Ref. Ares(2011)1397971 - 21/12/2011

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

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Ονομασία προς καταχώριση : **Μοσχάτος Ρίου Πατρών**

Ισοδύναμος Όρος: Muscat of Rio Patra

<u>Περιγραφή του οίνου (οίνων)</u> :

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat of Rio Patra) ανήκουν στην κατηγορία 3 και στην κατηγορία 15 των αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος XIβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Οίνος Γλυκύς Φυσικός(Vin doux naturel)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 14,0 % 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 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Χρώμα λαμπερό, βερικοκί έως χρυσό.
2. Οσμή : εσπεριδοειδών, νότες λουλουδιών και γλυκών μπαχαρικών.
3. Γεύση : στόμα πλούσιο με γλυκά μπαχαρικά, γεύση μελιού και κηρήθρας. Ισοζύγιο γλυκύτητας και οξύτητας.

Οίνος Γλυκύς Φυσικός από εκλεκτούς αμπελώνες (Vin doux naturel -Grand Cru)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 14,8 % 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 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Χρώμα χρυσό βερίκοκου
2. Οσμή : μανταρινί-πορτοκάλι, νότες λουλουδιών και γλυκών μπαχαρικών.
3. Γεύση : στόμα πλούσιο με γλυκά μπαχαρικά, γεύση μελιού και κηρήθρας. Ισοζύγιο γλυκύτητας και οξύτητας

Οίνος Γλυκύς (Vin Doux)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 13,0 % 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 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Χρώμα χρυσό βερίκοκου
2. Οσμή : μανταρινί-πορτοκάλι, νότες λουλουδιών και γλυκών μπαχαρικών.
3. Γεύση : στόμα πλούσιο με γλυκά μπαχαρικά, γεύση μελιού και κηρήθρας. Ισοζύγιο γλυκύτητας και οξύτητας

Οίνος Φυσικώς Γλυκύς (Vin naturellement doux)

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος πριν το λιάσιμο των σταφυλών: 14.8 % vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος μετά το λιάσιμο των σταφυλών: 17,6 % vol.

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 16.0% vol.

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9.0 %vol.

- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 5,5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Χρώμα λαμπερό χρυσοκίτρινο.

2. Οσμή: Άρωμα βερίκοκου, εσπεριδοειδών, κυδωνιού και μελιού σε φόντο λουλουδιών.

3. Γεύση: Πλούσια και βελούδινη γεύση με πολύ καλή οξύτητα και δομή. Μακρά επίγευση και μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης.

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.) Μοσχάτος Ρίου Πατρών και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) στη θέση των ΠΟΠ

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

Οινολογικές πρακτικές

- Οι οίνοι των τύπων γλυκύς φυσικός (Vin doux Naturel) και γλυκύς φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες (Vin doux Naturel-Grand Cru) παράγονται με την προσθήκη, κατά την διάρκεια της ζύμωσης αλκοόλης, αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% vol σε αναλογία 5% κατ' ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο του όγκου του χρησιμοποιημένου γλεύκους, ή σε ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.

- Ο οίνος γλυκύς (Vin doux) παράγεται με την προσθήκη, πριν την έναρξη της αλκοολικής ζυμώσεως, στο γλεύκος αλκοόλης αμπελοοινικής προελεύσεως αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% vol., ώστε το τελικό προϊόν να έχει το νομοθετημένο κτηθέντα και ολικό αλκοολικό τίτλο. Ο οίνος του τύπου αυτού περιέχει το σύνολο των σακχάρων του γλεύκους. Παρά ταύτα, για τα γλεύκη βάσης είναι ανεκτή περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη τουλάχιστο 1% vol. Αυτός ο τύπος οίνου δύναται να παλαιώσει για πέντε χρόνια σε δρύινα βαρέλια.

- Ο οίνος ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών φυσικώς γλυκύς (Vin Naturellement Doux) παράγεται από σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή υπό σκιάν προς μερική αφυδάτωση. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη του τελικού προϊόντος προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν χωρίς να έχει προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση γλεύκος, συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή απόσταγμα.

- Εκτός από την προσθήκη αλκοόλης κάθε άλλος τρόπος αυξήσεως του αλκοολικού τίτλου του προϊόντος καθώς και της περιεκτικότητες σε σάκχαρα των πρώτων υλών παραγωγής τους δεν επιτρέπεται.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

- Οι οίνοι ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τριών ετών από τον εμβολιασμό τους και δεν επιτρέπεται η άρδευση. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται.

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Μοσχάτος Ρίου Πατρών καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971 (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από το Προεδρικό

Διάταγμα αριθ. 242/18.3.1982 (ΦΕΚ 39/Α/29.3.1982).

Η αμπελουργική ζώνη **ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών** εκτείνεται κυρίως στην περιοχή Ρίου (*Άγιος Βασίλειος, Άγιος Γεώργιος, Άνω & Κάτω Καστρίτσι, Αργυρά, Βερναρδέικα, Δρέπανο, Πλατάνι, Ρίο, Ψαθόπυργος*), ενώ μικρή έκταση είναι στο ΒΑ τμήμα της περιοχής Πατρέων.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 90 HL γλεύκους Στην περίπτωση του ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΙΟΥ ΟΙΝΟΣ ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ ΑΠΟ ΔΙΑΛΕΧΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (VIN DOUX NATUREL – GRAND CRU) η μέγιστη απόδοση δεν υπερβαίνει τα πέντε χιλιάδες τριακόσια (5300) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 42 HL γλεύκους.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Οι οίνοι ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΙΟΥ ΠΑΤΡΩΝ παράγονται από την ποικιλία Μοσχάτο Άσπρο. Πρόκειται για μια ευγενή ποικιλία αμπέλου, αρκετά διαδεδομένη σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Είναι γνωστή η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για τον ήλιο. Αυτός ζεσταίνει τις μικρές ρώγες, δίνει στην παχιά φλούδα του κιτρινόχρυσο, γεμάτο φακίδες χρώμα και συμπυκνώνει μοναδικά τα αρώματα και τη γεύση του. Η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για επικλινείς, ορεινούς αμπελώνες δεν κρύβεται, αν και ευδοκιμεί εξίσου καλά και σε χαμηλότερα υψόμετρα.

Το λεπτόρωγο **μοσχάτο άσπρο** είναι σίγουρα μια από τις πλέον σημαντικές ποικιλίες του ελλαδικού χώρου. Κάτω από τον ολόλαμπρο ελληνικό ήλιο μετουσιώνεται σε σπουδαία κρασιά, που εκφράζουν το μοναδικό terroir από το οποίο προέρχονται.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή για το Οίνο Φυσικώς Γλυκύ (Vin naturellement doux)-Κατηγορία 15 του Παραρτήματος XIβ του Καν. 1234/2007

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.

Τα Μοσχάτα γλυκά κρασιά στην περιοχή του Ρίου Πατρών έρχονται τουλάχιστον από τον 19^{ο} αιώνα και ως συνέχεια των Μοσχάτων Κεφαλονιάς όπου αναφέρονται από τον 16^{ο} αιώνα και παράγουν ένα κρασί που δεν «επιτρέπετο να λείπει από την Βενετσιάνικη τράπεζαν».
Ήδη στην Πάτρα από το 1875 ο Clauss παρασκευάζει γλυκό λευκό κρασί που ονομάζει μεν Μαλβαζία (ως γλυκό λευκό κρασί με παγκόσμιο όνομα) αλλά στο οποίο τον τόνο και το άρωμα δίνει το Μοσχάτο, το οποίο συμμετέχει (10%) όπως προκύπτει από το ημερολόγιο του Clauss.
Το Μοσχάτο παραδοσιακά άλλοτε λιάζεται στον ήλιο και άλλοτε μένει χωρίς ζύμωση με την προσθήκη οινοπνεύματος.

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

Η ζώνη ονομασίας καλύπτει μια λοφώδη περιοχή ανατολικά της Πάτρας με βορεινή έκθεση. Τα εδαφικά όρια της ζώνης Μοσχάτου Ρίου Πατρών περικλείουν που χαλικώδεις εκτάσεις παράκτιες γύρω από την Γέφυρα Ρίου – Αντιρρίου δίνουν κρασιά ελαφρώς διαφοροποιημένα του Μοσχάτου Πατρών.)

Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης με ουδέτερο pH ή μεικτά ποσοστά ανθρακικού ασβεστίου.
Με βάση τα βιοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής το κλίμα χαρακτηρίζεται θαλάσσιο Μεσογειακό με μέσο ετήσιο θερμοκρασιακό εύρος 17 με 18 βαθμούς Κελσίου.
Το μέσο ύψος βροχόπτωσης ανέρχεται σε 600-800mm ετησίως.
Οι οίνοι ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΙΟΥ ΠΑΤΡΩΝ παράγονται από την ποικιλία Μοσχάτο Άσπρο. Πρόκειται για μια ευγενή ποικιλία αμπέλου, αρκετά διαδεδομένη σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Είναι γνωστή η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για τον ήλιο. Αυτός ζεσταίνει τις μικρές ρώγες, δίνει στην παχιά φλούδα του κιτρινόχρυσο, γεμάτο φακίδες χρώμα και συμπυκνώνει μοναδικά τα αρώματα και τη γεύση του. Η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για επικλινείς, ορεινούς αμπελώνες δεν κρύβεται, αν και ευδοκιμεί εξίσου καλά και σε χαμηλότερα υψόμετρα.

Το λεπτόρωγο **μοσχάτο άσπρο** είναι σίγουρα μια από τις πλέον σημαντικές ποικιλίες του ελλαδικού χώρου. Κάτω από τον ολόλαμπρο ελληνικό ήλιο μετουσιώνεται σε σπουδαία κρασιά, που εκφράζουν το μοναδικό terroir από το οποίο προέρχονται.

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.Ο.Π. Μοσχάτος Ρίου Πατρών .

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Ο ξεχωριστός χαρακτήρας των λευκών γλυκών οίνων Μοσχάτων Ρίου Πατρών οφείλεται ο τόσο στην ποικιλία Muscat Blanc που έχει εγκλιματιστεί εδώ από αιώνες πριν, όσο και στο στραγγερό έδαφος των επιλεγμένων αμπελοπεριοχών, καθώς και την ΒΑ ή ΒΔ έκθεση τους που τους εξασφαλίζει δροσερό καλοκαίρι. Ως εκ τούτου προκύπτουν οίνοι με χαρακτηριστικό Μοσχάτο άρωμα, φρουτώδεις και απολαυστικοί.

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή για τους οίνους της κατηγορίας 3 του Παραρτήματος XIβ του Καν. 1234/2007.

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.

Τα Μοσχάτα γλυκά κρασιά στην περιοχή του Ρίου Πατρών έρχονται τουλάχιστον από τον 19^{ο} αιώνα και ως συνέχεια των Μοσχάτων Κεφαλονιάς όπου αναφέρονται από τον 16^{ο} αιώνα και παράγουν ένα κρασί που δεν «επιτρέπετο να λείπει από την Βενετσιάνικη τράπεζαν».
Ήδη στην Πάτρα από το 1875 ο Clauss παρασκευάζει γλυκό λευκό κρασί που ονομάζει μεν Μαλβαζία (ως γλυκό λευκό κρασί με παγκόσμιο όνομα) αλλά στο οποίο τον τόνο και το άρωμα δίνει το Μοσχάτο, το οποίο συμμετέχει (10%) όπως προκύπτει από το ημερολόγιο του Clauss.
Το Μοσχάτο παραδοσιακά άλλοτε λιάζεται στον ήλιο και άλλοτε μένει χωρίς ζύμωση με την προσθήκη οινοπνεύματος.

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

Η ζώνη ονομασίας καλύπτει μια λοφώδη περιοχή ανατολικά της Πάτρας με βορεινή έκθεση. Τα εδαφικά όρια της ζώνης Μοσχάτου Ρίου Πατρών περικλείουν που χαλικώδεις εκτάσεις παράκτιες γύρω από την Γέφυρα Ρίου – Αντιρρίου δίνουν κρασιά ελαφρώς διαφοροποιημένα του Μοσχάτου Πατρών.)

Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης με ουδέτερο pH ή μεικτά ποσοστά ανθρακικού ασβεστίου.
Με βάση τα βιοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής το κλίμα χαρακτηρίζεται θαλάσσιο Μεσογειακό με μέσο ετήσιο θερμοκρασιακό εύρος 17 με 18 βαθμούς Κελσίου.
Το μέσο ύψος βροχόπτωσης ανέρχεται σε 600-800mm ετησίως.
Οι οίνοι ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΙΟΥ ΠΑΤΡΩΝ παράγονται από την ποικιλία Μοσχάτο Άσπρο. Πρόκειται για μια ευγενή ποικιλία αμπέλου, αρκετά διαδεδομένη σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Είναι γνωστή η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για τον ήλιο. Αυτός ζεσταίνει τις μικρές ρώγες, δίνει στην παχιά φλούδα του κιτρινόχρυσο, γεμάτο φακίδες χρώμα και συμπυκνώνει μοναδικά τα αρώματα και τη γεύση του. Η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για επικλινείς, ορεινούς αμπελώνες δεν κρύβεται, αν και ευδοκιμεί εξίσου καλά και σε χαμηλότερα υψόμετρα.

Το λεπτόρωγο **μοσχάτο άσπρο** είναι σίγουρα μια από τις πλέον σημαντικές ποικιλίες του ελλαδικού χώρου. Κάτω από τον ολόλαμπρο ελληνικό ήλιο μετουσιώνεται σε σπουδαία κρασιά, που εκφράζουν το μοναδικό terroir από το οποίο προέρχονται.

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.Ο.Π. Μοσχάτος Ρίου Πατρών .

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Ο ξεχωριστός χαρακτήρας των λευκών γλυκών οίνων Μοσχάτων Ρίου Πατρών οφείλεται ο τόσο στην ποικιλία Muscat Blanc που έχει εγκλιματιστεί εδώ από αιώνες πριν, όσο και στο στραγγερό έδαφος των επιλεγμένων αμπελοπεριοχών, καθως και την ΒΑ ή ΒΔ έκθεση τους που τους εξασφαλίζει δροσερό καλοκαίρι. Ως εκ τούτου προκύπτουν οίνοι με χαρακτηριστικό Μοσχάτο άρωμα, φρουτώδεις και απολαυστικοί.

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

- Άρθρο 386323/10.11.1976 (ΦΕΚ 1407/Β/25.11.1976)

Παρέχεται το δικαίωμα γλευκοποίησης των σταφυλιών και οινοποιήσεως του γλεύκους προς παρασκευή του ΠΟΠ ΠΑΤΡΑ, σε όλα τα οινοποιεία του νομού Αχαΐας, εφ όσον αυτά πληρούν τις προϋποθέσεις παρασκευής οίνων ΠΟΠ.

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

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».

Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

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 Μοσχάτος Ρίου Πατρών είναι οι παρακάτω:

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) / Vin de vignobles Montagneux, ΛΙΑΣΤΟΣ / LIASTOS / Vin de paille.

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 ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 220/18.3.1982 « Για την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Πατρών ελεγχόμενης και με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Ρίου Πατρών ελεγχόμενη» (ΦΕΚ 36/Α/29.3.1982).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 « Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανση τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

- 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)

- 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 «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).

10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΙΟΥ 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 Μοσχάτος Ρίου 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 **ΜΡ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Μοσχάτος 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.