

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

## 1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Όνομασία προς καταχώρηση : Malvasia Πάρος

Ισοδύναμος Όρος: Malvasia Paros

## 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

Ο οίνος Π.Ο.Π. Malvasia Πάρος (Malvasia Paros) ανήκει στην κατηγορία 3 και στην κατηγορία 15 των Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙΒ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Οίνος Φυσικώς Γλυκός/ Λιαστός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός πριν το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 13,0% vol
- Ελάχιστος φυσικός μετά το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 18,8 % vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 18,0% vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,0 % vol
- Περιεκτικότητα σε σάκχαρα : Ελάχιστη 80.0 g/L
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: χρώμα πορτοκαλί - χρυσαφί με λαμπερές ανταύγειες.
2. Οσμή: Σύνθετο μπουκέτο ώριμων και καραμελωμένων φρούτων σταφίδας και μελιού.
3. Γεύση: Γεύση πλούσια και γεμάτη με ισορροπία σακχάρων - οξύτητας και μακρά αρωματική επίγευση.

## **Οίνος Λικέρ από Λιαστά Σταφύλια**

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά.**

- Ελάχιστος φυσικός πριν το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 13,0% vol
- Ελάχιστος φυσικός μετά το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 18,8 % vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 21,0% vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 – 22,0 % vol
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

### **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.**

1. Όψη : Χρώμα πορτοκαλί - χρυσαφί με λαμπερές ανταύγειες.
2. Οσμή : Σύνθετο μπουκέτο ώριμων και καραμελωμένων φρούτων σταφίδας και μελιού.
3. Γεύση : Πλούσια γεύση και γεμάτη με ισορροπία σακχάρων - οξύτητας και μακρά αρωματική 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.) Malvasia Πάρου 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

Γλυκός φυσικός , Φυσικώς γλυκός

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (εσ), Αρχοντικό, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Λιαστός.

### **3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

**Ο οίνος από λιαστά σταφύλια / Λιαστός ΠΟΠ Malvasia Πάρος** παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Μονεμβασιά σε ποσοστό τουλάχιστον 85% και το υπόλοιπο ποσοστό από την ποικιλία Ασύρτικο. Παράγεται χωρίς εμπλουτισμό από υπερώριμα σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Το γλεύκος των σταφυλιών έχει πριν το λιάσιμο ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 220 γραμμάρια ανά λίτρο, μετά δε το λιάσιμο 320 γραμμάρια ανά λίτρο. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στον έτοιμο οίνο προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς να προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, συμπυκνωμένο γλεύκος, ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη, προϊόντα απόσταξης ή αποστάγματα.

Η γλευκοποίηση των σταφυλιών, η οινοποίηση και η επεξεργασία των οίνων πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε οινοποιεία που βρίσκονται στις νήσους Πάρος και Αντίπαρος τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για την παραγωγή οίνων ποιότητας

**Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια ΠΟΠ Malvasia Πάρος** παράγεται από τον φυσικώς γλυκό/ λιαστό με προσθήκη:

- Ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης που προέρχεται από απόσταξη σταφίδων, με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% vol.
- Προϊόντος απόσταξης οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% vol και όχι ανώτερο από 86% vol.
- Μίγματος ενός από τα προϊόντα των δύο ανωτέρω περιπτώσεων με γλεύκος λιασμένων σταφυλιών από τις ίδιες ποικιλίες παραγωγής του οίνου από λιαστά σταφύλια.
- Αποστάγματος οίνου με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι

κατώτερο από 52% vol και όχι ανώτερο από 86% vol.

- Αποστάγματος σταφίδας με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% vol και κατώτερο από 94,5% vol.

Η προσθήκη των ανωτέρω προϊόντων γίνεται μέχρι την 31η Μαΐου του αμέσως επομένου της παραγωγής έτους.

Η γλευκοποίηση των σταφυλιών, η οινοποίηση και η επεξεργασία των οίνων πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε οινοποιεία που βρίσκονται στις νήσους Πάρος και Αντίπαρος τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για την παραγωγή οίνων ποιότητας

#### **4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

- Για τους οίνους ΠΟΠ Malvasia Πάρος ο ελάχιστος χρόνος **υποχρεωτικής οξειδωτικής** παλαίωσης που πραγματοποιείται κατά την παραμονή τους σε δρύινα βαρέλια, είναι τουλάχιστον 24 μήνες.

-Στα γλεύκη και στους οίνους **φυσικώς γλυκός/ λιαστός και οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια** μπορεί να εφαρμόζονται οινολογικές πρακτικές και κατεργασίες που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις και δεν επιτρέπεται:

α. Ανάμειξη των οίνων **φυσικώς γλυκός/ λιαστός και οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια** μεταξύ τους.

β. Προσθήκη καραμελοχρώματος και οποιασδήποτε άλλης χρωστικής ουσίας.

γ. Προσθήκη αλκοόλης ή προϊόντων απόσταξης στους φυσικώς γλυκούς οίνους.

- Η **μόρφωση των πρέμνων** γίνεται σε κυπελοειδή ή γραμμικά σχήματα. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους. Οι αμπελώνες δεν αρδεύονται εκτός από περιόδους έντονης και αποδεδειγμένης ξηρασίας που δύναται να υποβαθμίσει την παραγωγή και να ζημιώσει το φυτικό κεφάλαιο.

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 έρπουν 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

κυτταλλοειδές ή το όρθιο γραμμικό αμφίπλευρο σε σύρματα, το οποίο διευκολύνει και την καλλιέργεια των αμπελώνων. Το **κλάδεμα** που ακολουθείται είναι βραχύ αφήνοντας 1-2 οφθαλμούς.

## **5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

---

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Malvasia Πάρος (Malvasia Paros) καθορίστηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. Π.Δ. 93/7.10.2011 (ΦΕΚ 224/Α/26.10.2011) και περιλαμβάνει τις νήσους Πάρος και Αντίπαρος

## **6. ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ) ΑΝΑ ΕΚΤΑΡΙΟ (ΗΑ)**

---

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

### **Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( ΗΑ ) σε τελικό προϊόν για τον **οίνο λικέρ από λιαστά σταφύλια** δεν υπερβαίνει τα 79 ΗL.

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( ΗΑ ) σε τελικό προϊόν **για τον οίνο φυσικώς γλυκό/ λιαστό** δεν υπερβαίνει τα 63 ΗL.

## **7. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

---

Οι οίνοι φυσικώς γλυκός /λιαστός και λικέρ από λιαστά σταφύλια Π.Ο.Π Malvasia Πάρος ( Malvasia Paros ) παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας Μονεμβασιά σε ποσοστό τουλάχιστον 85% και το υπόλοιπο ποσοστό από την ποικιλία Ασύρτικο.

---

## **8. Δ ΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

### **8.1 Δ ΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΟ/ΛΙΑΣΤΟ**

---

#### **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 ανάμειξης κρασιού για τη Γαλλία.

## **β. Ιστορικός δεσμός**

Ο βυζαντινός οίνος μαλβαζίας γνώρισε μεγάλη εμπορική επιτυχία κυρίως λόγω των Βένετων εμπόρων που φόρτωναν τα πλοία τους από το λιμάνι της Μονεμβασιάς και για το λόγω αυτό απέκτησε και ο οίνος την ονομασία του λιμανιού φόρτωσης Mal(e)vasia. Στην περιοχή αυτή λοιπόν, από τον 12ο αιώνα, καλλιεργείται μεταξύ των γηγενών ποικιλιών μια δεσπόζουσα ποικιλία, που τα σταφύλια της είχαν χαρακτήρες κατάλληλους για την παραγωγή γλυκών οίνων. Σύμφωνα με μαρτυρίες και με ιστορικά έγγραφα της εποχής μοσχεύματα της ποικιλίας αυτής φυτεύτηκαν στην Κρήτη και στα Κυκλαδονήσια, μεταξύ αυτών και στην Πάρο, σε περιοχές δηλαδή που όχι μόνο συμμετείχαν στο οινεμπόριο των Βένετων, αλλά και που γνωρίζουμε ότι επί βενετοκρατίας παρήγαν κρασιά που οι μεν Έλληνες τα αποκαλούσαν μονοβασιά, οι δε Βένετοι malvasia. Έτσι με την ίδια λογική και αυτοί που πήραν τα μοσχεύματα της συγκεκριμένης ποικιλίας σταφυλιού την ονόμασαν μονεμβασιά αφού αυτό ήταν το λιμάνι φόρτωσης. Από τότε και ύστερα, καθόλο το μεσαίωνα και τους μετέπειτα χρόνους υπάρχουν πλείστες αναφορές ( Andrea Cornaro, Robert Sauger, αβάς Pague, Marcaky Zallony κ.α.) για την ύπαρξη της ποικιλίας στον κυκλαδικό χώρο, την καλλιέργειά της και την παραγωγή γλυκών κρασιών από λιαστά σταφύλια μονεμβασιάς, εξαιρετικής ποιότητας. Ο Robert Sauger, Ιησουΐτης μισσιονάριος στα Κυκλαδονήσια κατά το δεύτερο μισό του 17ου αιώνα, που έζησε και ταξίδεψε για αρκετά χρόνια στα νησιά, αναφερόμενος στα είδη σταφυλιών που συνάντησε και προσπαθώντας να ετυμολογήσει, ανεπιτυχώς όμως το όνομα της μονεμβασιάς – malvasia την καταγράφει malvoisie, όπως αποκαλούσαν δηλαδή οι Γάλλοι την καστρόπολη της Μονεμβασιάς και το κρασί της.

Η Jancis Robinson στο έγκριτο βιβλίο της για τις ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται σήμερα ανά τον κόσμο και επομένως για την malvoisie, έχει καταγράψει τα συνώνυμα της ποικιλίας στις διάφορες χώρες, όπως malvasier (Γερμανία), malvasia (Ιταλία), malvazija (Γιουγκοσλαβία), maltmsey (Μ. Βρετανία). Στην Ελλάδα, ως συνώνυμο της malvoisie αναγράφεται μονεμβασιά. Η Robinson σημειώνει ότι η ποικιλία malvoisie, προφανώς Μικρασιάτικης καταγωγής, έλκει το όνομά της από το λιμάνι της Μονεμβασιάς. Ακόμη προσθέτει ότι η ποικιλία δέχεται βραχύ κλάδεμα, διαμορφώνεται συνήθως σε κύπελλο, αναπτύσσεται καλά σε κλίματα ξηρά και εδάφη που στραγγίζονται καλά, προτιμάει τους λόφους και τις πλαγιές, δίνει κρασιά εξαιρετικής ποιότητας, αλλά τείνει να εξαφανισθεί, όπως εξαφανίσθηκε από την ενδοχώρα της Μονεμβασιάς και από την Κρήτη. Όμως η ποικιλία δεν χάθηκε από τον ελληνικό χώρο. Η malvasia Βένετων, η malvoisie των Φράγκων, καλλιεργείται σποραδικά σε ορισμένα Κυκλαδονήσια με το όνομα μονοβασιά και μονεμβασίτικο, αλλά η κιβωτός που την διαφύλαξε είναι η Πάρος, όπου η ποικιλία αυτή, με το όνομα μονεμβασιά ή μονοβασιά, αποτελεί την κυρίαρχη λευκή ποικιλία του νησιού και από αυτήν παράγονται οι οίνοι Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας Πάρος.

Το σταφύλι της ποικιλίας αυτής είναι κυλινδρικό και αραιόραγο, ωριμάζει περί τα μέσα με τέλη Αυγούστου. Οι ρώγες έχουν λεπτό φλοιό χρώματος πρασινοκίτρινου έως κιτρινόχρυσου, σάρκα εύχυμη, γλυκιά, με χαρακτηριστικό άρωμα, το δε γλεύκος υπερώριμων σταφυλιών φθάνει και μέχρι τα 15ο Be, με μικρή οξύτητα. Με άλλα λόγια τα σταφύλια της μονεμβασιάς ή μονοβασιάς για τους παλαιότερους, έχουν όλους εκείνους τους χαρακτήρες που πρέπει να έχουν τα σταφύλια που είναι κατάλληλα για την παραγωγή γλυκών κρασιών από υπερώριμα και ψημένα στον ήλιο σταφύλια, όπως αυτά για τα οποία φημίζεται η Πάρος.

Αυτή είναι, λοιπόν, η περιώνυμος malvasia, η γενάρχη όλων των αυθεντικών ποικιλιών

της οικογένειας malvasia.

(πηγή: Μονεμβάσιος Οίνος- Μονοβασ(ι)α – Malvasia, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Ινστιτούτο Βυζαντινών Ερευνών, Διεθνή Συμπόσια 17, απόσπασμα από κα.Σταυρούλα Κουράκου « Η ποικιλία αμπέλου malvasia και οι κατ' όνομα μαλβαζίες » σελ. 187 – 201.

#### **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.

#### **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 τοπικός κάτω του 6% λόγω των αναβαθμίδων με ξηρολιθοδομές. Στους ορεινούς αμπελώνες άνω των 400 μέτρων τα εδάφη είναι διαπερατά, με καλή στράγγιση, είναι inceptisols αναπτυγμένα σε αναβαθμίδες με ξηρολιθοδομές ύψους 1 έως 2 μέτρα, ελαφριάς κοκκομετρικής σύστασης (αμμοπηλώδη) επιφανειακώς, 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 του καλοκαιριού, που φθάνουν τους 34-36° C, διασκεδάζουν οι τοπικοί άνεμοι, τα λεγόμενα μελέμια, 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 Malvasia Πάρου.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π Malvasia Πάρου, 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.

## **8.2 Δ ΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΛΙΚΕΡ ΑΠΟ ΛΙΑΣΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ**

### **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 ανάμειξης κρασιού για τη Γαλλία.

#### **β. Ιστορικός δεσμός**

Ο βυζαντινός οίνος μαλβαζίας γνώρισε μεγάλη εμπορική επιτυχία κυρίως λόγω των Βένετων εμπόρων που φόρτωναν τα πλοία τους από το λιμάνι της Μονεμβασίας και για το λόγω αυτό απέκτησε και ο οίνος την ονομασία του λιμανιού φόρτωσης Mal(e)vasia. Στην περιοχή αυτή λοιπόν, από τον 12ο αιώνα, καλλιεργείται μεταξύ των γηγενών ποικιλιών μια δεσπόζουσα ποικιλία, που τα σταφύλια της είχαν χαρακτήρες κατάλληλους για την παραγωγή γλυκών οίνων. Σύμφωνα με μαρτυρίες και με ιστορικά έγγραφα της εποχής μοσχεύματα της ποικιλίας αυτής φυτεύτηκαν στην Κρήτη και στα Κυκλαδονήσια, μεταξύ αυτών και στην Πάρο, σε περιοχές δηλαδή που όχι μόνο συμμετείχαν στο οινεμπόριο των Βένετων, αλλά και που γνωρίζουμε ότι επί βενετοκρατίας παρήγαν κρασιά που οι μεν Έλληνες τα αποκαλούσαν μονοβασιά, οι δε Βένετοι malvasia. Έτσι με την ίδια λογική και αυτοί που πήραν τα μοσχεύματα της συγκεκριμένης ποικιλίας σταφυλιού την ονόμασαν μονεμβασιά αφού αυτό ήταν το λιμάνι φόρτωσης. Από τότε και ύστερα, καθόλο το μεσαίωνα και τους μετέπειτα χρόνους υπάρχουν πλείστες αναφορές ( Andrea Cornaro, Robert Sauger, αβάς Pegue, Marcaky Zallony κ.α.) για την ύπαρξη της ποικιλίας στον κυκλαδικό χώρο, την καλλιέργειά της και την παραγωγή γλυκών κρασιών από λιαστά σταφύλια μονεμβασιάς, εξαιρετικής ποιότητας. Ο Robert Sauger, Ιησουΐτης μισσιονάριος στα Κυκλαδονήσια κατά το δεύτερο μισό του 17ου αιώνα, που έζησε και ταξίδεψε για αρκετά χρόνια στα νησιά, αναφερόμενος στα είδη σταφυλιών που συνάντησε και προσπαθώντας να ετυμολογήσει, ανεπιτυχώς όμως το όνομα της μονεμβασιάς – malvasia την καταγράφει malnoisie, όπως αποκαλούσαν δηλαδή οι Γάλλοι την καστρόπολη της Μονεμβασιάς και το κρασί της.

Η Jancis Robinson στο έγκριτο βιβλίο της για τις ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται σήμερα ανά τον κόσμο και επομένως για την malnoisie, έχει καταγράψει τα συνώνυμα της ποικιλίας στις διάφορες χώρες, όπως malvasier (Γερμανία), malvasia (Ιταλία), malvazija (Γιουγκοσλαβία), malmsay (Μ. Βρετανία). Στην Ελλάδα, ως συνώνυμο της malnoisie αναγράφεται μονεμβασιά. Η Robinson σημειώνει ότι η ποικιλία malnoisie, προφανώς Μικρασιάτικης καταγωγής, έλκει το όνομά της από το λιμάνι της Μονεμβασιάς. Ακόμη

προσθέτει ότι η ποικιλία δέχεται βραχύ κλάδεμα, διαμορφώνεται συνήθως σε κύπελλο, αναπτύσσεται καλά σε κλίματα ξηρά και εδάφη που στραγγίζονται καλά, προτιμάει τους λόφους και τις πλαγιές, δίνει κρασιά εξαιρετικής ποιότητας, αλλά τείνει να εξαφανισθεί, όπως εξαφανίσθηκε από την ενδοχώρα της Μονεμβασιάς και από την Κρήτη. Όμως η ποικιλία δεν χάθηκε από τον ελληνικό χώρο. Η malvasia Βένετων, η malvoisie των Φράγκων, καλλιεργείται σποραδικά σε ορισμένα Κυκλαδονήσια με το όνομα μονοβασιά και μονεμβασίτικο, αλλά η κιβωτός που την διαφύλαξε είναι η Πάρος, όπου η ποικιλία αυτή, με το όνομα μονεμβασιά ή μονοβασιά, αποτελεί την κυρίαρχη λευκή ποικιλία του νησιού και από αυτήν παράγονται οι οίνοι Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας Πάρος.

Το σταφύλι της ποικιλίας αυτής είναι κυλινδροκωνικό και αραιόραγο, ωριμάζει περί τα μέσα με τέλη Αυγούστου. Οι ρώγες έχουν λεπτό φλοιό χρώματος πρασινοκίτρινου έως κιτρινόχρυσου, σάρκα εύχυμη, γλυκιά, με χαρακτηριστικό άρωμα, το δε γλεύκος υπερώριμων σταφυλιών φθάνει και μέχρι τα 15ο Be, με μικρή οξύτητα. Με άλλα λόγια τα σταφύλια της μονεμβασιάς ή μονοβασιάς για τους παλαιότερους, έχουν όλους εκείνους τους χαρακτήρες που πρέπει να έχουν τα σταφύλια που είναι κατάλληλα για την παραγωγή γλυκών κρασιών από υπερώριμα και ψημένα στον ήλιο σταφύλια, όπως αυτά για τα οποία φημίζεται η Πάρος.

Αυτή είναι, λοιπόν, η περιώνυμος malvasia, η γενάρχης όλων των αυθεντικών ποικιλιών της οικογένειας malvasia.

(πηγή: Μονεμβάσιος Οίνος- Μονοβασ(ι)α – Malvasia, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Ινστιτούτο Βυζαντινών Ερευνών, Διεθνή Συμπόσια 17, απόσπασμα από κα.Σταυρούλα Κουράκου « Η ποικιλία αμπέλου malvasia και οι κατ' όνομα μαλβαζίες » σελ. 187 – 201.

#### **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.

#### **δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση**

Τα εδάφη είναι inceptisols που έχουν αναπτυχθεί σε αλλουβιακά και κολλουβιακά 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 τοπικός κάτω του 6% λόγω των αναβαθμίδων με ξηρολιθοδομές. Στους ορεινούς αμπελώνες άνω των 400 μέτρων τα εδάφη είναι διαπερατά, με καλή στράγγιση, 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 του καλοκαιριού, που φθάνουν τους 34-36° C, διασκεδάζουν οι τοπικοί άνεμοι, τα λεγόμενα μελέμια, 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 Malvasia Πάρου.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π Malvasia Πάρου, 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.

---

## **9. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

### **Απαιτήσεις Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας**

Για την παραγωγή του οίνου Π.Ο.Π. Malvasia Πάρου εφαρμόζονται οι γενικές και ειδικές διατάξεις της ισχύουσας Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, όπως:

#### **Εθνική Νομοθεσία**

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/A/19-6-1970)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/B/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την

αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποιήσεως υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

- Προεδρικό Διάταγμα 403/18.4.1981 «Περί αναγνώρισεως προελεύσεως οίνων Πάρου» (ΦΕΚ 111/Α/23.4.1981)

-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 357/25.11.1997 «Αναγνώριση ονομασιών προέλευσης οίνων "ΠΑΡΟΣ"» (ΦΕΚ 240/Α/28.11.1997).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 301963/25.2.1998 «Αναγνώριση οίνων «Πάρου» ως ονομασία προέλευσης ανωτέρας ποιότητας»(ΦΕΚ 227/Β/9.3.1998).

-Διόρθωση σφάλματος στην αναγνώριση οίνων «Πάρου» ως ονομασία προέλευσης ανωτέρας ποιότητας (ΦΕΚ 648/Β/29.6.1998)

-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).

- Προεδρικό Διάταγμα 93/7.10.2011 «Αναγνώριση Ονομασιών Προέλευσης Οίνων Πάρου» (ΦΕΚ 224/Α/26.10.2011)

-Υπουργική απόφαση αριθ. 201614/12.12.2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΠΑΡΟΣ» ( ΦΕΚ 2817/Β/13.12.2011)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων»

(ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

### **Παλαίωση στην οριοθετημένη περιοχή**

Σύμφωνα με την αριθ. 201614/ 12-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΠΑΡΟΣ» (ΦΕΚ 2817/Β/13-12-2011) στην παράγραφο 6 αναφέρεται:

«Όλη η φάση της οξειδωτικής παλαίωσης, όσα χρόνια και εάν διαρκέσει, λαμβάνει χώρα μόνο στις νήσους Πάρος και Αντίπαρος».

### **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

Σύμφωνα με την αριθ. 201614/ 12-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΠΑΡΟΣ» (ΦΕΚ 2817/Β/13-12-2011) στην παράγραφο 8 αναφέρεται:

Για τους οίνους ΠΟΠ Malvasia ΠΑΡΟΣ οι ενδείξεις παλαίωσης αναγράφονται ως εξής:

- Εσοδεία Υ, όταν πρόκειται για μια μόνο εσοδεία του έτους Υ και εφόσον έχει συμπληρωθεί ο χρόνος της ελάχιστης υποχρεωτικής οξειδωτικής διετούς παλαίωσης.
- Χ ετών παλαίωση, όπου Χ τα έτη της ελάχιστης προαιρετικής οξειδωτικής παλαίωσης, τα οποία ορίζονται σε 4, 8, 12, 16 και επόμενα, με διαφορά τεσσάρων ετών μεταξύ τους. Σε περιπτώσεις ανάμιξης οίνων διαφορετικών ετών παλαίωσης αναγράφονται τα έτη του οίνου που έχει υποστεί μικρότερης διάρκειας παλαίωση.

### **Αναγραφή στην επισήμανση του έτους εμφιάλωσης**

Σύμφωνα με την αριθ. 201614/ 12-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΠΑΡΟΣ» (ΦΕΚ 2817/Β/13-12-2011) στην παράγραφο 8 αναφέρεται:

«Η αναγραφή του έτους εμφιάλωσης στην ετικέτα είναι υποχρεωτική».

### **Επισήμανση και παρουσίαση των οίνων**

Σύμφωνα με την αριθ. 201614/ 12-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΠΑΡΟΣ» (ΦΕΚ 2817/Β/13-12-2011) στην παράγραφο 8 αναφέρεται:

α) Η ονομασία «Malvasia ΠΑΡΟΣ» αναγράφεται με γράμματα του αυτού μεγέθους και χρώματος ώστε να αποτελούν ενιαίο σύνολο και το όνομα Malvasia πάντοτε με λατινικούς χαρακτήρες. Εντούτοις, στα δελτία προβολής και διαφήμισης που απευθύνονται στον Έλληνα καταναλωτή, η ονομασία αυτή μπορεί να αναγράφεται και ως «Μαλβαζία» με Ελληνικούς χαρακτήρες.

β) Ο τύπος του οίνου αναγράφεται ως εξής:

- Οίνος «Λιαστός»/από λιαστά σταφύλια (vin Liastos/vin de raisins passerillés) προκειμένου για τον οίνο από λιαστά σταφύλια.

- Οίνος «λικέρ από λιαστά σταφύλια» (vin de liqueur de raisins passerillés) προκειμένου για οίνο λικέρ από λιασμένα σταφύλια.

### **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 Malvasia Πάρος είναι οι παρακάτω:

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s), ΛΙΑΣΤΟΣ / Liastos , Vin de paille, , ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses.

## **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 αναγνωρίσεως 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 Malvasia 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 Malvasia Πάρου.

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 **ΠΡ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Malvasia Πάρου, 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](mailto:ax2u249@minagric.gr), [ax2u086@minagric.gr](mailto:ax2u086@minagric.gr), [ax2u172@minagric.gr](mailto:ax2u172@minagric.gr)

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Ποιοτικού Ελέγχου.