

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

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Όνομασία προς καταχώρηση : Πάρος

Ισοδύναμος Όρος: Paros

Περιγραφή του οίνου (οίνων) :

Ο οίνος Π.Ο.Π. Πάρος (Paros) ανήκει στην κατηγορία 1. των Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Οίνος Λευκός Ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 %vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 %vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 gr/l
- 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Φωτεινό πρασινοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές αποχρώσεις.
2. Οσμή : Έντονο και ανεπτυγμένο άρωμα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων, ειδικότερα αυτό του κίτρου και του ανανά, τυπικό των οίνων που προέρχονται από την ποικιλία Μονεμβασιά.
3. Γεύση : Έντονη ορυκτώδη γεύση με πλούσιο σώμα, υψηλή οξύτητα και μεγάλης διάρκειας αρωματική επίγευση.

Οίνος Ερυθρός Ξηρός

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Ιδιαίτερα έντονο βαθυκόκκινο ρουμπινί χρώμα, λαμπερό με κυανές αποχρώσεις στο νέο οίνο, ενώ μετά από πολυετή παλαίωση παρατηρούνται ερυθρωπές και έπειτα ιώδεις και κεραμιδί αποχρώσεις.

2. Οσμή: Πολύπλοκο άρωμα μπαχαρικών, αγριοκέρασων και δαμάσκηνων, τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται.

3. Γεύση: Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο ρωμαλέο σώμα και ελαφρώς ταννική επίγευση.

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 στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Πάρος και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

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

Οινολογικές πρακτικές

- Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Πάρος (Paros) παράγεται με τη μέθοδο της προζυμωτικής εκχύλισης, ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρές επιλεγμένες ζύμες οι οποίες εκφράζουν την αρωματική τυπικότητα . Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Η οινοποίηση γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για την παραγωγή οίνων ποιότητας.

- Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Πάρος (Paros) παράγονται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C. Η οινοποίηση γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για την παραγωγή οίνων ποιότητας.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

- Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Πάρος (Paros) πρέπει:
 - οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος , εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.
- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πάρος (Paros) πρέπει οι οίνοι :
 - οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο [2] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.
- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πάρος (Paros) πρέπει οι οίνοι :
 - να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πάρου (Paros) πρέπει οι οίνοι :
 - να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαιώσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες.

- **Καλλιεργητικές πρακτικές**

Η μόρφωση των πρέμνων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους και δεν επιτρέπεται η άρδευση. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται. Το σύνηθες σχήμα κλαδέματος για τους νέους αμπελώνες, λόγω των ισχυρών ανέμων που πνέουν, είναι το χαμηλό κυπελλοειδές με ύψος κορμού 25–40 εκατοστών και ύψος φυλλώματος 4 –100 εκατοστών, ή η στήριξη των κληματίδων σε σύρματα (όρθιο γραμμικό αμφίπλευρο). Το σύστημα αυτό εφαρμόζεται σε ποσοστό 80%. Παλαιότερα το σύστημα μόρφωσης ήταν άκορμο με αποτέλεσμα οι κληματίδες να έρπουν στο έδαφος. Ο κορμός, οι βραχίονες και οι σταφυλές των κληματίδων έρπουν στο χώμα, αποκτώντας καμιά φορά μέχρι και 5 μέτρα μήκος, οι γνωστές «απλωταριές» της Πάρου. Φαίνεται πως το έρπον αυτό σχήμα εφαρμόστηκε γιατί προφυλάσσει τους νέους βλαστούς και τις σταφυλές από τους σφοδρούς άνεμους που σαρώνουν τη Πάρο. Το δε άπλωμα του κορμού από την εσφαλμένη αντίληψη ότι οι ακραίοι οφθαλμοί της κληματίδας είναι και οι πλέον παραγωγικοί. Το σύστημα αυτό διατηρείται μέχρι και σήμερα σε ένα ποσοστό της τάξης του 20% που ολοένα και μειώνεται καθώς κατά τις αναμπελώσεις επικρατεί το χαμηλό κυπελλοειδές ή το όρθιο γραμμικό αμφίπλευρο σε σύρματα, το οποίο διευκολύνει και την καλλιέργεια των αμπελώνων. Το κλάδεμα που ακολουθείται και για την Μονεμβασιά και για την Μανδηλαριά είναι βραχύ αφήνοντας 1-2 οφθαλμούς.

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Πάρου (Paros) καθορίστηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 403/18.4.1981 όπως τροποποιήθηκε στη συνέχεια 357/25.11.1997 (ΦΕΚ 240/Α/28.11.1997) το οποίο στη συνέχεια καταργήθηκε από το Π.Δ 93/7-10-2011 (ΦΕΚ 224/24-10-2011) και περιλαμβάνει το όλα τα δημοτικά διαμερίσματα της νήσου Πάρου και της νήσου Αντίπαρου.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών για τον λευκό οίνο(κατηγορία 1 του παραρτήματος ΧΙβ).

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια .

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών για τον ερυθρό οίνο(κατηγορία 1 του παραρτήματος ΧΙβ).

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα έντεκα χιλιάδες (11000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια .

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για τον λευκό οίνο (κατηγορία 1 του παραρτήματος ΧΙβ) .

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα 70 HL έτοιμου προϊόντος

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για τον ερυθρό και ερυθρωπό οίνο (κατηγορία 1 του παραρτήματος ΧΙβ) .

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα 77 ΗL έτοιμου προϊόντος.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο οίνος λευκός Π.Ο.Π. Πάρος (Paros) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Μονεμβασιά.

Ο οίνος ερυθρός Π.Ο.Π. Πάρος (Paros) παράγεται με συνοινοποίηση σταφυλιών της ποικιλίας Μανδηλαριά σε ποσοστό τουλάχιστον 35% και το υπόλοιπο από γλεύκος σταφυλιών της ποικιλίας Μονεμβασιά.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

α. Ποιότητα

Το νησί αποτελεί εδώ και αιώνες κέντρο αμπελουργίας και οινοποιίας στο Αιγαίο, και "καταφύγιο" σπάνιων γηγενών ποικιλιών. Ενδεικτικό της ποιότητας του Παριανού οίνου, είναι ότι μετά την καταστροφή των γαλλικών αμπελώνων από φυλλοξήρα, τα νησιά έγιναν μια σημαντική πηγή της ανάμειξης κρασιού για τη Γαλλία.

β. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή και εμπορία του κρασιού είναι έννοιες ταυτισμένες με την Πάρο από τα αρχαία χρόνια ως σήμερα.

ΚΥΚΛΑΔΙΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ : 3200 π.Χ. – 2000 π.Χ.: Τα πρώτα ευρήματα που μαρτυρούν τον κυκλαδικό πολιτισμό βρέθηκαν στην νησίδα Σάλιαγκο μεταξύ Πάρου και Αντιπάρου. Την περίοδο αυτή από ευρήματα που έχουν βρεθεί διαπιστώνεται η καλλιέργεια της αμπέλου και η πόση του κρασιού (μαρμάρινο εδώλιο πότη, πήλινα αγγεία κρασιού) .

ΜΥΚΗΝΑΪΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ : 2000 π.Χ. – 1100 π.Χ.: Από την ανασκαφή του ανακτόρου στην περιοχή Κουκουναριές της Νάουσας Πάρου, βρέθηκαν ευρήματα από μεγάλους πύθους σε γκρεμισμένες αποθήκες της ακρόπολης του νησιού, όπου αποθηκεύετο κρασί, όπως και σε άλλα μυκηναϊκά ανάκτορα.

ΑΡΧΑΪΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ : 800 π.Χ. – 480 π.Χ.: Κατά την περίοδο αυτή, είναι πάρα πολλές οι μαρτυρίες που υπάρχουν τόσο για την κατανάλωση κρασιού, όσο και για την αμπελοκαλλιέργεια στο νησί. Η γενειοφόρος μορφή του Διονύσου που απεικονίζεται σε παριανό αμφορέα του 7ου π.Χ. αιώνα, στην Βρετανική Σχολή της Αθήνας, είναι η παλαιότερη γνωστή μέχρι σήμερα απεικόνιση του θεού. Ο κάρναρος που κρατάει στο δεξί του χέρι θα πρέπει να νοηθεί ότι περιέχει κρασί. Ακόμα πολλές γραπτές μαρτυρίες υπάρχουν και από τον ποιητή Αρχίλοχο που έζησε την εποχή εκείνη στην Πάρο : «Αλλ' άγε συν κώθωνι θοης δια σέλματα νηός φοίτα και κοίλων πώματ' άφελκε κάδων, άγρει δ' οίνον ερυθρόν από τρυγός · ούδε γαρ ημείς νήφειν εν φυλακή τήδε δυνη σύμεθα» - «Μπες με την караβάνα στου γοργού πλοίου τ' αμπάρι, τράβα τις τάπες απ' τα βαθουλά βαρέλια, τρύγα από κάτω κοκκινέλι να' ναι μούστος δίχως κρασί τη βάρδια αυτή πώς να

περάσουμε;».

ΚΛΑΣΣΙΚΟΙ ΧΡΟΝΟΙ : 480 π.Χ. – 300 π.Χ.: Σε αυτήν την περίοδο συναντώνται τα πρώτα νομίσματα του νησιού με απεικονίσεις του Διονύσου Κισσοστεφούς (AR αργυρό τετράδραχμο του 3ου π.Χ. αιώνα), και της Δήμητρας καθήμενης επί μέτρο σίτου, καθώς και νομίσματα με σταφύλια. Επίσης από το εμπόριο της εποχής εκείνης, έχουμε μαρτυρίες από παριανούς αμφορείς, που έχουν βρεθεί στην Αλεξάνδρεια και στην Αγορά των Αθηνών, και φέρουν την σφραγίδα της Πάρου της εποχής εκείνης.

ΕΛΛΗΝΙΣΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ: 300 π.Χ. – 150 π.Χ.: Εντοπίστηκαν αμφορείς οίνου με την σφραγίδα της Πάρου [ΠΑΡ(ΙΟΝ)], στην Δήλο και στην Ρώμη στο Monte Testaccio, πράγμα που αποδεικνύει την άνθηση του εμπορίου οίνου την εποχή εκείνη και την παραγωγή κρασιού στην Πάρο.

ΡΩΜΑΪΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ: 150 π.Χ. – 330 μ.Χ.: Εντοπίζονται παριανοί αμφορείς στην Δήλο και υπάρχουν και νομίσματα με απεικονίσεις σταφυλιών. Ακόμα την περίοδο εκείνη λειτουργούν τρία αγγειοπλαστεία στο ανατολικό τμήμα του νησιού, Ελληνικά ή Ξιφάρα, Αμπελάς και Τσουκαλιά, για να εκμεταλλευθούν το πηλώδες έδαφος, που κατασκεύαζαν κυρίως στάμνους για την μεταφορά οίνου.

ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ: 330 μ.Χ. – 1207 μ.Χ.: Ο φυτικός διάκοσμος του τέμπλου της Εκατονταπυλιανής (500 μ.Χ. – 600 μ.Χ.) στην Παροικία, εκτός των άλλων φυτών που έχει, κυρίως περιέχει την κληματαριά και τα σταφύλια.

ΒΕΝΕΤΟΚΡΑΤΙΑ: 1207 μ.Χ. – 1537 μ.Χ.: Έγγραφα από νοταριακές πράξεις, δείχνουν την αγοραπωλησία αμπελώνων, κρασιών, βαρελιών. Από το λεξιλόγιο εγγράφων της περιόδου αυτής, έχουν εντοπισθεί περί τις 100 λέξεις φράσεις που αφορούν την αμπελοκαλλιέργεια και το κρασί. Από την περίοδο αυτήν άρχισε να γίνεται ο γνωστός οίνος «Μαλβαζίας» (όπως λεγόταν παλαιότερα η ποικιλία της Μονεμβασιάς) κρασί γλυκό, δυνατό και ιδιαίτερα αρωματικό, που φτιαχνόταν στο τρίγωνο Μονεμβασιάς – Κρήτης – Κυκλάδων, ξακουστός σε όλη την περιοχή, αλλά και στις χώρες της σημερινής Ευρώπης. Οι Βένετοι μετά την κατάληψη της Μονεμβασιάς το 1248 ήλθαν σε στενότερη επαφή με τον συγκεκριμένο οίνο «Μαλβαζία», τον οποίο και διέδωσαν τόσο σε Κυκλάδες, Κρήτη, Κύπρο αλλά και διεθνώς στις χώρες της Ευρώπης.

ΤΟΥΡΚΟΚΡΑΤΙΑ: 1580 μ.Χ. – 1821 μ.Χ.: Την περίοδο της Τουρκοκρατίας, η αμπελουργία δεν περιορίστηκε όπως θα περίμενε κανείς λόγω της Μουσουλμανικής θρησκείας, γιατί οι Τούρκοι είδαν στην αμπελοκαλλιέργεια μια σοβαρή πηγή εσόδων. Από τον αχτιναμέ (προνόμιο που υπέγραψε ο Σουλτάνος το 1580) προκύπτει απαλλαγή φόρου στα αμπέλια, τα σταφύλια και τα κρασιά, κατά την εμπορία αυτών, όπως ίσχυε και παλαιότερα (δηλαδή και κατά την Βενετοκρατία δεν υπήρχαν τέτοιοι φόροι), αλλά παρέμεινε μόνον ο φόρος της δεκάτης.

ΡΩΣΟΚΡΑΤΙΑ: 1770 μ.Χ. – 1774 μ.Χ.: Οι Ρώσοι από την πλευρά τους, κατά το τετραετές διάστημα της παραμονής του στόλου της Μεγάλης Αικατερίνης στον κόλπο της Νάουσας (Ορλωφικά), τον οποίο εκμεταλλεύθηκαν ως ναύσταθμό τους λόγω της γεωγραφικής του θέσης, πλήρωναν τους παραγωγούς για την προμήθεια του στόλου τους με βαρέλια κρασί. Αυτό ήταν ένα μεγάλο έσοδο για τους Παριανούς εκείνη την περίοδο, που όχι μόνο βοήθησε την γεωργική οικονομία του νησιού, αλλά και την περαιτέρω ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας στο νησί, καθώς το μεγαλύτερο μέρος της σοδειάς πήγαινε στα ρωσικά πλοία.

ΝΕΟΤΕΡΟΙ ΧΡΟΝΟΙ: Όταν ο James Bent, Βρετανός ταξιδιώτης, επισκέφθηκε την Πάρο τον 18ο αιώνα εντόπισε στην Παροικία μια εκκλησία αφιερωμένη στον Αϊ Γιώργη τον Μεθυστή, σκέφτηκε, και το κατέγραψε στο βιβλίο του, ότι εδώ βρισκόταν ένας απόγονος του Βάκχου και ότι οι Έλληνες, μέσα από τη νέα τους θρησκεία, το Χριστιανισμό,

διατήρησαν την ικανότητα να γλεντούν και να τιμούν τα Διονυσιακά πάθη. Είναι γνωστό πως οι Παριανοί ανοίγουν τα βαρέλια με τα νέα τους κρασιά στις 3 Νοεμβρίου, πίνουν και μεθούν γιορτάζοντας τον Αϊ Γιώργη τον Μεθυστή.

Ιστορικός της εποχής , Ι. Ραγκαβής, αναφέρει ότι σε όλες τις κοινότητες του νησιού το κυριότερο προϊόν είναι ο οίνος.

Ακόμα προπολεμικά αναφέρεται ότι η αμπελουργία είναι η κύρια απασχόληση του νησιού, καθώς και μεταπολεμικά, όπου οι κάτοικοι ασχολούνται με την γεωργία, την ναυτιλία και το εμπόριο. Τα προϊόντα της Πάρου είναι ποικίλα και αρίστης ποιότητας. Παράγει δε 2.000.000 οκάδες οίνου και έχουν αναπτυχθεί τοπικές βιομηχανίες οξοποίησης και οίνου.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Παρότι ο συνολικός της αμπελώνας έχει πλέον κατακερματιστεί για να αξιοποιηθούν μεγάλες εκτάσεις τουριστικά, το κρασί παραμένει ένα από τα βασικά προϊόντα της Πάρου, και σημαντικός πόρος εμπορικής και τουριστικής ανάπτυξης για το νησί. Ο τουρισμός και οι νέες οικονομικές δραστηριότητες παραμένουν αλληλένδετα συνδεδεμένες με την παραγωγή, προώθηση και κατανάλωση των οίνων ποιότητας «Πάρου». Η τοπική κουζίνα όπως αναδεικνύεται στους χώρους εστίασης του νησιού δίνει αρμονικά με τους λευκούς και ερυθρούς οίνους ποιότητας του νησιού.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Τα εδάφη είναι inceptisols που έχουν αναπτυχθεί σε αλλουβιακά και κολουβιακά υλικά, τα οποία προήλθαν από την αποσάθρωση ανάντη εκτάσεων. Είναι εδάφη αρκετά γόνιμα, ελαφριάς κοκκομετρικής σύστασης (αμμοπηλώδη) με περιεκτικότητα σε χάλικες < 10 % , τα οποία περιέχουν ανθρακικό ασβέστιο σε όλο τους το βάθος από 4 % έως 19 % . Πρόκειται για εδάφη βαθιά στο πεδινό τμήμα, με βάθος 75-100 εκατοστά στα πρηνή των λόφων. Στις σχετικώς μεγάλες κλίσεις υπάρχουν αναβαθμίδες με ξηρολιθοδομές (ξηρολιθιές στην τοπική διάλεκτο). Πρόκειται για εδάφη γόνιμα, διαπερατά και καλώς στραγγιζόμενα. Τα επικλινή εδάφη είναι inceptisols που προήλθαν κυρίως από έντονη διάβρωση εδαφών alfisols, στα οποία παρουσιάζεται πετροκαλσικός ορίζοντας σε βάθος μεγαλύτερο των 50 εκατοστών. Πρόκειται για εδάφη μέσης έως βαριάς κοκκομετρικής σύστασης (αμμοπηλώδη - πηλώδη έως αργιλώδη) με περιεκτικότητα σε χάλικες < 10%, τα οποία περιέχουν ανθρακικό ασβέστιο σε όλο τους το βάθος έως 29%. Το βάθος των εδαφών που είναι διαπερατά και στραγγίζονται καλά, κυμαίνεται από 65 εκατοστά έως 1,5 μέτρο. Η γενική κλίση είναι και μεγαλύτερη του 10% αλλά περιορίζεται τοπικά κάτω του 6% λόγω των αναβαθμίδων με ξηρολιθοδομές. Στους ορεινούς αμπελώνες άνω των 400 μέτρων τα εδάφη είναι διαπερατά, με καλή στραγγιση, είναι inceptisols αναπτυγμένα σε αναβαθμίδες με ξηρολιθοδομές ύψους 1 έως 2 μέτρα, ελαφριάς κοκκομετρικής σύστασης (αμμοπηλώδη) επιφανειακά, με υπέδαφος βαρύτερης σύστασης (αμμοαργιλοπηλώδη) και περιεκτικότητα 15% σε χάλικες. Το ανθρακικό ασβέστιο κυμαίνεται από 3% έως 7% σε όλο τους το βάθος, το οποίο διαφοροποιείται ανάλογα με το ύψος των αναβαθμίδων. Η κλίση στις ορεινές πλαγιές είναι αρκετά μεγάλη (>12%).

Το κλίμα της Πάρου είναι εύκρατο, ξηρό με ήπιους χειμώνες και λίγες βροχές, που δεν ξεπερνούν συνήθως τα 400 χιλιοστά / έτος, με ήπιους χειμώνες όπου κυριαρχούν οι ισχυροί άνεμοι, ενώ η θερμοκρασία σπανίως πέφτει κάτω από 8-9° C. Από τον Μάιο μέχρι και το τέλος Σεπτεμβρίου σπανίως βρέχει και οι θερμοκρασίες ανεβαίνουν αισθητά. Τις ζέστες θερμοκρασίες του καλοκαιριού, που φθάνουν τους 34-36° C, διασκεδάζουν οι τοπικοί άνεμοι, τα λεγόμενα μελτέμια, που διαρκούν 20-30 ημέρες και φυσούν με ένταση 5-7 μποφόρ. Κύριο χαρακτηριστικό τους είναι ότι το βράδυ καταλαγιάζουν, χαρίζοντας την απαραίτητη δροσιά τους μόνο στη διάρκεια της ημέρας, ανακουφίζοντας έτσι τα αμπέλια.

Σύμφωνα με στοιχεία του μετεωρολογικού σταθμού πολιτικής αεροπορίας Πάρου, οι μέσες τιμές θερμοκρασίας κυμαίνονται από 9° C η μέση χαμηλότερη, με μέση υψηλότερη τους 34° C, η μέσες τιμές σχετικής υγρασίας από 52% η μέση χαμηλότερη, με μέση υψηλότερη σχετική υγρασία 74%. Οι ετήσιες ώρες ηλιοφάνειας κυμαίνονται από 2919 ώρες έως 3072 ώρες, ενώ οι μέγιστες τιμές παρατηρούνται κατά την περίοδο της βλάστησης από Μάρτιο έως Σεπτέμβριο.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι κλιματικές συνθήκες, η ποικιλία των εδαφών της Πάρου, ο συνδυασμός των παραθαλάσσιων με τους ορεινούς αμπελώνες, οι εφαρμοζόμενες παραδοσιακές καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και οι οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π Πάρου.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π Πάρου, οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες Μονεμβασιά και Μανδηλαριά και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A) 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».

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».

Εθνική νομοθεσία

Η με αριθμ. 280557/9-6-2005 Υπουργικής απόφαση για τον «Καθορισμό 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).

Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

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).

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 Πάρου είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs , ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s).

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως 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 τροποποίησης 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).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1-10-1992 «Τροποποίηση των στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 617/Β/12-10-1992).

- Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 403/18-4-1981 «Αναγνώριση ονομασιών προέλευσης προέλευσης οίνων ΠΑΡΟΣ» (ΦΕΚ 111/Α/23.4.1981).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

-Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 357/25.11.1997 «Αναγνώριση ονομασιών προέλευσης προέλευσης οίνων ΠΑΡΟΣ» (ΦΕΚ 240/Α/28.11.1997).

- Υπουργική Απόφαση 301963/25.2.1998 « Αναγνώριση οίνων ΠΑΡΟΣ ως ονομασία προέλευσης ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 227/Β/9.3.1998)
- Διόρθωση Σφάλματος (ΦΕΚ 648/Β/29.6.1998)
- Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 93/7-10-2011 «Αναγνώριση ονομασιών προέλευσης προέλευσης οίνων ΠΑΡΟΣ» (ΦΕΚ 224/Α/26.10.2011).
- Υπουργική Απόφαση 201614/25.2.1998 « Αναγνώριση οίνων ΠΑΡΟΣ ως ονομασία προέλευσης ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 2817/Β/12-12-2011)
- 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. 326182/6268/27-7-1988 «Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης» 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 «GRANDE 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.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)

10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισης 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 τροποποίησης 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 ΠΑΡΟΣ 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 Πάρος.

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 **ΠΑ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Πάρος, 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.