



# ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

## ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 1086

11 Ιουνίου 2008

### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

#### ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Κοζάνης.....	1
Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Καρδίτσας.....	2
Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Κυκλάδων.....	3
Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Αργολίδας.....	4
Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Μαγνησίας.....	5
Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Πιερίας.....	6

#### ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. 300443	(1)
Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Κοζάνης.	

#### Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

#### ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α' 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής», όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α' 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που τέθηκε σε ισχύ με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (98 Α').

2. Τους Κανονισμούς :

α. Τον Καν(ΕΚ) 1493/99 του Συμβουλίου της 17.5.1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς, όπως αυτός ισχύει.

β. Τον Καν (ΕΚ) 753/2002 της Επιτροπής της 29.4.2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β 1985) κοινή υπουργική απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου», όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αριθμ. 321813/29.8.2007 (Β' 1723) κοινή υπουργική απόφαση.

4. Την υπ' αριθμ. 75/29.5.2008 γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Τοπικός Οίνος Κοζάνης»

6. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Κοζάνης» για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων, που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων, που βρίσκονται στο Νομό Κοζάνης και σε υψόμετρο από 250 μέτρα και άνω και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος επιτραπέζιος οίνος

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Μπατίκι, Πρικνάδι, Chardonnay, Ugni blanc (Trebiano), Ξυνόμαυρο και Gewurztraminer. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοση τους δεν υπερβαίνει τα 1200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol.

Β. Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος επιτραπέζιος οίνος:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Μοσχόμαυρο, Λημιό, Ξινόμαυρο, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cinsaut και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή

καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,0% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 12,0% Vol.

Γ. Ερυθρωπός, Ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος επιτραπέζιος οίνος:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Μοσχόμαυρο, Λημινό, Ξινόμαυρο, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cinsaut και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοση τους δεν υπερβαίνει τις αποδόσεις που έχουν εγκριθεί για τις ποικιλίες από τις οποίες παράγονται.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol.

2. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (B 1985) κοινής υπουργικής απόφασης, όπως αυτή τροποποιήθηκε με την υπ' αριθμ. 321813/29.8.2007 (B'1723) κοινή υπουργική απόφαση.

3. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΚΟ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

4. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Κοζάνης» και έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

5. Δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και στην συσκευασία του ανωτέρω οίνου, όπως αυτές ορίζονται με το Παράρτημα VII του ΚΑΝ. (ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου, η αναγραφή του ονόματος των ποικιλιών Chardonnay και Λημινό, διότι έρχεται σε αντίθεση με το άρθρο 19 και το Παράρτημα II του Καν. (ΕΚ) 753/2002.

6. Η απόδοση της ονομασίας του τοπικού οίνου στην Αγγλική γλώσσα είναι «Regional wine of Kozani».

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 5 Ιουνίου 2008

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

**ΑΛ. ΚΟΝΤΟΣ**

Αριθμ. 300448

(2)

Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Καρδίτσας.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

**ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α' 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής», όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α' 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που τέθηκε σε ισχύ με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (98 Α').

2. Τους Κανονισμούς :

α. Τον Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17.5.1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς, όπως αυτός ισχύει.

β. Τον Καν(ΕΚ) 753/2002 της Επιτροπής της 29.4.2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (B 1985) κοινή υπουργική απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου», όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αριθμ. 321813/29.8.2007 (B' 1723) κοινή υπουργική απόφαση.

4. Την υπ' αριθμ. 75/29.5.2008 γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύναται να περιγράφονται με την ένδειξη «Τοπικός Οίνος Καρδίτσας»

6. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Καρδίτσας» για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων επιτραπέζιων οίνων από σταφύλια αμπελώνων, που βρίσκονται στο Νομό Καρδίτσας και σε υψόμετρο από 100 μέτρα και άνω και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκός, Ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος επιτραπέζιος οίνος.

α. παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Chardonnay, Ντεμπίνα και Μπατίκι. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγεται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους

οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιερηγτικές τεχνικές και η απόδοση τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11 % Vol.

Β. Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος επιτραπέσιος οίνος.

α. Παράγεται από σταφύλια των ποικίλων Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsaut, Merlot, Λημνιώνα, Μαύρο Μεσενικόλα, και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγεται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιερηγτικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών, είναι η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 12% Vol.

Γ. Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος επιτραπέσιος οίνος.

α. Παράγεται από σταφύλια των ποικίλων Μαύρο Μεσενικόλα, Ροδίτης, Cinsaut, Cabernet Sauvignon, Carignan, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγεται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιερηγτικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol.

2. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β 1985) κοινής υπουργικής απόφασης, όπως αυτή τροποποιήθηκε με την υπ' αριθμ. 321813/29.8.2007 (Β' 1723) κοινή υπουργική απόφαση.

3. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή,

ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΚΑ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιφέρειας όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

4. Επί των επιτραπέσιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Καρδίτσα», έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοικονομικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

5. Δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και στην συσκευασία του ανωτέρω οίνου, όπως αυτές ορίζονται με το Παράρτημα VII του ΚΑΝ. (ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου, η αναγραφή του ονόματος των ποικιλιών Chardonnay και Carignan, διότι έρχεται σε αντίθεση με το άρθρο 19 και το Παράρτημα II του Καν. (ΕΚ) 753/2002.

6. Η απόδοση της ονομασίας του τοπικού οίνου στην Αγγλική γλώσσα είναι «Regional wine of Karditsa».

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 5 Ιουνίου 2008

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ  
ΑΛ. ΚΟΝΤΟΣ

Αριθμ. 300447

(3)

Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Κυκλάδων.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ  
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α' 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελοοικονομικής παραγωγής», όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α' 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που τέθηκε σε ισχύ με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (98 Α').

2. Τους Κανονισμούς :

α. Τον Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17.5.1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοικονομικής αγοράς, όπως αυτός ισχύει.

β. Τον Καν(ΕΚ) 753/2002 της Επιτροπής της 29.4.2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοικονομικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β 1985) κοινή υπουργική απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέσιου οίνου», όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αριθμ. 321813/29.8.2007 (Β' 1723) κοινή υπουργική απόφαση.

4. Την υπ' αριθμ. 75/29.5.2008 γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Τοπικός Οίνος Κυκλάδων»

6. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Κυκλάδων» για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών επιτραπέζιων οίνων, ερυθρών και λευκών οίνων Λικέρ καθώς και οίνων λευκών και ερυθρών με την ένδειξη «Λιαστός», που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων, που βρίσκονται στο Νομό Κυκλάδων και σε υψόμετρο από 30 μέτρα και άνω και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός επιτραπέζιος οίνος

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Αηδάνι άσπρο, Μαλαγουζιά, Μονεμβασιά, Ποταμίσι, Πλατάνι, Ασπρούδα Σαντορίνης, Γαΐδουριά, Κατσανό, Μανδηλαριά άσπρη, Μοσχάτο άσπρο, Μαλουκάτο, Κρητικό και Σαββατιανό. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιερητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol.

Β. Ερυθρωπός, ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός επιτραπέζιος οίνος:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών, από τα οποία παράγονται ο λευκός και ο ερυθρός τοπικός σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιερητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol.

Γ. Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός επιτραπέζιος οίνος:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Λημνιό, Μαυροτράγανο, Βοΐδομάτης, Αηδάνι μαύρο, Αθήρι μαύ-

ρο (Μαυράθηρο), Μανδηλαριά, Αυγουσιάτης, Βάφτρα, Κοτσιφάλι και Φωκιανό σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιερητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol.

Δ. Οίνος λικέρ λευκός-ερυθρός

α. Παράγεται από λευκές και ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του τοπικού οίνου σε οποιοδήποτε ποσοστό. Προέρχεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση με ελάχιστο φυσικό δυναμικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% Vol. ή οίνο ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52%Vol και μέχρι 86% Vol. και ανταποκρίνεται ως προς τα λοιπά στοιχεία παραγωγής στις Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις

β. Ο οίνος Λικέρ έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 15%Vol και μέγιστο 22%Vol ολικό δε αλκοολικό τίτλο, τουλάχιστον 17,5%Vol.

Ε. Οίνος «Λιαστός».

α. Παράγεται από γλεύκη λιασμένων σταφυλιών από λευκές και ερυθρές ποικιλίες αμπέλου, από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του τοπικού οίνου σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Έχει ολικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 16%Vol και αποκτημένο αλκοολικό τίτλο, τουλάχιστον 10%Vol.

γ. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθορισμένου γλεύκους ή αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια.

2. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β 1985) κοινής υπουργικής απόφασης, όπως αυτή τροποποιήθηκε με την υπ' αριθμ. 321813/29.8.2007 (Β'1723) κοινή υπουργική απόφαση.

3. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατάσταση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΚΥ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους

παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

4. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Κυκλάδων», έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοικονομικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

5. Δεν επιτρέπεται η αναγραφή στην επισήμανση και στην συσκευασία του ανωτέρω οίνου, όπως αυτές ορίζονται με το Παράρτημα VII του ΚΑΝ. (ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου, του ονόματος των ποικιλιών Λημιό και Μονεμβασιά, διότι έρχεται σε αντίθεση με το άρθρο 19 και το Παράρτημα II του Καν. (ΕΚ) 753/2002.

6. Η απόδοση της ονομασίας του τοπικού οίνου στην Αγγλική γλώσσα είναι «Regional wine of Cyclades».

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 5 Ιουνίου 2008

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ  
ΑΛ. ΚΟΝΤΟΣ

Αριθμ. 300446

Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Αργολίδας.

(4)

**Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ  
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α' 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελοοικονομικής παραγωγής», όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α' 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που τέθηκε σε ισχύ με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (98 Α').

2. Τους Κανονισμούς:

α. Τον Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17.5.1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοικονομικής αγοράς, όπως αυτός ισχύει.

β. Τον Καν(ΕΚ) 753/2002 της Επιτροπής της 29.4.2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοικονομικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β 1985) κοινή υπουργική απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου», όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αριθμ. 321813/29.8.2007 (Β' 1723) κοινή υπουργική απόφαση.

4. Την υπ' αριθμ. 75/29.5.2008 Γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Τοπικός Οίνος Αργολίδας»

6. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Αργολίδας»

για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και γλυκών επιτραπέζιων οίνων από σταφύλια αμπελώνων, που βρίσκονται στο Νομό Αργολίδας και σε υψόμετρο από 50 μέτρα και άνω και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκός, ξηρός, ημίξηρος και γλυκός επιτραπέζιος οίνος.

α. παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασπρούδες, Ασύρτικο, Ροδίτης, Ροκανιάρης, Σαββατιανό, Μοσχοφίλερο (Φιλέρι), Chardonnay, Μαλαγουζιά και Viognier σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγεται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνθήκες στην περιοχή καλλιερητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11 % Vol.

Β. Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος και γλυκός επιτραπέζιος οίνος.

α. Παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασπρούδες, Ασύρτικο, Ροδίτης, Σαββατιανό, Μοσχοφίλερο (Φιλέρι), Μαλαγουζιά, Chardonnay, Viognier, Αγιωργίτικο, Βοϊδομάτης, Μαυρούδι (Μαυρόστυφο), Cabernet franc, Cabernet Sauvignon και Merlot. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγεται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνθήκες στην περιοχή καλλιερητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol.

Γ. Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και γλυκός επιτραπέζιος οίνος.

α. Παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Μαυρούδι (Μαυρόστυφο), Βοϊδομάτης, Cabernet frank, Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγεται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνθήκες στην περιοχή καλλι-

εργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών, είναι η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 12% Vol.

2. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (B 1985) κοινής υπουργικής απόφασης, όπως αυτή τροποποιήθηκε με την υπ' αριθμ. 321813/29.8.2007 (B'1723) κοινή υπουργική απόφαση.

3. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα AP, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

4. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Αργολίδας», έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοικονομικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

5. Δεν επιτρέπεται η αναγραφή στην επισήμανση και στην συσκευασία του ανωτέρω οίνου, όπως αυτές ορίζονται με το Παράρτημα VII του ΚΑΝ. (ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου, του ονόματος των ποικιλιών Chardonnay και Αγιωργίτικο, διότι έρχεται σε αντίθεση με το άρθρο 19 και το Παράρτημα II του Καν. (ΕΚ) 753/2002.

6. Η απόδοση της ονομασίας του τοπικού οίνου στην Αγγλική γλώσσα είναι «Regional wine of Argolida».

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 5 Ιουνίου 2008

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ  
ΑΛ. ΚΟΝΤΟΣ

Αριθμ. 300445

Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Μαγνησίας.

(5)

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ  
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α' 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελοοικονομικής παραγωγής», όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α' 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που τέθηκε σε ισχύ με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (98 Α').

2. Τους Κανονισμούς :

α. Τον Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17.5.1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοικονομικής αγοράς, όπως αυτός ισχύει.

β. Τον Καν(ΕΚ) 753/2002 της Επιτροπής της 29.4.2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοικονομικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (B 1985) κοινή υπουργική απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου», όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αριθμ. 321813/29.8.2007 (B' 1723) κοινή υπουργική απόφαση.

4. Την υπ' αριθμ. 75/29.5.2008 γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Τοπικός Οίνος Μαγνησίας»

6. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Μαγνησίας» για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων επιτραπέζιων οίνων από σταφύλια αμπελώνων, που βρίσκονται στο Νομό Μαγνησίας και σε υψόμετρο από 20 μέτρα και άνω και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκός, ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος επιτραπέζιος οίνος.

α. παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασπρούδες, Ασύρτικο, Ροδίτης, Σαββατιανό και Ugni blanc (Trebbiano). Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγεται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνθήκες στην περιοχή καλλιέργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11 % Vol.

Β. Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος επιτραπέζιος οίνος.

α. Παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Βραδιανό, Λημιό, Μαυρούδι, Ξινόμαυρο, Σκυκίτης, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγεται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιερηγικές τεχνικές και η απόδοση τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών, είναι η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 12% Vol.

Γ. Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος επιτραπέζιος οίνος.

α. Παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Λημνιό Βραδιανό, Μαυρούδι, Ξινόμαυρο, Συκιώτης, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και Grenache rouge. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγεται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιερηγικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20<sup>o</sup> C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol.

2. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (B 1985) κοινής υπουργικής απόφασης, όπως αυτή τροποποιήθηκε με την υπ' αριθμ. 321813/29.8.2007 (B'1723) κοινή υπουργική απόφαση.

3. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα MA, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

4. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Μαγνησίας», έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοικονομικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

5. Δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και στην συσκευασία του ανωτέρω οίνου, όπως αυτές ορίζονται με το Παράρτημα VII του ΚΑΝ. (ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου,

η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Λημνιό», διότι έρχεται σε αντίθεση με το άρθρο 19 και το Παράρτημα II του Καν. (ΕΚ) 753/2002.

6. Η απόδοση της ονομασίας του τοπικού οίνου στην Αγγλική γλώσσα είναι «Regional wine of Magnissia».

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 5 Ιουνίου 2008

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ  
ΑΛ. ΚΟΝΤΟΣ

Αριθμ. 300444

(6)

Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Πιερίας.

**Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ  
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν.δ. 243/1969 (Α' 144) περί «βελτίωσης και προσαρμογής της αμπελοοικονομικής παραγωγής», όπως τροποποιήθηκε με το ν. 427/1976 (Α' 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του ν.δ/τος 243/1969».

β. Του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα, που τέθηκε σε ισχύ με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα» (98 Α').

2. Τους Κανονισμούς :

α. Τον Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου της 17.5.1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοικονομικής αγοράς, όπως αυτός ισχύει.

β. Τον Καν(ΕΚ) 753/2002 της Επιτροπής της 29.4.2002 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προσαρμογή ορισμένων αμπελοοικονομικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του.

3. Την υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (B 1985) κοινή υπουργική απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου», όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αριθμ. 321813/29.8.2007 (B' 1723) κοινή υπουργική απόφαση.

4. Την υπ' αριθμ. 75/29.5.2008 γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

5. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Τοπικός Οίνος Πιερίας»

6. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Πιερίας» για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών επιτραπέζιων οίνων και οίνων «Λικέρ» από σταφύλια αμπελώνων, που βρίσκονται στο Νομό Πιερίας και σε υψόμετρο από 50 μέτρα και άνω και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκός, ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός επιτραπέζιος οίνος.



α. παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Σαββατιανό, Chardonnay, Sauvignon blanc και Ugni blanc (Trebiano). Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγεται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιέργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11 % Vol.

Β. Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός επιτραπέζιος οίνος.

α. Παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο, Λημνιώνα, Παμίδι, Cinsaut, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγεται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιέργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών, είναι η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 12% Vol.

Γ. Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος επιτραπέζιος οίνος.

α. Παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο, Λημνιώνα, Παμίδι, Cinsaut, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγεται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιέργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol.

Δ. Οίνος λικέρ λευκός-ερυθρός

α. Παράγεται από λευκές και ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του τοπικού οίνου σε οποιοδήποτε ποσοστό. Προέρχεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση με ελάχιστο φυσικό δυναμικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% Vol. ή οίνο ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52%Vol και μέχρι 86% Vol. και ανταποκρίνεται ως προς τα λοιπά στοιχεία παραγωγής στις Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις

β. Ο οίνος λικέρ έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 15%Vol και μέγιστο 22%Vol ολικό δε αλκοολικό τίτλο, τουλάχιστον 17,5%Vol.

2. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις υπ' αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β 1985) κοινής υπουργικής απόφασης, όπως αυτή τροποποιήθηκε με την υπ' αριθμ. 321813/29.8.2007 (Β'1723) κοινή υπουργική απόφαση.

3. Οι τοπικοί οίνοι που διατίθενται εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας κύριας ή βοηθητικής, με ευθύνη του εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΠΙ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Γεωργίας ή Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με σχετικό έγγραφο μετά από αίτησή τους ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

4. Επί των επιτραπέζιων οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Πιερίας» και έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

5. Δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και στην συσκευασία του ανωτέρω οίνου, όπως αυτές ορίζονται με το Παράρτημα VII του ΚΑΝ. (ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου, η αναγραφή του ονόματος των ποικιλιών Chardonnay και Αγιωργίτικο, διότι έρχεται σε αντίθεση με το άρθρο 19 και το Παράρτημα II του Καν. (ΕΚ) 753/2002.

6. Η απόδοση της ονομασίας του τοπικού οίνου στην Αγγλική γλώσσα είναι «Regional wine of Pieria».

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 5 Ιουνίου 2008

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

**ΑΛ. ΚΟΝΤΟΣ**



\* 0 2 0 1 0 8 6 1 1 0 6 0 8 0 0 8 \*