

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)

Όνομα προς καταχώρηση: Παρνασσός
Ισοδύναμος Όρος: Parnassos

Περιγραφή των οίνων

A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol
- Ολικός αλοολικός τίτλος: Μέγιστος*
- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Διαγράφηκε: ¶

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Χρώμα αχυρόχρουν με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών συμμετοχής της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και δροσιστική οξύτητα. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0 % Vol
- Ολικός αλοολικός τίτλος: Μέγιστος*
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l)]: Μέγιστη 9,0**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύχρωμο ερυθρό με πορφυρές , ιώδεις και κυανές ανταύγειες το οποίο μπορεί να πάρει κεραμιδί ανταύγειες μετά από μακρόχρονη παλαίωση. Σύνθετη πιπεράτη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και ταννίνες που μας προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος : Μέγιστος *
- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα τριανταφυλλί με ευχάριστο άρωμα φρέσκων φρούτων του δάσους με νότες μπαχαρικών και τραγανή οξύτητα.

***Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία.**

Μορφοποιήθηκε: Γραμματοσειρά:
Έντονα

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

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 και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Παρνασσός και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαιλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινός Αμπελώνας, Πύργος.

Διαγράφηκε: ¶

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Οινοποίηση λευκών οίνων:

Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Παρνασσός

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

Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Παρνασσός παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων. Η αλκοολική ζύμωση του

σταφυλοπολτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες που δεν ξεπερνούν τους 30°C.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

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

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Οι αμπελώνες φυτεύονται με πυκνότητα περίπου 350-400 φυτά/στρέμμα. Τα πρέμνα μορφώνονται σε γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα καρποφορίας ένας έως δύο οφθαλμοί.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Παρνασσός περιλαμβάνει τις περιοχές βρίσκονται σε υψόμετρο 350-650 μέτρων στα διοικητικά όρια των Δ.Δ. Καστελίου, Γραβιάς και Μαριολάτας του Δήμου Γραβιάς, των Δ.Δ. Πολυδρόσου, Λιλαίας, και Επταλόφου του Δήμου Παρνασσού του Ν. Φωκίδας καθώς και του Δ.Δ. Αμφικλείας του Δήμου Αμφικλείας, των Δ.Δ. Τιθορέας, Κ. Τιθορέας και Αγ. Μαρίνας του Δήμου Τιθορέας και του Δ.Δ. Ελάτειας του Δήμου Ελάτειας του Ν. Φθιώτιδας.

Διαγράφηκε: Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιερητικές τεχνικές.

Διαγράφηκε: .

Διαγράφηκε: ε

Μορφοποιήθηκε: Όχι Επίσημανση

Διαγράφηκε: Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Παρνασσός καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 297686/20.9.2006 (ΦΕΚ 1436/Β/29-09-2006).¶

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές ποικιλίες σε δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τις λευκές και ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 80 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Παρνασσός παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Ρομπόλα, Σαββατιανό, Chardonnay και Sauvignon Blanc.

Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Παρνασσός παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Μαρούδι, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και Pinot Noir.

Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε Παρνασσός παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Μαρούδι, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και Pinot Noir.

Διαγράφηκε: και

Διαγράφηκε: και

Διαγράφηκε: ¶

Μορφοποιήθηκε: Εσοχή: Αριστερά: 0 εκ.

Διαγράφηκε: Τα αρχαιολογικά ευρήματα και τα διασωθέντα μνημεία πιστοποιούν ότι τα σημερινά χωριά είναι στον ευρύτερο γεωγραφικό χώρο που ήκμασε η πλούσια Λίλεια, η οποία αναφέρεται ήδη στον Όμηρο, και η επίσης φωκική πόλη Έρωχος που μνημονεύεται από τον Ηρόδοτο. Οι δύο προηγούμενες πόλεις χαρακτηρίζονται κυρίως για τον ρόλο που διαδραμάτισαν μετά την νίκη του περσικού στρατού στις Θερμοπύλες. Παράλληλα πρέπει να τονιστεί ο σημαντικός ρόλος της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή πέρα από τις υπόλοιπες δραστηριότητες που αναπτύσσονταν σύμφωνα με πηγές από κείμενα του οδοιπόρου Πausανία που διασώζονται

Μορφοποιήθηκε: Όχι Διακριτή διαγραφή, Όχι Επίσημανση

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.

Στην κοιλάδα του Βοιωτικού Κηφισού και στους πρόποδες του όρους Παρνασσού βρίσκονται τα χωριά Γραβιά, Πολύδροσο, Αμφικλεία, Τιθορέα και Ελάτεια. ✘

Η οινική ιστορία της περιοχής ξεκινά από τη μυθολογία όπου αναφέρεται ότι στις πλαγιές του Παρνασσού οι Ιέρεις Θυιάδες κυριευμένες από την ιερή μανία και την εκστατική μέθη τελούσαν τη Διονυσιακή λατρεία.

Διαγράφηκε: .

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης

Μορφοποιήθηκε: Όχι Επισήμανση

Στην περιοχή του Πολυδρόσου άκμασαν κατά την αρχαιότητα δύο σημαντικές φωκικές πόλεις, η Λίλαια και ο Έρωχος(σημερινό Πολύδροσο). Και στις δύο πόλεις έχουν επισημανθεί και εξερευνηθεί σημαντικά αρχαιολογικά ευρήματα που μαρτυρούν την από τότε αμπελοκαλλιέργεια και οινική παραγωγή σε αυτόν τον τόπο. Κατά τα διάνοιξη υδραγωγείου του 1980 στο Πολύδροσο ήρθε τυχαία στο φως αρχαίος τάφος της γεωμετρικής Ιστορικής περιόδου(800 π.Χ). Εντός του τάφου βρέθηκαν τρία άθικτα πήλινα αγγεία άμεση σχέση έχοντα με τη μεταφορά, την προσφορά και την κατανάλωση κρασιού. Το ένα είναι κλασική στάμνα οينوχόη για την αποθήκευση και τη μεταφορά του οίνου. Το άλλο είναι πρόχους οينوχόη με προεξέχον στόμιο για το κέρασμα του οίνου και το τρίτο είναι ένα μόνωτο πλατύστομο κύπελλο για την πόση του οίνου τα οποία εκτίθενται στο Αρχαιολογικό Μουσείο Άμφισσας)

Κατά την περίοδο της τουρκοκρατίας υπάρχουν αποδεικτικά στοιχεία για αμπελοουργούς και οινοποιούς του Πολυδρόσου καθότι στα τούρκικα φορολογικά κατάστιχα του έτους 1540 αναφέρεται καταβολή φόρου 180 "άσπρων" (νόμισμα) που αποδίδεται σε αμπελοκαλλιέργεια.

Με την ίδρυση του νέου ελληνικού κράτους η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ακμάζει Στον εκλογικό κατάλογο των εκλογών του 1864, από τους 167 εγγεγραμμένους άνδρες από το Πολύδροσο , όπου αναγράφεται και το επάγγελμα τους, οι 19 είναι βαρελοποιοί , οι 92 είναι γεωργοί-αμπελοουργοί και ένας είναι αποκλειστικά οινοπώλης.

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.

Επίσης ετησίως κάθε Μάιο μήνα λαμβάνει χώρα η πανελλαδική οινική γιορτή "οι Δρόμοι του κρασιού" στο Πολύδροσο Φωκίδας.

Διαγράφηκε:

Διαγράφηκε:

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Οριοθετημένη Περιοχή: Η αμπελοουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Παρνασσός βρίσκεται στα διοικητικά όρια των πρώην δήμων (πρω Καλλικράτη) Γραβιάς που ανήκει στον νομό Φωκίδος, Ελάτειας που ανήκει στον νομό Φθιώτιδος, Παρνασσού που βρίσκεται στον νομό Φωκίδος και Αμφίκλειας (βλέπε και στον Χάρτη) και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 350 μέτρα. Πρόκειται για ορεινή αμπελοουργική ζώνη με τα αμπέλια να φτάνουν ως και το υψόμετρο των 550 μέτρων. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές ώστε να επιτυγχάνεται καλύτερη αποστράγγιση και να είναι επαρκής η έκθεση στον ήλιο, σε όλη την διάρκεια της ημέρας . Τα εδάφη των αμπελώνων είναι αργιλώδη , πηλώδη με $pH < 6$ και πλούσια σε ανθρακικό ασβέστιο στους πρόποδες του όρους Παρνασσός.

Διαγράφηκε:

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό με έντονες τάσεις ηπειρωτικού κλίματος, με ιδιαίτερα ψυχρούς χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια.

Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 25,5° C ενώ τους χειμερινούς μήνες συχνά κατεβαίνει κάτω από τους 0° C (μέσος αριθμός ημερών παγετού 10 μέρες, ημερών χιονιού 15 μέρες) . Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο.

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 789,6 mm και η κατανομή τους είναι η χαρακτηριστική των μεσογειακών κλιμάτων δηλ. με αυξημένες βροχοπτώσεις τους

μήνες Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Η θεωρητική εξαμυσοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέχει την βλαστική περίοδο. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή ιδιαίτερα το χειμώνα είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως.

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. Παρνασσός. Οι λευκοί οίνοι ΠΓΕ Παρνασσός χαρακτηρίζονται από χρώμα αχυρόχρουν με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει χρυσοκίτρινο μετά από παλαίωση. Έντονη μύτη φρούτων τροπικών φρούτων με νότες λουλουδιών. Η Μαλαγουζιά για παράδειγμα δίνει έντονα αρώματα τροπικών φρούτων και εσπεριδοειδών ενώ το Sauvignon Blanc δίνει πιο φυτικά αρώματα, χαρακτηριστικό της ποικιλίας. Η οξύτητα των λευκών οίνων ΠΓΕ Παρνασσός είναι συνήθως μέτρια έως υψηλή με πλούσιο και γεμάτο στόμα. Η επίγευση αρωματική με μεγάλη διάρκεια.

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Διαγράφηκε:

Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά των ερυθρωπών οίνων αναφέρεται συνήθως τριανταφύλλι ή και πιο ανοιχτό ροζ χρώμα. Η οξύτητα των ερυθρωπών οίνων είναι συνήθως μέτρια και τα αρώματα που διακρίνονται είναι φρούτων του δάσους τριανταφύλλου, φράουλας και ροδάκινου.

Διαγράφηκε:

Οι ερυθροί οίνοι ΠΓΕ Παρνασσός χαρακτηρίζονται από βαθύχρωμο ερυθρό με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες το οποίο μπορεί να πάρει κεραμιδί ανταύγειες μετά από μακρόχρονη παλαίωση. Σύνθετη πιπεράτη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και ταννίνες που μας προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια. Συγκεκριμένα οι ποικιλίες Merlot, Cabernet Sauvignon δίνουν οίνους με ιδιαίτερα αρωματικούς χαρακτήρες κόκκινων φρούτων και καλή δομή στο στόμα. Από το Μαυρούδι και το Pinot Noir παράγονται οίνοι με μέτρια χρωματική ένταση, με αρωματική λεπτότητα και φινέτσα και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Διαγράφηκε:

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η υψηλή ποιότητα των οίνων ΠΓΕ Παρνασσός οφείλονται στο συνδυασμό του κλίματος, του εδάφους καθώς και των εφαρμοζόμενων καλλιεργητικών και οινοποιητικών τεχνικών.

Διαγράφηκε: Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Παρνασσός 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.

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης

Οι κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή παραγωγής των οίνων ΠΓΕ Παρνασσός συμβάλλουν ώστε η ωρίμανση των σταφυλιών να ξεκινάει από τα μέσα Αυγούστου και να ολοκληρώνεται στο τέλος Σεπτεμβρίου. Σπουδαίο ρόλο στο χαρακτήρα των οίνων του Παρνασσού συντελούν οι ορεινοί όγκοι του Παρνασσού, της Γκιώνας και του Καλλίδρομου που περιβάλλουν τον αμπελώνα, σε συνδυασμό με το υψόμετρο που ποικίλλει μεταξύ 350- 450 μέτρων. Συγκεκριμένα οι ψυχρές αέριες μάζες κρατούν τη θερμοκρασία σε χαμηλά επίπεδα ακόμα και το καλοκαίρι με αποτέλεσμα το σταφύλι να μην υποφέρει από υψηλές θερμοκρασίες και τελικά να δίνει οίνους με έντονο αρωματικό χαρακτήρα και καλές οξύτητες.

Τα εδάφη που συναντώνται στην περιοχή είναι εδάφη από φλύσχη με πηλώδη – αργιλωπηλώδη υφή. Η σύσταση του εδάφους είναι λεπτόκοκκη και οι κλίσεις των εδαφών κυμαίνονται από μέτριες έως χαμηλές. Έτσι επιτυγχάνεται καλή αποστράγγιση στον αμπελώνα και αποφεύγεται η περίσσια υγρασία με αποτέλεσμα την ωρίμανση των σταφυλιών σε ευνοϊκό, ξηρό περιβάλλον.

Η Μαλαγουζιά είναι άριστα εγκλιματισμένη στην περιοχή, δίνοντας οίνους με έντονο αρωματικό χαρακτήρα και καλές οξύτητες λόγω των ψυχρών ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού.

Το Ασσύρτικο, μία ξεχωριστή ποικιλία ,λόγω της προσαρμογής του στα αργιλώδη εδάφη του Παρνασσού δίνει οίνους που αναδεικνύουν τα ποικιλιακά της αρώματα .Οι οίνοι από την ποικιλία Ασσύρτικο χαρακτηρίζονται από έντονα αρώματα τροπικών φρούτων καθώς επίσης και από τη δυναμική για κρασιά μακράς παλαίωσης.

Το Sauvignon Blanc και το Chardonnay λόγω του ξηρού κλίματος της περιοχής του Παρνασσού δίνουν οίνους με υψηλό αλκοολικό τίτλο, καλές οξύτητες, πλούσιο σώμα και δυνατότητα παλαίωσης.

Ο Ροδίτης άλλη μία ποικιλία που αντιπροσωπεύει την Στερεά Ελλάδα καλλιεργείται στα ανώτερα τμήματα του αμπελώνα με την καλύτερη αποστράγγιση, λόγω της ευαισθησίας που έχει στην υγρασία. Ωριμάζει στα μέσα του Σεπτεμβρίου δίνοντας κρασιά με ήπιες οξύτητες και αρώματα εσπεριδοειδών.

Διαγράφηκε:

Διαγράφηκε:

Οι ερυθρές ποικιλίες καλλιεργούνται στις περιοχές του αμπελώνα με τις μεγαλύτερες κλίσεις εδάφους ώστε να επιτυγχάνεται η καλύτερη αποστράγγιση. Με τον τρόπο αυτό συγκρατούνται μικρότερες ποσότητες νερού δίνοντας στον αμπελώνα δυνατότητα καλύτερης αλκοολικής και φαινολικής ωρίμανσης .

Συγκεκριμένα οι ποικιλίες Merlot, Cabernet Sauvignon και Syrah δίνουν οίνους με υψηλό αλκοολικό τίτλο έντονα ποικιλιακά αρώματα κόκκινων φρούτων και υψηλές χρωματικές εντάσεις. Η ωρίμανση των σταφυλιών λαμβάνει χώρα στο δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου για τις ποικιλίες Merlot και Syrah και στο πρώτο δεκάημερο του Σεπτεμβρίου για την ποικιλία Cabernet Sauvignon.

Το Μαυρούδι, τοπική ποικιλία της περιοχής του Παρνασσού, δίνει οίνους με έντονο φρουτώδη χαρακτήρα, απαλό κόκκινο χρώμα και ήπιες οξύτητες. Ειδικότερα σε εδάφη με αργιλωπηλώδη σύσταση δίνει οίνους με άριστα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Ωριμάζει συνήθως στο τέλος Σεπτεμβρίου.

Το Pinot Noir προσαρμόστηκε άριστα στα αργιλώδη και επικλινή εδάφη της περιοχής του Παρνασσού. Ο συνδυασμός χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων, καλλιεργητικών τεχνικών και των δροσερών αέριων μαζών καθόλη τη διάρκεια του καλοκαιριού δίνει οίνους με πλούσια αρώματα μαύρων φρούτων, λεπτό σώμα(χαρακτηριστικό της ποικιλίας), καλές οξύτητες και έντονες τανίνες που του δίνουν διάρκεια και δυνατότητα μακράς παλαίωσης. Λόγω της πρωιμότητας που εμφανίζει η ποικιλία ωριμάζει στα μέσα Αυγούστου.

Διαγράφηκε: σε εκείνα τα επίπεδα

Διαγράφηκε:

Διαγράφηκε:

Διαγράφηκε:

Διαγράφηκε:

Διαγράφηκε:

Διαγράφηκε:

Μορφοποιήθηκε: Όχι Επίσημανση

Διαγράφηκε:

Διαγράφηκε:

ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 297686/20.9.2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Παρνασσού ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1436/Β/29-09-2006).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών 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/15.06.2005).

- 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. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)

- [Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» \(ΦΕΚ 2323/Β/27.10.2015\) όπως τροποποιήθηκε με την Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5852/139338/14.12.2015 \(ΦΕΚ 2708/Β/2015\).](#)

-Νόμος υπ'αριθμ.427/30-8-1976 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής»(ΦΕΚ 230/Α31-8-1976)

-[Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 5833/155045/12.12.2013 «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. \(ΕΚ\) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.\(ΕΚ\) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» \(ΦΕΚ 3324/Β/27.12.2013\) όπως τροποποιήθηκε με την Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5066/117288/27.10.2015 \(ΦΕΚ 2322/Β/27.10.2015\).](#)

-Νόμος υπ' αριθ. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (ΦΕΚ 32/Α/11.2.2014).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 5042/116548/26.10.2015 «Καθορισμός των ειδικών όρων εμφιαλώσεως των οίνων» (ΦΕΚ 2323/Β/27.10.2015)

Διαγράφηκε: Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων» στις επικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 6 παράγραφος 4β 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

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.» Συγκεκριμένα οι οίνοι Π.Γ.Ε. Παρνασσός μπορούν να παραχθούν σε οινοποιεία που βρίσκονται στο νομό Φωκίδας και στο νομό Φθιώτιδας ή στους όμορους νομούς Βοιωτίας, Αιτωλοακαρνανίας, Καρδίτσας, Λάρισας και Μαγνησίας.

Διαγράφηκε:

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

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 818Β/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»

Β) 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/Β/15-6-2005).

Γ) Ενδείξεις επισήμανσης σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία

Σύμφωνα με την αριθμ. 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση οι ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Παρνασσός 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

Διαγράφηκε: Παραδοσιακές Ενδείξεις

Διαγράφηκε: Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Εγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη. ¶

Διαγράφηκε: ανωτέρω

Διαγράφηκε: παραδοσιακές

collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux.

Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών

Σύμφωνα με την με αρ..Πρωτ. 297686/20.9.2006 (ΦΕΚ 1436/Β/29-09-2006) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Ρομπόλα» για τους λευκούς ξηρούς.

ΕΛΕΓΧΟΙ

1.Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:

- 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).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 297686/20.9.2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Παρνασσού ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1436/Β/29-09-2006).

- 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).

[-Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθ. 5833/155045/12.12.2013 «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. \(ΕΚ\) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.\(ΕΚ\) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» \(ΦΕΚ 3324/Β/27.12.2013\) όπως τροποποιήθηκε με την Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5066/117288/27.10.2015 \(ΦΕΚ 2322/Β/27.10.2015\).](#)

[-Νόμος υπ' αριθ. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» \(ΦΕΚ 32/Α/11.2.2014\).](#)

2. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ δηλώνουν στην αρμόδια Διεύθυνση, δεκαπέντε μέρες (15) προ του τρυγητού την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφυλές για το σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους οινοπαραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή

Διαγράφηκε: ¶

¶

¶

τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.

3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΠΑ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

α) Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Γενική Διεύθυνση Τροφίμων

Διεύθυνση: Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Τμήμα: Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Μενάνδρου 22, ΤΚ 10552

Τηλ.: 210-2125113, 210-2125145

Fax: 210 - 5245195

e-mail: jkiokakis@minagric.gr, kballa@minagric.gr

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών, Ποιοτικού και Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου

Χάρτης οριοθετημένης περιοχής οίνων ΠΓΕ Παρνασσός



Αλλαγή κωδικού πεδίου

Διαγράφηκε: Γενική Διεύθυνση Τροφίμων
: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου
Διεύθυνση Αξιοποίησης & Τεχνολογίας Τροφίμων
Τμήμα: Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Διεύθυνση: Μενάνδρου 22 Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 7610552
Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289
Fax: 210 - 52 38 337
e-mail: ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr

Μορφοποιήθηκε: Όχι Διακριτή διαγραφή

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Διαγράφηκε: Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου