Ref. Ares(2011)1382075 - 20/12/2011

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007
ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

<u>Περιγραφή του οίνου (οίνων)</u> :

Ο οίνος Π.Ο.Π. Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra) ανήκει στην κατηγορία 3. Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος XIβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

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.

Παραδοσιακές ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Μαυροδάφνη Πατρών και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενης (ΟΠΕ) στη θέση των ΠΟΠ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινός Αμπελώνας, Πύργος.

Οινολογικές πρακτικές

Οι οίνοι λικέρ (VINS DE LIQUEUR) παρασκευάζονται:
α) Από ζυμούμενο γλεύκος σταφυλών της ποικιλίας Μαυροδάφνη, του οποίου η αλκοολική ζύμωση διακόπτεται όταν έχουν σχηματισθεί τουλάχιστον 4% VOL αλκοόλης. Για τη διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης των σακχάρων του γλεύκους επιτρέπεται η προσθήκη των ακόλου- θων προϊόντων:
αα) Ουδέτερης αλκοόλης που προέρχεται από απόσταξη προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα, συμπεριλαμβανομένων 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 οινο - λικέρ από αποζυμωμένο 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 ουδέτερης αλκοόλης όπως αυτή ορίζεται στην υποπερίπτωση αα της περίπτωσης α, και υπό την προϋπόθεση ότι στον τελικό οινο - 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 έπειτα 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) πού δικαιούνται 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

- Οι ερυθροί οίνοι ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας μέχρι 1000 λίτρων, τουλάχιστον 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 μικρότερο 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 προσθήκη 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 μικρότερη 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

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

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

- 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.

Οριοθετημένη περιοχή

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 ζωνών 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 περιοχών Άρλας, Φλόκας και Μιτόπολης, ανατολικά από τα όρια των κοινοτικών περιοχών Χαλανδρίτσας, Πλατανόβρυσης και Πετρωτού και βορειονατολικά από την επαρχιακή οδό Πατρών - Ελικίστρας. Η ζώνη αυτή περιλαμβάνει κτηματικές περιοχές του Δήμου Πατρέων και των Κοινοτήτων Αγιοβλασίτικων, Αγ. Νικολάου, Αγ. Στεφάνου, Αλισού, Ανω Αχαΐας, Άνω Σουδανέικων, Άρλας, Αχαϊκού, Βραχνέικων, Θέας, θεριανού, Καλλιθέας, Κάτω Αλισού, Κρήνης, Λουσικών, Μαζαρακίου, Μιντιλογλίου, Μιτόπολης, Μονοδενδρίου, Οβρυάς, Παραλίας, Πετρωτού, Πλατανόβρυσης, Ροΐτικων, Σαραβαλίου, Τσουκαλέικων, Φλόκας, Φωσταίνης, Χαϊκαλίου και Χαλανδρίτσας.

β) Στη ζώνη του Ρίου που βρίσκεται βόρεια της επαρχιακής οδού Πατρών - Ελικίστρας και περιλαμβάνει τις κοινότητες Αγίου Βασιλείου, Αγίου Γεωργίου, Βερναρδέικων, Κάτω Καστριτσίου και Πλατανιού.

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

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 96 HL γλεύκους.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο οίνος Π.Ο.Π. Μαυροδάφνη Πατρών (*MAVRODAPHNI OF PATRA*) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Μαυροδάφνη ή και από σταφύλια της ποικιλίας Μαύρη Κορινθιακή.

ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

α. Ποιότητα

Η Πάτρα έχει σημαδέψει την ιστορία του σύγχρονου ελληνικού κρασιού τόσο με την εκτεταμένη ποσοτικά αμπελοκαλλιέργεια όσο και με ποιοτικά κρασιά με εμπορικό ενδιαφέρον. Ούσα η ίδια μεγάλο εμπορικό λιμάνι προς τα Ιόνια Νησιά και την Δύση είχε αναπτύξει εμπορικά αντανακλαστικά.

β. 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. (ευωδιές 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 γίγνεσθαι έχουν επισκεφθεί τα κελάρια της Achaia Clauss στην Πάτρα και έχουν γευτεί μαυροδάφνες που παλαιώνουν σε μεγάλα δρύινα βαρέλια για πολλές δεκαετίες.

γ. 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 (κρασοπουλειά) 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.

δ. 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 ^{o}C) που χαρακτηρίζει την περιοχή ως εύκρατη. Το μέσος ύψος Βροχόπτωσης είναι 600-800mm ετησιως.

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.

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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».

Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Υπουργική Απόφαση με αριθ. 386323/3803/10-11-1976 «Περί μεταποιήσεως σταφυλών εκτός ζώνης Ονομασίας Προέλευσης» (ΦΕΚ 1407/Β) με την οποία παρέχεται το δικαίωμα γλευκοποιήσεως των σταφυλιών και οινοποιήσεως του γλεύκους προς παρασκευή οίνων ονομασίας προέλευσης Μαυροδάφνη στην Επαρχία Πατρών.

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

α) Κοινοτική Νομοθεσία

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».

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

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Εθνική Νομοθεσία

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποιήσεως υπ΄ αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971 «Περί αναγνωρίσεως ελεγχόμενων ονομασίων προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971).

_ Υπουργική απόφαση

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 201/5.5.1993 «Αναγνώριση ονομασίας προελεύσεως Μαυροδάφνη Πατρών ελεγχόμενη» (ΦΕΚ 75/Α/21.5.1993).

- «Διόρθωση Σφαλμάτων στο Π.Δ. 201/1993» (ΦΕΚ 111/Α/29.6.1993).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 198/23.7.1994 «Τροποποίηση του Π.Δ 201/1993 αναγνώριση ονομασίας προέλευσης Μαυροδάφνη Πατρών Ελεγχομένη» (ΦΕΚ 127/Α/5.8.1994).

- Υπουργική Απόφαση με αριθ. 386323/3803/10-11-1976 «Περί μεταποιήσεως σταφυλών εκτός ζώνης Ονομασίας Προέλευσης» (ΦΕΚ 1407/Β)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999).

- Υπουργική Απόφαση 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/Β/15-6-2005).

10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποιήσεως υπ΄ αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ πρέπει να υποβληθεί σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις κατά το στάδιο της παραγωγής και πριν την διαδικασία κατάταξής του. Για την πραγματοποίηση των αναλυτικών εξετάσεων λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα και αποστέλλεται σε ένα από τα εργαστήρια που είναι επιφορτισμένα με τη διεξαγωγή των επίσημων αναλύσεων στο τομέα του οίνου. Λαμβάνεται επίσης αντιπροσωπευτικό δείγμα για την πραγματοποίηση των οργανοληπτικών εξετάσεων και ο παραγωγός υποβάλλει έγγραφο αίτημα στην Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής προκειμένου να γίνει οργανοληπτική εξέταση και να πιστοποιηθεί αν ο εν λόγω οίνος έχει τα ενδεδειγμένα χαρακτηριστικά (χρώμα – διαύγεια – οσμή - γεύση) που επιτρέπουν την κατάταξή του ως ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών .

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής συγκαλεί την επιτροπή οργανοληπτικών εξετάσεων προκειμένου να εξετάσει το δείγμα και να γνωμοδοτήσει για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου.

Ο παραγωγός του οίνου υποβάλλει στη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής επίσημα αντίγραφα της δήλωσης παραγωγής ή συγκομιδής των σταφυλιών, τα συνοδευτικά έγγραφα που αποδεικνύουν ότι ο οίνος έχει τις προϋποθέσεις που αφορούν το συγκεκριμένο οίνο ΠΟΠ ο οποίος προορίζεται να καταταχθεί καθώς και τα αποτελέσματα των αναλυτικών και οργανοληπτικών εξετάσεων του οίνου.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής αξιολογεί τα στοιχεία που υποβάλλει ο παραγωγός και αποφασίζει αν ο οίνος θα καταταχθεί.

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής χορηγεί ανάλογο αριθμό ταινιών ελέγχου. Οι ταινίες ελέγχου είναι ερυθρού χρώματος και φέρουν ένα κωδικό αριθμό ο οποίος περιλαμβάνει: Τα γράμματα **ΜΠ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών , τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

10.3. Αρχές ελέγχου.

10.3.1 Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76

Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289

Fax: 210 - 52 38 337

e-mail: ax2u249@minagric.gr,ax2u086@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.