

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Πάρος (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Ε.Θ. ΜΩΡΑΪΤΗΣ E.Th. MORAITIS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΝΑΟΥΣΑ ΠΑΡΟΥ 84401 ΝΑΟΥΣΑ ΠΑΡΟΥ ΚΥΚΛΑΔΩΝ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2284051350
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	2284051350
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@moraitiswines.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΑΡΟΥ ENOSI AGROTIKON SINETAIRISMON PAROU
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΡΟΙΚΙΑ ΠΑΡΟΥ 84400 ΠΑΡΟΙΚΙΑ ΠΑΡΟΥ ΚΥΚΛΑΔΩΝ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2284022212, 2284022235
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	2284022189
<i>Διεύθυνση ηλ-</i>	easp@otenet.gr

ταχυδρομείου:	
---------------	--

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΠΑΡΟΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ τελικο.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 93/7-10-2011 (ΦΕΚ 224/Α/26.10.2011)
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 403/18-4-1981 (ΦΕΚ 111/Α/23.4.1981)
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 357/25.11.1997 (ΦΕΚ 240/Α/28.11.1997)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 301963/25.2.1998 (ΦΕΚ 227/Β/9.3.1998)
Νομική αναφορά	Διόρθωση του ΦΕΚ 227/Β/9.3.1998 (ΦΕΚ 648/Β/29.6.1998)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992)
Νομική αναφορά	Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 201614/25.2.1998 (ΦΕΚ 2817/Β/12-12-2011)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Πάρος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Paros (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Φωτεινό πρασινοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές αποχρώσεις.

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.

Γεύση: Έντονη ορυκτώδη γεύση με πλούσιο σώμα, υψηλή οξύτητα και μεγάλης διάρκειας αρωματική επίγευση.

Οίνος ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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:

Οψη: 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.

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

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

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**a. Στοιχείο α)**

Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

b. Στοιχείο β)

Παλαιωθείς επιλεγμένος

Επιλογή ή Επιλεγμένος

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Ειδικά Επιλεγμένο

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**a. Οινολογικές πρακτικές**

Οινοποίηση λευκού ξηρού οίνου

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
------------------------------	----------------------------------------

Περιγραφή πρακτικής:

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.

Οινοποίηση ερυθρού ξηρού οίνου

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Πάρος (Paros) παράγονται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολλτού 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</p>	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Πάρος (Paros) πρέπει:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πάρος (Paros) πρέπει οι οίνοι:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πάρος (Paros) πρέπει οι οίνοι:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πάρος (Paros) πρέπει οι οίνοι:</p> <ul style="list-style-type: none"> - να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες. 	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Η μόρφωση των πρέμων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα. Η ηλικία των πρέμων 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 σύνθετος 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</p>	

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.

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA)

- για τον λευκό ξηρό οίνο δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια
- για τον ερυθρό ξηρό οίνο δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (11000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA)

- για τον λευκό ξηρό οίνο δεν υπερβαίνει τα 70 HL έτοιμου προϊόντος
- για τον ερυθρό ξηρό οίνο δεν υπερβαίνει τα 77 HL έτοιμου προϊόντος

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

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/A/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.

a. Περιοχή NUTS

GR422

Κυκλάδες

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών

1

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

--

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Monemvasia B

Mandilaria N

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

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 ανάμιξης 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 κώωνι θος δια σέλματα νηός φοίτα και κίλων πώματ' άφελκε κάδων, άγρει δ' οίνον ερυθρόν από τρυγός · ούδε γαρ ημείς νήφειν εν φυλακή τήδε δυνη σύμεθα» - «Μπες με την καραβάνα 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 καθημένης 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 οξοποιίας 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 δένει αρμονικά με τους λευκούς και ερυθρούς οίνους ποιότητας του νησιού.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Τα εδάφη είναι incertisols 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 incertisols που προήλθαν κυρίως από έντονη διάβρωση εδαφών alfisols, στα οποία παρουσιάζεται πετροκαλασικός 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 αναβαθμιδών με ξηρολιθοδομές. Στους ορεινούς αμπελώνες άνω των 400 μέτρων τα εδάφη είναι διαπερατά, με καλή στράγγιση, είναι incertisols 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 αναβαθμιδών. 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 μελέτμια, 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.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
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

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
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».	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία

Περιγραφή των προϋποθέσεων**Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής**

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

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).

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ**a. Άλλα δικαιολογητικά:**

Περιγραφή:
Εθνική Νομοθεσία
Περιγραφή:
Αίτηση Καταχώρισης
Περιγραφή:
Αίτημα Τροποποίησης

VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΥ ΦΟΡΕΑ:**

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
Διεύθυνση:	2 ΑΧΑΡΝΩΝ 10176 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +302102124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Δεσμός:	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html
---------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**