



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 3004

28 Δεκεμβρίου 2011

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΧΑΝΔΑΚΑΣ - CANDIA.....	1
Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΛΗΜΝΟΣ.....	2
Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΣΗΤΕΙΑ.....	3

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. 206988	(1)
Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΧΑΝΔΑΚΑΣ - CANDIA.	

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. της παρ. 4 του άρθρου 5 του Ν.Δ. 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» (Α' 144), όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 «περί αντικατάστασης, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969» (Α' 230).

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» (Α' 98).

2. Τους Κανονισμούς (ΕΚ):

α. αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου της 22ης Οκτωβρίου 2007 «για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα» («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ») (ΕΕ L 299/2007),

β. αριθ. 606/2009 της Επιτροπής της 10ης Ιουλίου 2009 «για καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) 479/2008 όσον αφορά τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, τις οιολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται» (ΕΕ L 193/2009),

γ. αριθ. 607/2009 της Επιτροπής της 14ης Ιουλίου 2009 «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» (ΕΕ L 193/2009),

δ. αριθ. 436/2009 της Επιτροπής της 26ης Μαΐου 2009 «για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου, όσον αφορά το αμπελουργικό μητρώο, τις υποχρεωτικές δηλώσεις και τη συγκέντρωση στοιχείων για την παρακολούθηση της αγοράς, τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των προϊόντων και τα βιβλία που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΕΕ L 128/2009).

3. Την υπ' αριθμ. 280557/9-6-2005 απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (Β' 818).

4. Τη σχετική με το θέμα γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ) με αριθ. 1 της 81/ 28-7-2011 συνεδρίασης.

5. Το Π.Δ. 131/2011 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προέλευσης ΧΑΝΔΑΚΑΣ - CANDIA» (Α' 260).

6. Το Π.Δ. 110/2011 «Διορισμός Αντιπροέδρων της Κυβερνήσεως, Υπουργών, Αναπληρωτών Υπουργών και Υφυπουργών» (Α' 243).

7. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων με «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Χάνδακας - Candia».

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

Η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Χάνδακας - Candia» αναγνωρίζεται και προστατεύεται για λευκούς και ερυθρούς ξηρούς και η «Malvasia Χάνδακας Candia» για τους οίνους από λιαστά σταφύλια/λιαστό και λικέρ από λιαστά σταφύλια που πληρούν τις διατάξεις του Π.Δ. 131/2011 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προέλευσης ΧΑΝΔΑΚΑΣ - CANDIA» και τις παρακάτω προϋποθέσεις:

1. Η μόρφωση των πρέμνων των ποικιλιών αμπέλου γίνεται σε κυπελλοειδή ή σε γραμμικά σχήματα. Τα

σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες ηλικίας μεγαλύτερης των τεσσάρων (4) ετών η απόδοση των οποίων δεν υπερβαίνει τα 1000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα. Οι αμπελώνες δεν αρδεύονται εκτός από περιόδους έντονης και αποδεδειγμένης ξηρασίας που δύναται να υποβαθμίσει την παραγωγή και να ζημιώσει το φυτικό κεφάλαιο. Τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά των περιοχών της οριοθετημένης ζώνης είναι κατάλληλα για την καλλιέργεια των ποικιλιών αμπέλου από τα σταφύλια των οποίων παράγονται οι ανωτέρω οίνοι.

2. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών, η οινοποίηση και η επεξεργασία των οίνων πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε οινοποιεία που είναι κατάλληλα εξοπλισμένα για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας.

3. Τύποι οίνων.

Οι τύποι οίνων που δικαιούνται Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΧΑΝΔΑΚΑΣ - CANDIA παράγονται υπό τις ακόλουθες συνθήκες:

α) Λευκοί ξηροί οίνοι

- Οι λευκοί ξηροί οίνοι παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας Βηλάνα σε ποσοστό τουλάχιστον 85%, με προαιρετική συμμετοχή των ποικιλιών Βιδιανό, Ασύρτικο, Αθήρι, Θραψαθήρι, σε ποσοστό μέχρι 15%.

- Η φυσική περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα για την παραγωγή λευκών οίνων είναι τουλάχιστον 200 γραμμάρια/λίτρο και ο παραγόμενος οίνος έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 11,5%vol.

- Για την παραγωγή λευκών οίνων η αλκοολική ζύμωση πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασία μικρότερη των 20° C.

β) Ερυθροί ξηροί οίνοι

- Οι ερυθροί ξηροί οίνοι παράγονται από συνοινοποίηση σταφυλιών των ποικιλιών Κοτσιφάλι σε ποσοστό 70% και Μανδηλαριά σε ποσοστό 30%.

- Η φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα του γλεύκους των ποικιλιών Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά για την παραγωγή ερυθρών οίνων είναι τουλάχιστον 215 γραμμάρια/λίτρο και 180 γραμμάρια/λίτρο αντίστοιχα και ο παραγόμενος οίνος έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12,5%Vol.

- Για την παραγωγή των ερυθρών οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης, απαγορευμένης της εφαρμογής άλλων μεθόδων και ειδικότερα εκείνων που είναι γνωστές με τους όρους θερμοοινοποίηση και συνεχής οινοποίηση.

Οι διατιθέμενοι λευκοί και ερυθροί οίνοι πρέπει να έχουν τη χημική σύσταση και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τυπικών οίνων ΠΟΠ ΧΑΝΔΑΚΑΣ - CANDIA.

Ως προς την ωρίμανση, παλαίωση και διάθεση στην κατανάλωση των λευκών και ερυθρών ξηρών οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΧΑΝΔΑΚΑΣ - CANDIA καθώς και ως προς τις ενδείξεις επισήμανσης οι οποίες αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους ισχύει η υπ' αριθμ. 280557/9-6-2005 (Β' 818) απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

4. Οίνος από λιαστά σταφύλια / λιαστός

- Παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Αθήρι, Βιδιανό, Θραψαθήρι, Λιάτικο (με λευκή οινοποίηση), Μοσχάτο άσπρο (Μοσχάτο Σπίνας) και Malvasia di Candia aromatica. Οι ανωτέρω ποικιλίες μετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό εκτός των δύο τελευταίων

οι οποίες εφόσον μετέχουν θα καλύπτουν συνολικά ποσοστό μέχρι 15%.

- 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 τουλάχιστον 320 γραμμάρια ανά λίτρο.

- Μετά τη μερική ζύμωση του γλεύκους των λιασμένων σταφυλιών, ο οίνος έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 10%vol και ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 18%vol.

- 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 περιεκτικότητα του οίνου σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον 80 γραμ/λίτρο.

- Η οξειδωτική παλαίωση των οίνων πραγματοποιείται αποκλειστικά σε οινοποιεία εντός της ζώνης όπως αυτή ορίζεται στο Π.Δ. 131/2011.

5. Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια

Παράγεται από τον οίνο από λιαστά σταφύλια 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.

Ο έτοιμος οίνος «λικέρ από λιαστά σταφύλια» έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 15%vol και όχι ανώτερο από 22%vol, ολικό δε κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 21%vol.

6. Για τους οίνους των παραγράφων 4 και 5 ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης, που πραγματοποιείται κατά την παραμονή του οίνου σε δρύινα βαρέλια, είναι τουλάχιστον 24 μήνες. Όλη η φάση της οξειδωτικής παλαίωσης, όσα χρόνια και εάν διαρκέσει, λαμβάνει χώρα εντός της οριοθετημένης ζώνης.

7. Στα γλεύκη και στους οίνους των παραγράφων 4 και 5 μπορεί να εφαρμόζονται οινολογικές πρακτικές και κατεργασίες που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις και δεν επιτρέπεται:

α. Ανάμιξη των οίνων των παραγράφων 4 και 5 μεταξύ τους.

β. Προσθήκη καραμελοχρώματος και οποιασδήποτε άλλης χρωστικής ουσίας.

γ. Προσθήκη αλκοόλης ή προϊόντων απόσταξης στον οίνο από λιαστά σταφύλια.

8. Στην επισήμανση και παρουσίαση των οίνων των παραγράφων 4 και 5:

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

β) Φέρονται οι ενδείξεις:

- 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 λιαστά σταφύλια.

γ) Οι ενδείξεις παλαιώσης των οίνων 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.

- Η αναγραφή του έτους εμφιάλωσης στην ετικέτα είναι υποχρεωτική.

9. Οι εμφιαλωμένοι οίνοι φέρουν στο επιστόμιο της φιάλης ταινία ελέγχου ερυθρωπού χρώματος στην οποία αναγράφονται τα κεφαλαία γράμματα ΧΝ που αντιστοιχούν στην Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, διψήφιο αριθμό που αντιστοιχεί στα δύο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών καθώς και αύξων αριθμό της ταινίας. Η διακίνηση και εμπορία των εμφιαλωμένων οίνων δεν επιτρέπεται χωρίς ταινία ελέγχου.

10. Οι ενδιαφερόμενοι για την παραγωγή οίνων ΠΟΠ «ΧΑΝΔΑΚΑΣ - CANDIA» και «Malvasia Χάνδακας Candia» δηλώνουν στην αρμόδια Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της περιοχής, δεκαπέντε (15) μέρες προ του τρυγητού, την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφύλια για το σκοπό αυτό.

11. Απαγορεύεται η χρήση του τοπωνυμίου «ΧΑΝΔΑΚΑΣ - CANDIA» ως εμπορικού σήματος ή ως περιγραφικού στοιχείου οίνων, οι οποίοι δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της παρούσας απόφασης.

12. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Νομοθεσίας της Ε.Ε. και της Εθνικής Νομοθεσίας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 22 Δεκεμβρίου 2011

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΚΑΝΔΑΛΙΔΗΣ

Αριθμ. 206989

(2)

Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΛΗΜΝΟΣ.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. της παρ. 4 του άρθρου 5 του Ν.Δ. 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» (Α' 144), όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 «περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969» (Α' 230).

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» (Α' 98).

2. Τους Κανονισμούς (ΕΚ):

α. αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου της 22ης Οκτωβρίου 2007 «για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα» («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ») (ΕΕ L 299/2007),

β. αριθ. 606/2009 της Επιτροπής της 10ης Ιουλίου 2009 «για καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) 479/2008 όσον αφορά τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, τις οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται» (ΕΕ L 193/2009),

γ. αριθ. 607/2009 της Επιτροπής της 14ης Ιουλίου 2009 «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» (ΕΕ L 193/2009),

δ. αριθ. 436/2009 της Επιτροπής της 26ης Μαΐου 2009 «για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου, όσον αφορά το αμπελουργικό μητρώο, τις υποχρεωτικές δηλώσεις και τη συγκέντρωση στοιχείων για την παρακολούθηση της αγοράς, τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των προϊόντων και τα βιβλία που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΕΕ L 128/2009).

3. Την υπ' αριθμ. 280557/9-6-2005 απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαιώσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (Β' 818).

4. Την υπ' αριθμ. 396584/9-10-1995 απόφαση του Υπουργού Γεωργίας «Τροποποίηση της 358417/9237/29.7.71 απόφασης Υπουργού Γεωργίας για τους οίνους ΟΠΑΠ «ΝΑΟΥΣΑ» και καθορισμός λεπτομερειών για τους οίνους ΟΠΑΠ «Λήμνος».

5. Τη σχετική με το θέμα γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ) με αριθ. 1 της 80/14-7-2011 συνεδρίασης.

6. Το Π.Δ. 243/1982 «Για την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Λήμνος και με ονομασία προελεύσεως

Μοσχάτος Λήμνου ελεγχόμενη» (Α' 39) όπως τροποποιήθηκε με το Π.Δ. 320/1995 (Α' 175) και το Π.Δ. 130/2011.

7. Το Π.Δ. 110/2011 «Διορισμός Αντιπροέδρων της Κυβερνήσεως, Υπουργών, Αναπληρωτών Υπουργών και Υφυπουργών» (Α' 243).

8. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων με «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΛΗΜΝΟΣ».

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

Η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «ΛΗΜΝΟΣ» αναγνωρίζεται και προστατεύεται για λευκούς ξηρούς, ημίξηρους και ημίγλυκους, ερυθρούς ξηρούς οίνους καθώς και για τους οίνους από λιαστά σταφύλια/λιαστός και λικέρ από λιαστά σταφύλια, που πληρούν τις διατάξεις του Π.Δ. 243/1982 (Α' 39) όπως τροποποιήθηκε με το Π.Δ. 320/1995 (Α' 175) και το Π.Δ. 130/2011 (Α' 260) και τις παρακάτω προϋποθέσεις:

1. Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες ηλικίας μεγαλύτερης των τεσσάρων (4) ετών και τα πρέμνα δέχονται βραχύ κλάδεμα. Η απόδοση των αμπελώνων της ποικιλίας Μοσχάτο Αλεξανδρείας δεν υπερβαίνει τα 1200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα και της ποικιλίας Λημιό (Καλαμπάκι) δεν υπερβαίνει τα 1000 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα. Οι αμπελώνες δεν αρδεύονται εκτός από περιόδους έντονης και αποδεδειγμένης ξηρασίας που δύνανται να υποβαθμίσει την παραγωγή και να ζημιώσει το φυτικό κεφάλαιο.

2. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών, η οινοποίηση και η επεξεργασία των οίνων πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε οινοποιεία που βρίσκονται στη νήσο Λήμνο και είναι κατάλληλα εξοπλισμένα για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας.

3. Τύποι οίνων

Οι τύποι οίνων που δικαιούνται Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΛΗΜΝΟΣ παράγονται υπό τις ακόλουθες συνθήκες:

α) Λευκοί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοί οίνοι

- Οι λευκοί ξηροί οίνοι παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

- Η μόρφωση των πρέμνων των ποικιλιών αμπέλου γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα.

- Η φυσική περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα για την παραγωγή λευκών οίνων είναι τουλάχιστον 188 γραμμάρια / λίτρο και ο παραγόμενος οίνος έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 11%vol.

- Για την παραγωγή λευκών οίνων η αλκοολική ζύμωση πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασία μικρότερη των 20° C.

- Η γλύκανση των οίνων επιτρέπεται τουλάχιστον δύο (2) μήνες μετά την απολάσπωση τους.

β) Ερυθροί ξηροί οίνοι

- Οι ερυθροί ξηροί οίνοι παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας Λημιό (Καλαμπάκι).

- Η μόρφωση των πρέμνων των ποικιλιών αμπέλου γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα.

- Η φυσική περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα για την παραγωγή ερυθρών οίνων είναι τουλάχιστον 204 γραμμάρια/λίτρο και ο παραγόμενος οίνος έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12%vol.

- Για την παραγωγή των ερυθρών οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης, απαγο-

ρευμένης της εφαρμογής άλλων μεθόδων και ειδικότερα εκείνων που είναι γνωστές με τους όρους θερμοοινοποίηση και συνεχής οινοποίηση.

Ως προς την ωρίμανση, παλαίωση και διάθεση στην κατανάλωση των λευκών και ερυθρών οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΛΗΜΝΟΣ καθώς και ως προς τις ενδείξεις επισήμανσης οι οποίες αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους ισχύει η υπ' αριθμ. 280557/9-6-2005 (Β' 818) απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

4. Οίνος από λιαστά σταφύλια / λιαστός

- Παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Λημιό (Καλαμπάκι) σε ποσοστό 90% και Μοσχάτο Αλεξανδρείας σε ποσοστό 10%.

- 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 τουλάχιστον 320 γραμμάρια ανά λίτρο.

- Μετά τη μερική ζύμωση του γλεύκους των λιασμένων σταφυλιών, ο οίνος έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 10%vol και ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 18%vol.

- 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 περιεκτικότητα του οίνου σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον 80 γραμ/λίτρο.

5. Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια

Παράγεται από τον οίνο από λιαστά σταφύλια 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.

Ο έτοιμος οίνος «λικέρ από λιαστά σταφύλια» έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 15%vol και όχι ανώτερο από 22%vol, ολικό δε κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 21%vol.

6. Για τους οίνους των παραγράφων 4 και 5 ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης, που πραγματοποιείται κατά την παραμονή του οίνου

σε δρύινα βαρέλια, είναι τουλάχιστον 24 μήνες. Όλη η φάση της οξειδωτικής παλαιώσης, όσα χρόνια και εάν διαρκέσει, λαμβάνει χώρα στη νήσο Λήμνο.

7. Στα γλεύκη και στους οίνους των παραγράφων 4 και 5 μπορεί να εφαρμόζονται οινολογικές πρακτικές και κατεργασίες που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις και δεν επιτρέπεται:

α. Ανάμιξη των οίνων των παραγράφων 4 και 5 μεταξύ τους.

β. Προσθήκη καραμελοχρώματος και οποιασδήποτε άλλης χρωστικής ουσίας.

γ. Προσθήκη αλκοόλης ή προϊόντων απόσταξης στον οίνο από λιαστά σταφύλια.

8. Στην επισήμανση και παρουσίαση των οίνων των παραγράφων 4 και 5:

α) Φέρονται οι ενδείξεις:

- 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 λιαστά σταφύλια.

β) Οι ενδείξεις παλαιώσης των οίνων 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 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 παλαιώση.

- Η αναγραφή του έτους εμφιάλωσης στην ετικέτα είναι υποχρεωτική.

9. Οι διατιθέμενοι οίνοι πρέπει να έχουν τη χημική σύσταση και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τυπικών οίνων ΠΟΠ ΛΗΜΝΟΣ

10. Οι εμφιαλωμένοι οίνοι φέρουν στο επιστόμιο της φιάλης ταινία ελέγχου ερυθρωπού χρώματος στην οποία αναγράφονται τα κεφαλαία γράμματα ΛΜ που αντιστοιχούν στην Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, διψήφιο αριθμό που αντιστοιχεί στα δύο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών καθώς και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας. Η διακίνηση και εμπορία των εμφιαλωμένων οίνων δεν επιτρέπεται χωρίς ταινία ελέγχου.

11. Οι ενδιαφερόμενοι για την παραγωγή οίνων ΠΟΠ «ΛΗΜΝΟΣ» δηλώνουν στην αρμόδια Δ/νση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της περιοχής, δεκαπέντε (15) μέρες προ του τρυγητού, την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφύλια για το σκοπό αυτό.

12. Απαγορεύεται η χρήση του τοπωνυμίου «ΛΗΜΝΟΣ» ως εμπορικού σήματος ή ως περιγραφικού στοιχείου οίνων, οι οποίοι δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της παρούσας απόφασης.

13. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Νομοθεσίας της Ε.Ε. και της Εθνικής Νομοθεσίας.

14. Από την έναρξη ισχύος της παρούσας απόφασης καταργείται η παράγραφος Β της υπ' αριθμ. 396584/

9-10-1995 απόφασης «Τροποποίηση της 358417/9237/29.7.71 απόφασης Υπουργού Γεωργίας για τους οίνους ΟΠΑΠ «ΝΑΟΥΣΑ» και καθορισμός λεπτομερειών για τους οίνους ΟΠΑΠ «ΛΗΜΝΟΣ» (Β' 964). Κάθε δε αναφορά στις καταργούμενες διατάξεις της απόφασης αυτής νοείται ως αναφορά στην παρούσα απόφαση.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 22 Δεκεμβρίου 2011

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΚΑΝΔΑΛΙΔΗΣ

Αριθμ. 206990

(3)

Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΣΗΤΕΙΑ.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. της παρ. 4 του άρθρου 5 του Ν.Δ. 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» (Α' 144), όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 «περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969» (Α' 230).

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» (Α' 98).

2. Τους Κανονισμούς (ΕΚ):

α. αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου της 22ης Οκτωβρίου 2007 «για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα» («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ») (ΕΕ L 299/2007),

β. αριθ. 606/2009 της Επιτροπής της 10ης Ιουλίου 2009 «για καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) 479/2008 όσον αφορά τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, τις οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται» (ΕΕ L 193/2009),

γ. αριθ. 607/2009 της Επιτροπής της 14ης Ιουλίου 2009 «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» (ΕΕ L 193/2009),

δ. αριθ. 436/2009 της Επιτροπής της 26ης Μαΐου 2009 «για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου, όσον αφορά το αμπελουργικό μητρώο, τις υποχρεωτικές δηλώσεις και τη συγκέντρωση στοιχείων για την παρακολούθηση της αγοράς, τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των προϊόντων και τα βιβλία που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΕΕ L 128/2009).

3. Την υπ' αριθμ. 358417/9237/29-7-1971 απόφαση του Υπουργού Γεωργίας «Περί Οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (Β' 689) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301958/25-2-1998 (Β' 227).

4. Την υπ' αριθμ. 397721/1-10-1992 απόφαση του Υπουργού Γεωργίας «Τροποποίηση των στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (Β' 617).

5. Την υπ' αριθμ. 280557/9-6-2005 απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (Β' 818).

6. Τη σχετική με το θέμα γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ) με αριθ. 2 της 81/28-7-2011 συνεδρίασης.

7. Το Β.Δ. 502/1971 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (Α' 150) όπως τροποποιήθηκε με το Π.Δ. 375/1997 (Α' 243) και το Π.Δ. 129 /2011 (Α' 260).

8. Το Π.Δ. 110/2011 «Διορισμός Αντιπροέδρων της Κυβερνήσεως, Υπουργών, Αναπληρωτών Υπουργών και Υφυπουργών» (Α' 243).

9. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων με «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΣΗΤΕΙΑ».

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

1. Η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΣΗΤΕΙΑ αναγνωρίζεται και προστατεύεται για λευκούς ξηρούς, ερυθρούς ξηρούς και γλυκούς οίνους των τύπων: αα) Οίνος γλυκός (VIN DE LIQUEUR), ββ) Οίνος γλυκός φυσικός (VIN DOUX NATUREL) και γγ) Οίνος φυσικώς γλυκός (VIN NATURELLEMENT DOUX) και η «Malvasia Σητείας» για τους οίνους από λιαστά σταφύλια/λιαστός και οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια, που πληρούν τις διατάξεις του Β.Δ. 502/ 1971 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (Α' 150) όπως τροποποιήθηκε με το Π.Δ. 375/1997 (Α' 243) και το Π.Δ. 129/2011 (Α' 260) και τις παρακάτω προϋποθέσεις:

1. Η μόρφωση των πρέμνων των ποικιλιών αμπέλου γίνεται σε κυπελλοειδή ή σε γραμμικά σχήματα. Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες ηλικίας μεγαλύτερης των τεσσάρων (4) ετών. Τα πρέμνα δέχονται βραχύ κλάδεμα και η απόδοση των αμπελώνων δεν υπερβαίνει τα 1200 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα. Οι αμπελώνες δεν αρδεύονται εκτός από περιόδους έντονης και αποδεδειγμένης ξηρασίας που δύναται να υποβαθμίσει την παραγωγή και να ζημιώσει το φυτικό κεφάλαιο.

2. Η γλεukoποίηση των σταφυλιών, η οινοποίηση και η επεξεργασία των οίνων πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε οινοποιεία που είναι κατάλληλα εξοπλισμένα για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας.

3. Τύποι οίνων

α) Λευκοί ξηροί οίνοι

- Οι λευκοί ξηροί οίνοι παράγονται από συνοινοποίηση σταφυλιών ή ανάμειξη οίνων των ποικιλιών «Βηλόνα» σε ποσοστό 70% και «Θραψαθήρι» σε ποσοστό 30%.

- Η φυσική περιεκτικότητα του γλεύκου σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον 188 γραμμάρια/ λίτρο και ο παραγόμενος οίνος έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 11,5%vol.

- Για την παραγωγή λευκών οίνων η αλκοολική ζύμωση πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασία μικρότερη των 20° C.

β) Ερυθροί ξηροί οίνοι

- Οι ερυθροί ξηροί οίνοι παράγονται από συνοινοποίηση σταφυλιών ή ανάμειξη οίνων των ποικιλιών «Λιάτικο» σε ποσοστό τουλάχιστον 80% και το υπόλοιπο «Μανδηλαριά».

- Η φυσική περιεκτικότητα του γλεύκου σε σάκχαρα για την παραγωγή ερυθρών οίνων είναι τουλάχιστον 188 γραμμάρια/ λίτρο και ο παραγόμενος οίνος έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 11,5%vol.

- Για την παραγωγή τους εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης δηλαδή η ζύμωση του γλεύκου παρουσία των στεμφύλων απαγορευμένης της εφαρμογής άλλων μεθόδων και ειδικότερα εκείνων που είναι γνωστές με τους όρους θερμοοινοποίηση και συνεχής οινοποίηση.

4. Ερυθροί γλυκείς οίνοι

- Οι ερυθροί γλυκείς οίνοι παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας «Λιάτικο».

- Η φυσική περιεκτικότητα του γλεύκου σε σάκχαρα για την παραγωγή του γλυκού οίνου (VIN DE LIQUEUR) είναι τουλάχιστον 221 γραμμάρια/ λίτρο και για την παραγωγή των οίνων γλυκός φυσικός (VIN DOUX NATUREL) και φυσικώς γλυκός (VIN NATURELLEMENT DOUX) είναι τουλάχιστον 238 γραμμάρια / λίτρο.

5. Ως προς την ωρίμανση, παλαίωση και διάθεση στην κατανάλωση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Σητεία καθώς και ως προς τις ενδείξεις επισήμανσης οι οποίες αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους ισχύει η υπ' αριθμ. 280557/9-6-2005 (Β' 818) απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

6. Οίνος από λιαστά σταφύλια / λιαστός

- Παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Αθήρι, Θραψαθήρι, Λιάτικο (με λευκή οινοποίηση), Μοσχάτο άσπρο (Μοσχάτο Σπίνας) και Malvasia di Candia aromatica. Οι ανωτέρω ποικιλίες μετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό εκτός των δύο τελευταίων οι οποίες εφόσον μετέχουν θα καλύπτουν συνολικά ποσοστό μέχρι 15%.

- 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 τουλάχιστον 320 γραμμάρια ανά λίτρο.

- Μετά τη μερική ζύμωση του γλεύκου των λιασμένων σταφυλιών, ο οίνος έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 10%vol και ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 18%vol.

- 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, προΐοντα απόσταξης ή αποστάγματα.

- Η περιεκτικότητα του οίνου σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον 80 γραμ/λίτρο.

- Η οξειδωτική παλαίωση των οίνων πραγματοποιείται αποκλειστικά σε οινοποιεία εντός της ζώνης όπως αυτή ορίζεται στο Π.Δ. 129/2011.

7. Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια

Παράγεται από τον οίνο από λιαστά σταφύλια 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.

Ο έτοιμος οίνος «λικέρ από λιαστά σταφύλια» έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 15%vol και όχι ανώτερο από 22%vol, ολικό δε κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 21%vol.

8. Για τους οίνους των παραγράφων 6 και 7 ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης, που πραγματοποιείται κατά την παραμονή του οίνου σε δρύινα βαρέλια, είναι τουλάχιστον 24 μήνες. Όλη η φάση της οξειδωτικής παλαίωσης, όσα χρόνια και εάν διαρκέσει, λαμβάνει χώρα εντός της οριοθετημένης ζώνης.

9. Στα γλεύκη και στους οίνους των παραγράφων 6 και 7 μπορεί να εφαρμόζονται οινολογικές πρακτικές και κατεργασίες που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις και δεν επιτρέπεται:

α. Ανάμιξη των οίνων των παραγράφων 6 και 7 μεταξύ τους.

β. Προσθήκη καραμελοχρώματος και οποιασδήποτε άλλης χρωστικής ουσίας.

γ. Προσθήκη αλκοόλης ή προϊόντων απόσταξης στον οίνο από λιαστά σταφύλια.

10. Στην επισήμανση και παρουσίαση των οίνων των παραγράφων 6 και 7:

α) Η ονομασία «Malvasia Σητείας» 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) Φέρονται οι ενδείξεις:

- 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 λιαστά σταφύλια.

γ) Οι ενδείξεις παλαίωσης των οίνων 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.

- Η αναγραφή του έτους εμφιάλωσης στην ετικέτα είναι υποχρεωτική.

11. Οι εμφιαλωμένοι οίνοι φέρουν στο επιστόμιο της φιάλης ταινία ελέγχου ερυθρωπού χρώματος στην οποία αναγράφονται τα κεφαλαία γράμματα ΣΤ που αντιστοιχούν στην Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, διψήφιο αριθμό που αντιστοιχεί στα δύο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών καθώς και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας. Η διακίνηση και εμπορία των εμφιαλωμένων οίνων δεν επιτρέπεται χωρίς ταινία ελέγχου.

12. Οι διατιθέμενοι οίνοι πρέπει να έχουν τη χημική σύσταση και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τυπικών οίνων ΠΟΠ ΣΗΤΕΙΑ και «Malvasia Σητείας».

13. Οι ενδιαφερόμενοι για την παραγωγή οίνων ΠΟΠ «ΣΗΤΕΙΑ» και «Malvasia Σητείας» δηλώνουν στην αρμόδια Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της περιοχής, δεκαπέντε (15) μέρες προ του τρυγητού, την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφύλια για το σκοπό αυτό.

14. Απαγορεύεται η χρήση του τοπωνυμίου «ΣΗΤΕΙΑ» ως εμπορικού σήματος ή ως περιγραφικού στοιχείου οίνων, οι οποίοι δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της παρούσας απόφασης.

15. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Νομοθεσίας της Ε.Ε. και της Εθνικής Νομοθεσίας.

II. Από την έναρξη ισχύος της παρούσας απόφασης καταργείται η παράγραφος 1 της υπ' αριθμ. 358417/9237/29-07-1971 απόφαση «Περί Οίνων ονομασίας Προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (Β' 689) όπως αντικαταστάθηκε με την υπ' αριθμ. 301958/25-2-1998 απόφαση (Β' 227). Κάθε δε αναφορά στις καταργούμενες διατάξεις της απόφασης αυτής νοείται ως αναφορά στην παρούσα απόφαση.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 22 Δεκεμβρίου 2011

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΚΑΝΔΑΛΙΔΗΣ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΙΜΗ ΠΩΛΗΣΗΣ ΦΥΛΛΩΝ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ**Σε έντυπη μορφή:**

- Για τα Φ.Ε.Κ. από 1 έως 16 σελίδες σε 1 € προσαυξανόμενη κατά 0,20 € για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο ή μέρος αυτού.
- Για τα φωτοαντίγραφα Φ.Ε.Κ. σε 0,15 € ανά σελίδα.

Σε μορφή DVD/CD:

Τεύχος	Ετήσια έκδοση	Τριμηνιαία έκδοση	Μηνιαία έκδοση	Τεύχος	Ετήσια έκδοση	Τριμηνιαία έκδοση	Μηνιαία έκδοση
Α'	150 €	40 €	15 €	Α.Α.Π.	110 €	30 €	-
Β'	300 €	80 €	30 €	Ε.Β.Ι.	100 €	-	-
Γ'	50 €	-	-	Α.Ε.Δ.	5 €	-	-
Υ.Ο.Δ.Δ.	50 €	-	-	Δ.Δ.Σ.	200 €	-	20 €
Δ'	110 €	30 €	-	Α.Ε.-Ε.Π.Ε.	-	-	100 €

- Η τιμή πώλησης μεμονωμένων Φ.Ε.Κ. σε μορφή cd-rom από εκείνα που διατίθενται σε ψηφιακή μορφή και μέχρι 100 σελίδες, σε 5 € προσαυξανόμενη κατά 1 € ανά 50 σελίδες.

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ Φ.Ε.Κ.

Τεύχος	Έντυπη μορφή	Τεύχος	Έντυπη μορφή	Τεύχος	Έντυπη μορφή
Α'	225 €	Δ'	160 €	Α.Ε.-Ε.Π.Ε.	2.250 €
Β'	320 €	Α.Α.Π.	160 €	Δ.Δ.Σ.	225 €
Γ'	65 €	Ε.Β.Ι.	65 €	Α.Σ.Ε.Π.	70 €
Υ.Ο.Δ.Δ.	65 €	Α.Ε.Δ.	10 €	Ο.Π.Κ.	-

- Το τεύχος Α.Σ.Ε.Π. (έντυπη μορφή) θα αποστέλλεται σε συνδρομητές ταχυδρομικά, με την επιβάρυνση των 70 €, ποσό το οποίο αφορά τα ταχυδρομικά έξοδα.

- Η καταβολή γίνεται σε όλες τις Δημόσιες Οικονομικές Υπηρεσίες (Δ.Ο.Υ.). Το πρωτότυπο διπλότυπο (έγγραφο αριθμ. πρωτ. 9067/28.2.2005 2η Υπηρεσία Επιτρόπου Ελεγκτικού Συνεδρίου) με φροντίδα των ενδιαφερομένων, πρέπει να αποστέλλεται ή να κατατίθεται στο Εθνικό Τυπογραφείο (Καποδιστρίου 34, Τ.Κ. 104 32 Αθήνα).
- Σημειώνεται ότι φωτοαντίγραφα διπλοτύπων, ταχυδρομικές Επιταγές για την εξόφληση της συνδρομής, δεν γίνονται δεκτά και θα επιστρέφονται.
- Οι οργανισμοί τοπικής αυτοδιοίκησης, τα νομικά πρόσωπα δημοσίου δικαίου, τα μέλη της Ένωσης Ιδιοκτητών Ημερησίου Τύπου Αθηνών και Επαρχίας, οι τηλεοπτικοί και ραδιοφωνικοί σταθμοί, η Ε.Σ.Η.Ε.Α, τα τριτοβάθμια συνδικαλιστικά όργανα και οι τριτοβάθμιες επαγγελματικές ενώσεις δικαιούνται έκπτωσης πενήντα τοις εκατό (50%) επί της ετήσιας συνδρομής.
- Το ποσό υπέρ Τ.Α.Π.Ε.Τ. (5% επί του ποσού συνδρομής), καταβάλλεται ολόκληρο (Κ.Α.Ε. 3512) και υπολογίζεται πριν την έκπτωση.
- Στην Ταχυδρομική συνδρομή του τεύχους Α.Σ.Ε.Π. δεν γίνεται έκπτωση.

Πληροφορίες για δημοσιεύματα που καταχωρίζονται στα Φ.Ε.Κ. στο τηλ.: 210 5279000.

Φωτοαντίγραφα παλαιών Φ.Ε.Κ.: Μάρνη 8, τηλ.: 210 8220885, 210 8222924, 210 5279050.

Τα φύλλα όλων των τευχών της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως διατίθενται δωρεάν σε ηλεκτρονική μορφή από την ιστοσελίδα του Εθνικού Τυπογραφείου (www.et.gr)Ηλεκτρονική Διεύθυνση: <http://www.et.gr> - e-mail: webmaster.et@et.gr**ΟΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΟΛΙΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΑΠΟ 08:00 ΜΕΧΡΙ 13:30**

* 0 2 0 3 0 0 4 2 8 1 2 1 1 0 0 8 *

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΟΥ 34 * ΑΘΗΝΑ 104 32 * ΤΗΛ. 210 52 79 000 * FAX 210 52 21 004