -λικέρ (VIN DE UQUEUR) της περίπτωσης α. με οίνο - λικέρ από αποξηλωμένο γλεύκος Μαύροδάφνης στο οποίο προστίθενται ένα ή περισσότερα από τα προϊόντα που αναφέρονται στην περίπτωση α.

Με ανάμιξη οίνων -λικέρ (VINS DE LIQUEUR) των περιπτώσεων α και β με οίνο - λικέρ (VIN DE LIQUEUR) που παρασκευάζεται από γλεύκος σταφυλών ή από ζυμούμενο γλεύκος σταφυλών της ποικιλίας Μαύρη Κορινθιακή, του οποίου η αλκοολική ζύμωση διακόπτεται με προσθήκη ου-δέτερης αλκοόλης όπως αυτή ορίζεται στην υποπερίπτωση αα της περίπτωσης α, και υπό την προϋπόθεση ότι στον τελικό οίνο - λικέρ (VIN DE UQUEUR) τα προϊόντα από σταφυλές της ποικιλίας Μαυροδάφνη αντιπροσωπεύουν ποσοστό μεγαλύτερο από 51%.

Η προσθήκη των προϊόντων που αναφέρονται στην παρ. 1, περίπτωση α, γίνεται μέχρι την 31 Δεκεμβρίου του έτους παραγωγής υπό τον έλεγχο των αρμοδίων υπηρεσιών και σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Συμπληρωματική προσθήκη αλκοόλης μπορεί να γίνει και μετά την 31 Δεκεμβρίου του έτους παραγωγής μόνο πείτα από προηγούμενη δήλωση στην αρμόδια Δ/νση Γεωργίας και στο Γενικό Χημείο του Κράτους, με την προϋπόθεση ότι η αλκοόλη που προστίθεται δεν υπερβαίνει το 10% VOL της αλκοόλης που συνολικά προστέθηκε αρχικά στους οίνους βάσης.

Οι τύποι οίνων - λικέρ (VINS DE LIQUEUR) που δι-καιούνται της ονομασίας προέλευσης ελεγχόμενης (Ο.Π.Ε.) Μαυροδάφνη Πατρών, είναι οι ακόλουθοι:

α) Οίνος φυσικός γλυκός: Ο τύπος που παρασκευάζεται σύμφωνα με την παρ. 1 του παρόντος άρθρου.

β) Οίνος γλυκός: Ο τύπος οίνου που παρασκευάζεται σύμφωνα με τις διατάξεις της παρ. 1 του παρόντος άρθρου μετά από γλύκανση των οίνων-λικέρ (VINS DE LIQUEUR) με προσθήκη γλεύκους ή συμπυκνωμένου γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθορισμένου γλεύκους σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Ειδική οινολογική πρακτική
Περιγραφή πρακτικής:	
•Οι ερυθροί οίνοι ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας μέχρι 1000 λίτρων, του-λάχιστον για δώδεκα μήνες πριν από τη διάθεση τους στην κατανάλωση. Η παλαίωση γίνεται σε κατάλληλους χώρους με κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. • Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης RESERVE (Επιλεγμένος) για οίνους Π.Ο.Π. Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of	

Patra) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τρία (3) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον δύο (2) έτη στις συνθήκες που περιγράφονται στο 4.1. και ένα (1) έτος σε φιάλες.

• Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης VIEILLE RESERVE για οίνους Π.Ο.Π. Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης πέντε (5) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον δύο (2) έτη στις συνθήκες που περιγράφονται στο 4.1. και δύο (2) έτη σε φιάλες.

• Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης GRAND RESERVE για οίνους Π.Ο.Π. Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης επτά (7) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον τρία (3) έτη στις συνθήκες που περιγράφονται στο 4.1. και τρία (3) έτη σε φιάλες. Σε περίπτωση ανάμιξης οίνων - λικέρ VINS DE LIQUEUR) με διαφορετική διάρκεια παλαίωσης, λαμβάνεται ως διάρκεια παλαίωσης του προϊόντος ανάμιξης εκείνη του οίνου - λικέρ (VIN DE LIQUEUR) με το μι-κρότερο χρόνο παλαίωσης.

Στην περίπτωση οίνων - λικέρ (VINS DE LIQUEUR) που παραμένουν σε φάση οξειδωτικής παλαίωσης, επί τρία και πλέον έτη επιτρέπεται, προς βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων του προϊόντος, η προ-σθήκη φρέσκου οίνου - λικέρ (VINS DE LIQUEUR), μετά το τρίτο έτος παλαίωσης χωρίς να μεταβάλλεται η συνολική διάρκεια παλαίωσης υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις.

α) Ο προστιθέμενος οίνος - λικέρ (VIN DE LIQUEUR) προέρχεται αποκλειστικά από γλεύκος σταφυλιών της ποικιλίας Μαυροδάφνη και πληροί τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος.

β) Η προστιθέμενη ετησίως ποσότητα να είναι μικρό-τερη από 10% κατ' όγκο του τελικού προϊόντος ανάμιξης.

• Δεν επιτρέπεται η αύξηση του φυσικού αλκοολικού τίτλου των σταφυλιών και γλευκών των ποικιλιών Μαυροδάφνη και Μαύρη Κορινθιακή με συμπήκνωση με οποιοδήποτε τρόπο ή προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους.

• Για τους οίνους λικέρ δεν επιτρέπονται

A) θερμικές επεξεργασίες , κατεργασία με κελύφη ζυμών και χρήση γαλακτικών βακτηρίων.

B) Η προσθήκη των ουσιών ανθρακικός ανυδρίτης, σορβικό οξύ και αλάτων του, δισκία παραφίνης και χρώματος καραμέλας.

Σύστημα μόρφωσης των πρέμνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Καλλιεργητική πρακτική
Περιγραφή πρακτικής:	
Οι οίνοι ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα (μέχρι 2 μάτια). Ο αριθμός των πρέμνων ανά στρέμμα ανέρχεται τουλάχιστον σε 400 με εξαίρεση τους αμπελώνες που έχουν φυτευτεί πριν τη δημοσίευση του Προεδ. Διατάγματος 201/5-5-1993.	

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια .

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα γλεύκους ανά εκτάριο*Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο δεν υπερβαίνει τα 90 HL γλεύκους.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971 (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 201/5.5.1993 (ΦΕΚ 75/Α/21.5.1993).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Ο.Π. Μαυροδάφνη Πατρών περιλαμβάνει τις περιοχές που βρίσκονται μέσα στα όρια των ακόλουθων τριών ζω-νών της επαρχίας Πατρών του Νομού Αχαΐας:

α) Στην κύρια ζώνη που βρίσκεται στο κεντρικό τμήμα της επαρχίας και ορίζεται βόρεια και βορειοδυτικά από την εθνική οδό Πατρών - Πύργου, δυτικά από την επαρχιακή οδό προς Άρλα, νότια από τα όρια των κοινοτικών περιο-χών Άρλας, Φλόκας και Μιτόπολης, ανατολικά από τα όρια των κοινοτικών περιοχών Χαλανδρίτσας, Πλατανό-βρυσης και Πετρωτού και βορειοανατολικά από την επαρχιακή οδό Πατρών - Ελικίστρας. Η ζώνη αυτή περιλαμβάνει κτηματικές περιοχές του Δήμου Πατρέων και των Κοινοτήτων Αγιοβλαστίτικων, Αγ. Νικολάου, Αγ. Στεφάνου, Αλισού, Ανω Αχαΐας, Άνω Σουδανείκων, Άρλας, Αχαϊκού, Βραχνείκων, Θέας, Θεριανού, Καλλιθέας, Κάτω Αλισού, Κρήνης, Λουσιικών, Μαζαρακίου, Μιντιλογλίου, Μιτόπο-λης, Μονοδενδρίου, Οβρυάς, Παραλίας, Πετρωτού, Πλα-τανόβρυσης, Ροϊτικων, Σαραβαλίου, Τσουκαλείκων, Φλό-κας, Φωσταίνης, Χαϊκαλίου και Χαλανδρίτσας.

β) Στη ζώνη του Ρίου που βρίσκεται βόρεια της επαρχια-κής οδού Πατρών - Ελικίστρας και περιλαμβάνει τις κοινό-τητες Αγίου Βασιλείου, Αγίου Γεωργίου, Βερναρδέικων, Κάτω Καστρισιού και Πλατανιού.

γ) Στη ζώνη που βρίσκεται δυτικά της αμαξωτής οδού προς Άρλα και περιλαμβάνει τις κοινότητες Κάτω Αχαΐας, Πετροχωρίου, Κρίνου και Πέτα.

a. Περιοχή NUTS

GR232

Αχαΐα

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχήςΑριθμός συνημμένων
χαρτών

1

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

--

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Mavrodafni N

Korinthiaki N

c. Άλλες ποικιλίες:

--

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

Η οινική της παράδοση χρονολογείται από την αρχαιότητα, συνεχίστηκε το Μεσαίωνα με ξακουστή την Δανιηλίδα και τα κελάρια της ενώ το κρασί αποτελεί εξαγόμενο προϊόν στην διάρκεια της δεύτερης Τουρκοκρατίας.

Η κύρια ή και αποκλειστική ποικιλία σταφυλιού που συμμετέχει στην παραγωγή του ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών είναι η ερυθρή, αυτόχθονη της Δυτικής Ελλάδας, ποικιλία Μαυροδάφνη.

Η Μαυροδάφνη αναφέρεται ήδη από τον 16^ο αιώνα ως ποικιλία της Κεφαλονιάς.

Στην παραγωγή ΠΟΠ κρασιού Μαυροδάφνη Πατρών δύναται να συμμετέχει έως και 49% η ποικιλία Μαύρη Κορινθιακή η οποία ωριμάζει με υψηλή σακχαρική περιεκτικότητα.

Η ποικιλία Μαυροδάφνη μαζί με τις ντόπιες οινοποιητικές πρακτικές δημιούργησαν έναν τύπο οίνου που ξεχωρίζει από κάθε άλλο Vin de Liqueur.

Το προϊόν είναι αποκλειστικό δημιούργημα της αμπελουργικής αυτής ζώνης ήδη από το 19^ο αιώνα. Έχει από τότε υψηλό αλκοολικό βαθμό 17-19% και υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα 130-140 gr/Lt. Παραγόταν με προσθήκη αποσταγμάτων ή οινοπνεύματος και οφείλει την προώθηση του στον φιλέλληνα Γερμανό επιχειρηματία Gustavo Clauss που ίδρυσε σε ωραίο λόφο της Πάτρας μεγάλη οινοποιητική μονάδα το 1870.

Πάντοτε περιείχε τουλάχιστον μέρος οίνου μακρόχρονης παλαίωσης, πολλές φορές έντονα οξειδωτικής, με παραμονή των βαρελιών στον εξωτερικό χώρο και έχει αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά που οφείλονται σ' αυτό. (ευωδίες από κεράσι, βανίλια, αποξηραμένων φρούτων, σταφίδας και σώμα σφριγηλό και πλούσιο).

Η φήμη του προϊόντος επεκτάθηκε πολύ γρήγορα στην Γερμανία και το παγκόσμιο εμπόριο οίνου και σε πολλές περιόδους και αγορές θεωρήθηκε ισάξιο και αντικατέστησε τα κρασιά Porto, ήδη από τα τέλη του 19^{ου} αιώνα και αρχές του 20^{ου}.

Είναι χαρακτηριστικό ότι ουδέποτε χρησιμοποιήθηκαν στην παραδοσιακή τεχνική της Μαυροδάφνης πρόσθετες ουσίες είτε αρωματικές είτε προς διόρθωση των στοιχείων της και ότι διαύγαζε μόνο με την παλαίωση, το φιλτράρισμα και την διαύγαση

με αυγά ή ζελατίνη.

Πολλές προσωπικότητες του παγκοσμίου γίνεσθαι έχουν επισκεφθεί τα κελάρια της Achaia Clauss στην Πάτρα και έχουν γευτεί μαυροδάφνες που παλαιώνουν σε μεγάλα δρύινα βαρέλια για πολλές δεκαετίες.

β. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Στην νεώτερη περίοδο η πόλη πρωτοπορεί με τον Clauss και την Achaia Clauss, ενώ η κοινωνική της ζωή χαρακτηρίζεται από τα πολλά της οινοπωλεία (κρασοπουλεία) όπου οι θαμώνες απολαμβάνουν κρασί με συνοδεία μαγειρευτών φαγητών π.χ. το 1899 σ' ένα πληθυσμό 35.000 κατοίκων η Πάτρα έχει 212 οινοπώλες (και άλλους 300 πωλητές ποτών) έναντι σε 210 παντοπώλες με τα είδη διατροφής.

γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Κατά πολλούς η Μαυροδάφνη πρόκειται για γηγενή ποικιλία που, πιθανά, πέρασε στην απέναντι ακτή και να έδωσε τα εξαιρετικά κρασιά. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερο μικρόκλιμα με υψηλή σχετική υγρασία, εδάφη ασβεστολιθικής σύστασης σε πολλά σημεία με μάργες(Παλλική) που δημιουργούν και την ιδιαιτερότητα της περιοχής

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Η ζώνη της ονομασίας «Μαυροδάφνη Πατρών» περιλαμβάνει αμπελώνες στην περιοχή που εκτείνεται γύρω από την πόλη της Πάτρας και προχωρά ΝΑ προς την Χαλανδρίτσα (20 km περίπου στην ενδοχώρα) ΝΔ ως την Άρλα και Δυτικά αρκετά χιλιόμετρα πέρα από την Κάτω Αχαΐα.

Τα εδάφη του αμπελώνα είναι μέσης μηχανικής σύστασης και τα πιο κατάλληλα για τη Μαυροδάφνη είναι τα ασβεστολιθικά . Το κλίμα χαρακτηρίζεται θαλάσσιο Μεσογειακό με μέσο θερμοκρασιακό εύρος (17-18 °C) που χαρακτηρίζει την περιοχή ως εύκρατη. Το μέσος ύψος Βροχόπτωσης είναι 600-800mm ετησίως.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Τόσο η ιστορική συνέχεια στην οινοποίηση του γλυκού κρασιού Μαυροδάφνη, με πολλές ιδιαιτερότητες όπως φαίνεται και από τις αναγνωρισμένες μεθόδους παραγωγής του, όσο και η ιδιαιτερότητα της αυτόχθονης ποικιλίας Μαυροδάφνη δημιούργησαν επί δυο εκατονταετίες μα πολύ ισχυρή και διεθνή φήμη του συγκεκριμένου τύπου οίνου όσο και την ξεχωριστή γευστική του ιδιαιτερότητα που αφορά την χημική του σύσταση, όπως περιγράφηκε, αλλά όσο και τα γευστικά του χαρακτηριστικά με την οξειδωτικής φύσεως εξέλιξη τους.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
Άρθρο 6 παράγραφος 4α του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».	

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
Υπουργική Απόφαση με αριθ. 386323/3803/10-11-1976 «Περί μεταποίησης σταφυλών εκτός ζώνης Ονομασίας Προέλευσης» (ΦΕΚ 1407/Β) με την οποία παρέχεται το δικαίωμα γλευκοποίησης των σταφυλιών και οινοποίησης του	

γλεύκους προς παρασκευή οίνων ονομασίας προέλευσης Μαυροδάφνη στην Επαρχία Πατρών.

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	
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	
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 Ονομασία Προέλευσης Μαυροδάφνη Πατρών είναι οι παρακάτω: ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ Η ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

α. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:
Αίτηση καταχώρησης ΠΟΠ Μαυροδάφνη 1
Περιγραφή:
Εθνική Νομοθεσία

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

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών Hellenic Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
Διεύθυνση:	2 Αχαρνών 101 76 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+30 210 2124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Δεσμός:	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html
---------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**