

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Malvasia 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 ΑΡΙΘΜΟ ΝΑΟΥΣΑ ΠΑΡΟΥ 84401 ΝΑΟΥΣΑ ΠΑΡΟΥ ΚΥΚΛΑΔΩΝ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	22840 51350
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	2284051193
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@moraitiswines.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΑΡΟΥ ENOSI AGROTIKON SINETAIRIMON PAROU
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ 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:	MALVASIA ΠΑΡΟΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική απόφαση αριθ. 201614/12.12.2011(ΦΕΚ 2817/Β/13.12.2011)
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα 93/7.10.2011 (ΦΕΚ 224/Α/26.10.2011)
Νομική αναφορά	Υπουργική απόφαση αριθ. 301963/25.2.1998 (ΦΕΚ 227/Β/9.3.1998)
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα 403/18.4.1981 (ΦΕΚ 111/Α/23.4.1981)
Νομική αναφορά	Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992)
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα 357/25.11.1997 (ΦΕΚ 240/Α/28.11.1997)
Νομική αναφορά	Διόρθωση σφάλματος στην αναγνώριση οίνων (ΦΕΚ 648/Β/29.6.1998)
Νομική αναφορά	Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Malvasia Πάρος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Malvasia Paros (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

3. Οίνος λικέρ

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

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:

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

Οίνος Φυσικός 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 400 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: χρώμα πορτοκαλί - χρυσαφί με λαμπερές ανταύγειες.

Όσμή: Σύνθετο μπουκέτο ώριμων και καραμελωμένων φρούτων σταφίδας και μελιού.

Γεύση: Γεύση πλούσια και γεμάτη με ισορροπία σακχάρων - οξύτητας και μακρά αρωματική επίγευση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

Οίνος φυσικώς γλυκός
Οίνος γλυκός φυσικός
Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

b. Στοιχείο β)

Πύργος
Μοναστήρι
Μετόχι
Λιαστός
Κτήμα
Κάστρο
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση οίνου λικέρ από λιαστά σταφύλια της Κατηγορίας 3

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια ΠΟΠ Malvasia Πάρος παράγεται από τον φυσικώς γλυκό/ λιαστό με προσθήκη:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης που προέρχεται από απόσταση 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

Οι οίνοι με ΠΟΠ Malvasia Πάρος παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας Μονεμβασιά σε ποσοστό τουλάχιστον 85% και το υπόλοιπο 15% από την ποικιλία Ασύρτικο.

Οινοποίηση οίνου από λιαστά σταφύλια της Κατηγορίας 15

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>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.</p> <p>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</p>	

Ειδικές Οινολογικές Πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>-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.</p> <p>-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:</p> <p>α. Ανάμειξη των οίνων φυσικώς γλυκός/ λιαστός και οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια μεταξύ τους.</p> <p>β. Προσθήκη καραμελοχρώματος και οποιασδήποτε άλλης χρωστικής ουσίας.</p> <p>γ. Προσθήκη αλκοόλης ή προϊόντων απόσταξης στους φυσικώς γλυκούς οίνους.</p>	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

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

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 ανέμους 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 είναι βραχύ αφήνοντας 1-2 οφθαλμούς.

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

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

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) σε τελικό προϊόν:

- για τον **οίνο λικέρ από λιαστά σταφύλια** ΔΕΝ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΙ τα 79 HL.
- για τον **οίνο φυσικώς γλυκό/ λιαστό** ΔΕΝ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΙ τα 63 HL.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Malvasia Πάρου (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

a. Περιοχή NUTS

GR422	Κυκλάδες
-------	----------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1
---------------------------	---

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Monemvasia B

c. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός του οίνου λικέρ της Κατηγορίας 3 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 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 χαρακτηριστικά κατάλληλα 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 παρήγαγαν κρασιά που οι μιν 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, αβας Pegue, Marcaky Zallony κ.α.) για την ύπαρξη της ποικιλίας στον κυκλαδικό χώρο, την καλλιέργειά της και την παραγωγή γλυκών κρασιών από λιαστά σταφύλια μονεμβασίας, εξαιρετικής ποιότητας. Ο Robert Sauger, Ιησουΐτης μισιονάριος 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 μονεμβασίας – malvasia την καταγράφει malvoisie, όπως αποκαλούσαν δηλαδή οι Γάλλοι την καστρόπολη της Μονεμβασίας 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), malmsey (Μ. Βρετανία). Στην Ελλάδα, ως συνώνυμο της malvoisie αναγράφεται μονεμβασιά. Η Robinson σημειώνει ότι η ποικιλία malvoisie, προφανώς Μικρασιατικής καταγωγής, έλκει το όνομά της από το λιμάνι της Μονεμβασίας. 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 Μονεμβασίας 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 Πάρου.

Το σταφύλι της ποικιλίας αυτής είναι κυλινδρικοκωνικό 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 (ξηρολιθές 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 πετροκαλικός 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 τοπικώς 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 Πάρος.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

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

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός του οίνου από λιασμένα σταφύλια της Κατηγορίας 15 και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

α. Ποιότητα

Το νησί αποτελεί εδώ και αιώνες κέντρο αμπελοουργίας και οινοποίησης 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 λόγο 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 μονεμβασίας, εξαιρετικής ποιότητας. Ο Robert Sauger, Ιησουΐτης μισιονάριος 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 μονεμβασίας – malvasia την καταγράφει malvoisie, όπως αποκαλούσαν δηλαδή οι Γάλλοι την καστρόπολη της Μονεμβασίας 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), malmsey (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 Μονεμβασίας. 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 Μονεμβασίας 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 Πάρου.

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 150 Be, με μικρή οξύτητα. Με άλλα λόγια τα σταφύλια της μονεμβασίας ή μονοβασίας 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 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 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 στράγγιση, είναι incertisols αναπτυσσόμενα 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 ζεστες 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 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. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<small>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 την προστατευόμενη γεωγραφική ενδειξη της παραδοσιακής ενδειξης την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοικονομίου.</small>	

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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής Σύμφωνα με την αριθ. 2016/14/ 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 παλαιώσης 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 παλαιώσης. – Χ ετών παλαιώση, όπου Χ τα έτη της ελάχιστης προαιρετικής οξειδωτικής παλαιώσης, τα οποία ορίζονται σε 4, 8, 12, 16 και επόμενα, με διαφορά τεσσάρων ετών μεταξύ τους. Σε περιπτώσεις ανάμιξης οίνων διαφορετικών ετών παλαιώσης αναγράφονται τα έτη του οίνου που έχει υποστεί μικρότερης διάρκειας παλαιώσης.</p>	
<p>Αναγραφή στην επισήμανση του έτους εμφιάλωσης Σύμφωνα με την αριθ. 2016/14/ 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».</p>	

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 Πάρους 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..

Παλαιότητα στην οριοθετημένη περιοχή

Σύμφωνα με την αριθ. 201614/ 12-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με ΠΟΠ Malvasia Πάρους » (ΦΕΚ 2817/Β/13-12-2011) στην παράγραφο 6 αναφέρεται:

«Όλη η φάση της οξειδωτικήςσπαλαίωσης όσα χρόνια και εάν διαρκέσει, λαμβάνει χώρα μόνο στις νήσους Πάρους και Αντίπαρος»

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

Περιγραφή:

Αίτημα Αναγνώρισης

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

Περιγραφή:

Αίτηση Καταχώρησης

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	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
<i>Διεύθυνση:</i>	2 ΑΧΑΡΝΩΝ 10176 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS