

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Γλώσσα στην οποία έχει συνταχθεί η αίτηση	ΕΛΛΗΝΙΚΗ
Αιτών	
Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου	ΑΡΓΥΡΙΟΥ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ & ΣΙΑ ΟΕ
Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)	ΠΟΛΥΔΡΟΣΟ,33051,ΠΟΛΥΔΡΟΣΟ ΦΩΚΙΔΟΣ,ΕΛΛΑΔΑ
Νομικό καθεστώς (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων)	Υπηκοότητα
Υπηκοότητα	ΕΛΛΗΝΙΚΗ
Ενδιάμεσος φορέας	
– Κράτος μέλος (κράτη μέλη) (*)	
– Αρχή τρίτης χώρας (προαιρετικό) (*)	
– [(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]	
Όνομα (ονόματα) του ενδιάμεσου φορέα (φορέων)	
Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων	
Γενική Διεύθυνση Τροφίμων	
Διεύθυνση Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων	
Τμήμα Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών	
Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)	
Μενάνδρου 22, ΤΚ 10552 Αθήνα, Ελλάδα	
Τηλέφωνο: +302102125113, +302102125145	
Τηλεομοιοτυπία: +302105245195	
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου: lkiokakis@minagric.gr, kballa@minagric.gr	
Όνομασία προς καταχώριση ΠΑΡΝΑΣΣΟΣ	
Όνομασία προέλευσης (*)	
Γεωγραφική ένδειξη (*)	
[(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]	
Ισοδύναμος όρος: Parnassos	
Περιγραφή του οίνου(οίνων) ⁽¹⁾	
A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ	
Οίνος λευκός ξηρός	
Αναλυτικά χαρακτηριστικά:	

Μορφοποιήθηκε: Εσοχή: Αριστερά:
0 εκ.

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης

Διαγράφηκε: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Φυτικής Παραγωγής
Διεύθυνση Μεταποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων Φυτικής Παραγωγής
Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Μορφοποιήθηκε: Εσοχή: Αριστερά:
0 εκ.

Μορφοποιημένος πίνακας

Διαγράφηκε: ΑΧΑΡΝΩΝ
2,10176,ΑΘΗΝΑ,ΕΛΛΑΔΑ

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % 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 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 αλκοολικός 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 κεραμιδι 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

Οίνος Ερυθρωπός Ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος :11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Μέγιστος *

Μορφοποιήθηκε: Χρώμα γραμματσοειράς: Κόκκινο

Διαγράφηκε: ¶

Διαγράφηκε:

Διαγράφηκε: ¶

Μορφοποιήθηκε: Χρώμα γραμματσοειράς: Κόκκινο

- 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 διοξείδιο 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 που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία.**

****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-Vacchus», 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

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (εσ), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινός Αμπελώνας, Πύργος.

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.

<p>Ειδικές οινολογικές πρακτικές</p> <p><u>Οι αμπελώνες φυτεύονται με πυκνότητα περίπου 350-400 φυτά/στέμμα. Τα πρέμνα μορφώνονται σε γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα καρποφορίας ένας έως δύο οφθαλμοί.</u></p>
<p>Οριοθετημένη περιοχή</p> <p>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.</p>
<p>Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο</p> <p>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.</p>
<p>Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο</p> <p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 80 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.</p>
<p>Επιτρεπόμενες οινοποιησιμες ποικιλίες αμπέλου</p> <p>Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Παρνασσός παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Ρομπόλα, Σαββατιανό, Chardonnay και Sauvignon Blanc.</p> <p>Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Παρνασσός παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Μαυρούδι, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και Pinot Noir.</p> <p>Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε Παρνασσός παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Μαυρούδι, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και Pinot Noir.</p>
<p>Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή⁽⁴⁾</p> <p>Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής Α. Ιστορικός δεσμός.</p> <p><u>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.</u></p> <p><u>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 τη 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 οινόχρη για</u></p>

Διαγράφηκε: Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνθήκες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

Μορφοποιήθηκε: Όχι Διακριτή διαγραφή

Διαγράφηκε: ε

Διαγράφηκε: ύς

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).¶

Διαγράφηκε: και

Διαγράφηκε: και

Διαγράφηκε: Από την αρχαιότητα στην περιοχή του Παρνασσού ο ρόλος της αμπελοκαλλιέργειας ήταν ιδιαίτερα σημαντικός. Σε κείμενα του γεωγράφου Πausanias αναφέρεται η παρουσία αμπελοργικής δραστηριότητας. ¶ Επίσης η ευρύτερη περιοχή, πέραν των αρχαιολογικών ευρημάτων που πιστοποιούν την ύπαρξη αγροτικών δραστηριοτήτων, μνημονεύεται από τον Όμηρο και τον Ηρόδοτο μέσω των πόλεων της Έρωχος και Λίλαια που ήκμασαν κατά την αρχαιότητα στην περιοχή αυτή της Φωκίδας.

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά, Όχι Επισήμανση

Διαγράφηκε: ς

Διαγράφηκε: α

Διαγράφηκε:

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 αμπελουργούς και οινοποιούς του Πολυδρόσου καθότι στα τούρκικα φορολογικά κατάστιχα του έτους 1540 αναφέρεται καταβολή φόρου 180 "άσπρων" (νόμισμα) από το Πολύδροσο 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 επάγγελμά τους, οι 19 είναι βαρελοποιοί, οι 92 είναι γεωργοί -αμπελουργοί και ένας είναι αποκλειστικά οινοπώλης.

Διαγράφηκε:

Διαγράφηκε:

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Διαγράφηκε: ¶

Β. 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.

Η αμπελουργική ζώνη του ΠΓΕ Παρνασσός βρίσκεται στα διοικητικά όρια των πρώην δήμων (προ Καλλικράτη) Γραβιάς που ανήκει στον νομό Φωκίδος, Ελάτειας που ανήκει στον νομό Φθιώτιδος, Παρνασσού που βρίσκεται στον νομό Φωκίδος και Αμφίκλειας και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 350 μέτρα. Πρόκειται για ορεινή ζώνη με τα αμπέλια να φτάνουν ως και το υψόμετρο των 550 μέτρων. Τα εδάφη είναι αργιλώδη, πηλώδη και πλούσια σε ανθρακικό ασβέστιο στους πρόποδες του όρους Παρνασσός.

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

Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή ιδιαίτερα το χειμώνα είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως.

Διαγράφηκε: (Βλέπε και στον Χάρτη)

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 αχυρόχροον 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

Διαγράφηκε: .

ευαισθησίας που έχει στην υγρασία. Ωριμάζει στα μέσα του Σεπτεμβρίου δίνοντας κρασιά με ήπιες οξύτητες και αρώματα εσπεριδοειδών.

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης

Διαγράφηκε: σε εκείνα τα επίπεδα

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:

Διαγράφηκε:

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Άλλες προϋποθέσεις⁽³⁾

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A) 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».

Διαγράφηκε:

B) 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 αμπελουργικής 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, παλαιώσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:

-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»

-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

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, παλαιώσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818B/15-6-2005).

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

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

Διαγράφηκε: Παραδοσιακές Ενδείξεις

Μορφοποιήθηκε: Όχι Διακριτή διαγραφή

Διαγράφηκε: 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. ¶

Διαγράφηκε: ανωτέρω

Διαγράφηκε: παραδοσιακές

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών

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

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος
--

[(1) Συμπεριλαμβανομένης αναφοράς στα προϊόντα που καλύπτονται από το άρθρο 118α παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007]
--

[(2) Άρθρο 118κα παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007]
--

[(3) Προαιρετικά]

[(4) Περιγράφεται η ιδιαιτερότητα του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής και η αιτιώδης σχέση μεταξύ των δύο]»
--