



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ
15 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 1989

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ
694

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Τοπικός οίνος Τριφυλίας» ως περιγραφικού στοιχείου οίνου.	1
Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Μεσημβριώτικος Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων.	2
Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Μακεδονικός Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων.	3
Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Ηρακλειώτικος τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου οίνου.	4
Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Λασιθιώτικος τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων.	5
Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Μεσσηνιακός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων.	6
Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Πελοποννησιακός Τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου Οίνων.	7
Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Κρητικός Τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου Οίνων.	8
Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Επανωμίτικος Τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων.	9
Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Πλαγιών Ορεινής Κορινθίας» ως περιγραφικού στοιχείου οίνου.	10
Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Τοπικός οίνος Πυλίας» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων.	11
Νομικό καθεστώς για τον Ε.Δ.Χ. «Τουριστικά» αυτοκίνητα.	12

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 340588

(1) Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Τοπικός οίνος Τριφυλίας» ως περιγραφικού στοιχείου οίνου.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του Ν.Δ/τος 243/1969 «περί βελτίωσης και προστασίας

της αμπελουργικής παραγωγής», όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 «περί αντικατάστασης συμπλήρωσης και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969» και ιδιαίτερα τις διατάξεις των άρθρων 4 και 5 αυτού.

β) Του Ν. 992/1979 «περί οργάνωσης των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογή της Συνθήκης Προσχωρήσεως της Ελλάδας εις τας Ευρωπαϊκάς Κοινότητες και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων και ιδιαίτερα το άρθρο 22 αυτού, καθώς και των Ν. 1338/1983 «περί εφαρμογής του Κοινοτικού δικαίου» και 1440/1984.

γ) Του άρθρου 72 του Κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθ. 822/87 «για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς».

δ) Του Κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθ. 2392/89 «περί των γενικών κανόνων για την περιγραφή και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

ε) Του Κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθ. 997/81 «περί των λεπτομερειών εφαρμογής για τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

στ) Της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1989/8.3.1988 «γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων».

2. Σχετική αίτηση ενδιαφερόμενου φορέα για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση οίνων με την περιγραφική ένδειξη «Τοπικός οίνος Τριφυλίας».

3. Τη γνωμοδότηση της Κ.Ε.Π.Ο. αριθ. 25/23.8.1989 για το ανωτέρω αίτημα.

4. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Τοπικός οίνος Τριφυλίας», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «Τοπικός οίνος Τριφυλίας» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή λευκών ξηρών και ερυθρών ξηρών επιτραπέζιων οίνων, που παράγονται από συνιστώμενες ποικιλίες οιναμπέλου, καλλιεργούμενες στη διοικητική περιοχή της επαρχίας Τριφυλίας του Νομού Μεσσηνίας και εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

2. Οι λευκοί ξηροί τοπικοί οίνοι:

α) Παράγονται από συνποίηση σταφυλιών ή με ανάμιξη οίνων από τις ποικιλίες UGNI BLANC (Υνί μπλάνκ) σε ποσοστό μέχρι 30% και Φιλέρι.

β) Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα εδάφη και σε υψόμετρο άνω των 50 μέτρων, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις καλλιεργητικές τεχνικές.

γ) Η απόδοση των αμπελώνων προέλευσης των σταφυλιών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά στρέμμα.

δ) Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος λευκής οινοποίησης και η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε θερμοκρασίες μικρότερες των 20°C.

ε) Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος των 10,5% VOL, ούτε μεγαλύτερος των 12% VOL.

στ) Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο πρέπει να γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν φυκτικές εγκαταστάσεις για τη ρύθμιση και τον έλεγχο των θερμοκρασιών της αλκοολικής ζύμωσης.

3. Οι ερυθροί ξηροί τοπικοί οίνοι:

α) Παράγονται από συνειποίηση σταφυλιών ή με ανάμιξη οίνων από τις ποικιλίες Καμπερνέ Σωβινιόν, Καμπερνέ Φράνκ, Γκρενάς ρούζ, Μερλό και Καρινιάν.

β) Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα εδάφη και σε υψόμετρο άνω των 50 μέτρων, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις καλλιεργητικές τεχνικές.

γ) Η απόδοση των αμπελώνων προέλευσης των σταφυλιών πρέπει να είναι μικρότερη των 1.000 χιλιογράμμων σταφυλιών ανά στρέμμα.

δ) Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζονται η κλασική μέθοδος ερυθράς οινοποίησης.

ε) Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος των 11% VOL, ούτε μεγαλύτερος των 12,5% VOL.

4. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο της παραγωγής ισχύουν οι διατάξεις της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 και ειδικότερα τα άρθρα 10 και 11 αυτής.

5. Επί των επιτραπέζιων λευκών και ερυθρών ξηρών οίνων, για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός οίνος Τριφυλίας», έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής αμπελοοινικής νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 1 Σεπτεμβρίου 1989

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΣΤΑΥΡΟΣ ΔΗΜΑΣ

Αριθ. 340581

(2)

Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Μεσημβριώτικος Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του Ν.Δ/τος 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής», όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 «περί αντικαταστάσεως συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969» και ιδιαίτερα τις διατάξεις των άρθρων 4 και 5 αυτού.

β) Του Ν. 992/1979 «περί οργάνωσης των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογή της Συνθήκης Προσχώρησης της Ελλάδας εις τας Ευρωπαϊκάς Κοινότητες και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων και ιδιαίτερα το άρθρο 22 αυτού, καθώς και των Ν. 1338/1983 «περί εφαρμογής του Κοινοτικού δικαίου» και 1440/1984.

γ) Του άρθρου 72 του Κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθ. 822/87 «για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς».

δ) Του Κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθ. 2392/89 «περί των γενικών κανόνων για την περιγραφή και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

ε) Του Κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθ. 997/81 «περί των λεπτομερειών εφαρμογής για τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

στ) Της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 «γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων».

2. Σχετική αίτηση ενδιαφερόμενου φορέα για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση οίνων με την περιγραφική ένδειξη «Μεσημβριώτικος Τοπικός οίνος».

3. Τη γνωμοδότηση της Κ.Ε.Π.Ο. αριθ. 25/23.8.1989 για το ανωτέρω αίτημα.

4. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Μεσημβριώτικος Τοπικός οίνος», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «Μεσημβριώτικος Τοπικός Οίνος» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή λευκών ξηρών και ημίξηρων επιτραπέζιων οίνων, που παράγονται από συνειποίηση σταφυλιών ή με ανάμιξη οίνων από ποικιλίες Ροδίτης και Ζουμιάτικο (σε ποσοστό μέχρι 25%), που καλλιεργούνται στην περιοχή της Κοινότητας Ν. Μεσημβρία Θεσσαλονίκης και εφόσον πληρούνται οι κατωτέρω προϋποθέσεις.

2. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα εδάφη, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και των οποίων η απόδοση δεν υπερβαίνει τα 1.500 χιλιογράμματα σταφυλιών ανά στρέμμα.

3. Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος λευκής οινοποίησης και η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε θερμοκρασίες μικρότερες από 20° C.

4. Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% VOL, ούτε μεγαλύτερος των 12,0% VOL.

5. Η παραγωγή των οίνων πρέπει να γίνεται σε μονάδες που διαθέτουν φυκτικές εγκαταστάσεις για τη ρύθμιση και τον έλεγχο των θερμοκρασιών της αλκοολικής ζύμωσης.

6. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο της παραγωγής ισχύουν οι διατάξεις της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθμ. 267753/1899/8.3.1989 και ειδικότερα τα άρθρα 10 και 11 αυτής.

7. Επί των επιτραπέζιων οίνων, για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Μεσημβριώτικος Τοπικός οίνος», έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της εθνικής και κοινοτικής αμπελοοινικής νομοθεσίας, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 1 Σεπτεμβρίου 1989

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΣΤΑΥΡΟΣ ΔΗΜΑΣ

Αριθ. 340576

(3)

Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Μακεδονικός Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του Ν.Δ/τος 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής», όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 «περί αντικαταστάσεως συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969» και ιδιαίτερα τις διατάξεις των άρθρων 4 και 5 αυτού.

β) Του Ν. 992/1979 «περί οργάνωσης των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογή της Συνθήκης Προσχώρησης της Ελλάδας εις τας Ευρωπαϊκάς Κοινότητες και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων και ιδιαίτερα το άρθρο 22 αυτού, καθώς και των Ν. 1338/1983 «περί εφαρμογής του Κοινοτικού δικαίου» και 1440/1984.

γ) Του άρθρου 72 του Κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθ. 822/87 «για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς».

δ) Του Κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθ. 2392/89 «περί των γενικών κανόνων για την περιγραφή και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

ε) Του Κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθ. 997/81 «περί των λεπτο-

μερειών εφαρμογής για τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

στ) Της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 «γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων».

2. Σχετική αίτηση ενδιαφερόμενου φορέα για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση οίνων με την περιγραφική ένδειξη «Μακεδονικός Τοπικός οίνος».

3. Τη γνωμοδότηση της Κ.Ε.Π.Ο. αριθ. 25/23.8.1989 για το ανωτέρω αίτημα.

4. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Μακεδονικός τοπικός οίνος», αποφασίζουμε:

1. Το δικαίωμα χρήσης του όρου «Μακεδονικός τοπικός οίνος» αναγνωρίζεται για τους επιτραπέζιους οίνους που παράγονται στη Μακεδονία σύμφωνα με τις διατάξεις των άρθρων 3, 4 και 6 της κοινής Υπουργικής απόφασης 267753/1899/88 και τις προϋποθέσεις που καθορίζονται με την παρούσα απόφαση.

2. Η ένδειξη «Μακεδονικός τοπικός οίνος» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή λευκών, ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων:

α) Που έχουν το δικαίωμα χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» σε συνδυασμό με γεωγραφική ένδειξη νομού, επαρχίας ή αμπελοουργικής ζώνης της Μακεδονίας για λευκούς ξηρούς ημίξηρους και ημίγλυκους οίνους.

β) Που προέρχονται από ανάμιξη τοπικών οίνων της προηγούμενης περίπτωσης α) εφόσον η ανάμιξη γίνεται στο Μακεδονικό χώρο στο στάδιο της παραγωγής και εμπορίας.

γ) Που παράγονται με ανάμιξη τοπικών οίνων της περίπτωσης α) με οίνους από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Αθήρι και Ασύρτικο που προέρχονται από την αμπελοουργική ζώνη παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. «Πλαγιές Μελίτωνα» και με την προϋπόθεση ότι το ποσοστό των ποικιλιών αυτών δεν υπερβαίνει το 70% (κατ' όγκο).

δ) Που παράγονται από συνοينوποίηση σταφυλιών ή γλευκών περιοχών παραγωγής τοπικών οίνων της περίπτωσης α) και σταφυλιών από τις ποικιλίες Ροδίτης, Αθήρι και Ασύρτικο προερχόμενων από την αμπελοουργική ζώνη παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. «Πλαγιές Μελίτωνα» με την προϋπόθεση ότι το ποσοστό αυτών παραμένει μικρότερο από 70%.

ε) Η μεταφορά των σταφυλιών από τον αμπελώνα στο οινοποιείο, για τις περιπτώσεις γ) και δ) πρέπει να γίνεται με τελάρια χωρητικότητας μέχρι 25 χιλιογράμμων σταφυλιών.

στ) Η παραγωγή των οίνων όλων των περιπτώσεων πρέπει να γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν φυκτικές εγκαταστάσεις για τη ρύθμιση και τον έλεγχο των θερμοκρασιών της αλκοολικής ζύμωσης, η οποία πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασίες μικρότερες από 20° C. Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος λευκής οινοποίησης.

ζ) Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10% VOL., ούτε μεγαλύτερος των 12% VOL.

3. Το δικαίωμα χρήσης του όρου «Μακεδονικός τοπικός οίνος» προκειμένου για ερυθρούς (ροζέ) επιτραπέζιους οίνους έχουν:

α) Οι επιτραπέζιοι ερυθροί οίνοι (ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι) που έχουν το δικαίωμα χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» σε συνδυασμό με γεωγραφική ένδειξη νομού, επαρχίας ή αμπελοουργικής ζώνης της Μακεδονίας.

β) Οι επιτραπέζιοι οίνοι που προέρχονται από συνοينوποίηση σταφυλιών ή γλευκών περιοχών παραγωγής τοπικών οίνων της περίπτωσης α) και σταφυλιών από τις ποικιλίες Ξινόμαυρο (από τη ζώνη παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. «Νάουσα», «Αμύνταιο» και «Γουμένισσα», Νεγκόσκα (ζώνης οίνων Ο.Π.Α.Π. Γουμένισσα, καθώς και Λημιό, CABERNET FRANC και CABERNET SAUVIGUON (από τη ζώνη παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. «Πλαγιές Μελίτωνα»), με την προϋπόθεση ότι το ποσοστό συμμετοχής σταφυλιών από τις ζώνες παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. δεν υπερβαίνει το 70%.

δ) Η μεταφορά των σταφυλιών από τον αμπελώνα στο οινοποιείο στην περίπτωση γγ) πρέπει να γίνεται σε τελάρια χωρητικότητας μέχρι 25 χιλιογράμμων σταφυλιών.

ε) Η παραγωγή των οίνων των ανωτέρω περιπτώσεων πρέπει να γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν φυκτικές εγκαταστάσεις για τη ρύθμιση και τον έλεγχο των θερμοκρασιών κατά την αλκοολική ζύμωση, η οποία πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασίες μικρότερες από 20° C. Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος ροζέ οινοποίησης.

στ) Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5% VOL., ούτε μεγαλύτερος των 12% VOL.

4. Το δικαίωμα χρήσης του όρου «Μακεδονικός τοπικός οίνος» προκειμένου για ερυθρούς, ξηρούς και ημίγλυκους οίνους έχουν:

α) Οι επιτραπέζιοι ερυθροί (ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι) οίνοι που έχουν το δικαίωμα χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» σε συνδυασμό με γεωγραφική ένδειξη νομού, επαρχίας ή αμπελοουργικής ζώνης της Μακεδονίας.

β) Οι επιτραπέζιοι οίνοι που παράγονται από ανάμιξη τοπικών οίνων της προηγούμενης περίπτωσης α), εφόσον η ανάμιξη γίνεται στο Μακεδονικό χώρο, στο στάδιο της παραγωγής ή της εμπορίας.

γ) Οι επιτραπέζιοι οίνοι που παράγονται με ανάμιξη τοπικών οίνων της ανωτέρω περίπτωσης α) με οίνους από σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο (ζώνης παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. «Αμύνταιο» «Γουμένισσα» και «Νάουσα») Νεγκόσκα (ζώνης παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. Γουμένισσα) καθώς και των ποικιλιών Λημιό, CABERNET FRANC και CABERNET SAUVIGUON (από τη ζώνη παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. «Πλαγιές Μελίτωνα»), με την προϋπόθεση ότι τα σταφύλια από τις ανωτέρω ποικιλίες δεν υπερβαίνουν το 70%.

δ) Η μεταφορά των σταφυλιών από τον αμπελώνα στο οινοποιείο στις περιπτώσεις γ) και β) πρέπει να γίνεται με τελάρια χωρητικότητας μέχρι 25 χιλιογράμμων σταφυλιών.

ε) Για την παραγωγή των ανωτέρω οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος ερυθράς οινοποίησης.

ζ) Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των ερυθρών «Μακεδονικών τοπικών οίνων» (ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων) που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% VOL., ούτε μεγαλύτερος των 12%,5 VOL.

5. Ός προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο της παραγωγής ισχύουν οι διατάξεις της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 και ειδικότερα τα άρθρα 10 και 11 αυτής.

6. Επί των επιτραπέζιων οίνων, για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Μακεδονικός τοπικός οίνος», έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της εθνικής και κοινοτικής αμπελοοινικής νομοθεσίας, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 1 Σεπτεμβρίου 1989

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΣΤΑΥΡΟΣ ΔΗΜΑΣ

Αριθ. 340587

Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Ηρακλειώτικος τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου οίνου.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:
α) Του Ν.Δ/τος 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοουργικής παραγωγής», όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 «περί αντικαταστάσεως συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969» και ιδιαίτερα τις διατάξεις των άρθρων 4 και 5 αυτού.

β) Του Ν. 992/1979 «περί οργανώσεως των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογήν της Συνθήκης Προσχωρήσεως της Ελλάδας εις τας Ευρωπαϊκάς Κοινότητας και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων και ιδιαίτερα το άρθρο 22 αυτού, καθώς και των Ν. 1338/1983 «περί εφαρμογής του Κοινοτικού δικαίου» και 1440/1984.

γ) Του άρθρου 72 του Κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθ. 822/87 «για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς».

δ) Του Κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθ. 2392/89 «περί των γενικών κανόνων για την περιγραφή και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

ε) Του Κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθ. 997/81 «περί των λεπτομερειών εφαρμογής για τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

στ) Της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 «γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων».

2. Σχετική αίτηση ενδιαφερόμενου φορέα για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση οίνων με την περιγραφική ένδειξη «Ηρακλειώτικος Τοπικός οίνος».

3. Τη γνωμοδότηση της Κ.Ε.Π.Ο. αριθ. 25/23.8.1989 για το ανωτέρω αίτημα.

4. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Μακεδονικός τοπικός οίνος», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «Ηρακλειώτικος τοπικός οίνος» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή ερυθρών, ερυθρωπών (ροζέ) και λευκών οίνων που παράγονται από συνιστώμενες ποικιλίες οινάμπελου, καλλιεργούμενες στη διοικητική περιοχή του νομού Ηρακλείου, όπως ειδικότερα καθορίζεται κατωτέρω, και εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις της απόφασής μας αυτής.

2. Οι ερυθροί ξηροί οίνοι:

α) Παράγονται από συνοينوποίηση σταφυλιών ή με ανάμιξη οίνων από τις ποικιλίες Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά (σε ποσοστό μέχρι 80%), Λιάτικο, Λαδικινό, SYRAH (Σιράχ) και CARIGNAN (Καρινιάν).

β) Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά στρέμμα.

γ) Τα σταφύλια των ποικιλιών Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά προέρχονται από αμπελώνες που βρίσκονται εκτός των καθορισμένων ζωνών παραγωγής οίνων ο Π.Α.Π. «Πεζά» και «Αρχάνες».

δ) Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα εδάφη και στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις καλλιεργητικές τεχνικές.

ε) Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος ροζέ οινοποίησης.

στ) Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% VOL, ούτε μεγαλύτερος των 13% VOL.

3. Οι ερυθρωποί (ροζέ) ξηροί οίνοι:

α) Παράγονται από συνοينوποίηση σταφυλιών ή με ανάμιξη οίνων από τις ποικιλίες Λιάτικο, Κοτσιφάλι, Λαδικινό, SYRAH (Σιράχ) και CARIGNAN (Καρινιάν) και Μανδηλαριά σε ποσοστό μέχρι 5%.

β) Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα εδάφη, σε υψόμετρο άνω των 300 μέτρων, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις καλλιεργητικές τεχνικές.

γ) Η απόδοση των αμπελώνων από τους οποίους προέρχονται τα σταφύλια δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά στρέμμα.

δ) Για την παραγωγή των τοπικών ροζέ οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος ροζέ οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασίες κάτω των 20° C.

ε. Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των τοπικών ροζέ οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% VOL, ούτε μεγαλύτερος των 12% VOL.

στ) Η παραγωγή των ροζέ τοπικών οίνων πρέπει να γίνεται σε

μονάδες που διαθέτουν φυκτικές εγκαταστάσεις ρυθμίσεως και ελέγχου των θερμοκρασιών της αλκοολικής ζύμωσης.

4. Οι λευκοί ξηροί τοπικοί οίνοι:

α) Παράγονται από συνοينوποίηση σταφυλιών ή με ανάμιξη οίνων από τις ποικιλίες Αθήρι, Θραφάθιρι, SYLVANER (Σιλβάνερ), SAUVIGNON BLANC (Σωβινιόν μπλανκ) και Βηλόνα (σε ποσοστό μέχρι 80%). Μετά την παρέλευση οκτώ (8) ετών από τη δημοσίευση της απόφασης αυτής το ποσοστό της ποικιλίας Βηλόνα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 60%.

β) Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων του νομού Ηρακλείου που βρίσκονται σε κατάλληλα εδάφη, σε υψόμετρο άνω των 300 μέτρων, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις καλλιεργητικές τεχνικές. Ειδικότερα τα σταφύλια της ποικιλίας Βηλόνα πρέπει να προέρχονται από αμπελώνες που βρίσκονται εκτός της καθορισμένης ζώνης για την παραγωγή λευκών οίνων Ο.Π.Α.Π. «Πεζά».

γ) Η απόδοση των αμπελώνων από τους οποίους προέρχονται τα σταφύλια δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 1.000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά στρέμμα.

δ) Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασίες μικρότερες των 20° C..

ε. Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5% VOL, ούτε μεγαλύτερος των 12% VOL.

στ) Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και τους γλεύκους σε οίνο πρέπει να γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν φυκτικές εγκαταστάσεις για τη ρύθμιση και τον έλεγχο των θερμοκρασιών κατά την αλκοολική ζύμωση.

5. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο της παραγωγής ισχύουν οι διατάξεις της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθμ. 267753/1899/8.3.1988 και ειδικότερα τα άρθρα 10 και 11 αυτής.

6. Επί των επιτραπέζιων οίνων, για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Ηρακλειώτικος τοπικός οίνος», έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της εθνικής και κοινοτικής αμπελοοινικής νομοθεσίας, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 1 Σεπτεμβρίου 1989

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΣΤΑΥΡΟΣ ΔΗΜΑΣ

Αριθ. 340586

(5)

Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησεως της ένδειξης «Λασιθιώτικος τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του Ν. Δ/τος 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής», όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 «περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969» και ιδιαίτερα τις διατάξεις των άρθρων 4 και 5 αυτού.

β. Του Ν. 992/1979 «περί οργανώσεως των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογήν της Συνθήκης Προσχωρήσεως της Ελλάδος εις τας Ευρωπαϊκάς Κοινότητας και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων και ιδιαίτερα το άρθρο 22 αυτού, καθώς και των Ν. 1338/1983 «περί εφαρμογής του Κοινοτικού Δικαίου» και 1440/1984.

γ. Του άρθρου 72 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 822/87 «για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς».

δ. Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2392/89 «περί των γενικών κανόνων για την περιγραφή και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

ε. Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 997/81 «περί των λεπτομερειών εφαρμογής για τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

στ. Της Κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 «γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων».

2. Σχετική αίτηση ενδιαφερόμενου φορέα για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση οίνων με την περιγραφική ένδειξη Λασιθιώτικος τοπικός οίνος».

3. Την γνωμοδότηση της Κ.Ε.Π.Ο. αριθ. 25/23.8.1989 για το ανωτέρω αίτημα.

4. Την ανάγκη να καθορισθούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Λασιθιώτικος τοπικός οίνος», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «Λασιθιώτικος τοπικός οίνος» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή λευκών, ερυθρωπών και ερυθρών οίνων που παράγονται από συνιστώμενες ποικιλίες οινάμπλου καλλιεργούμενες στη διοικητική περιοχή του Νομού Λασιθίου Κρήτης και εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις της απόφασής μας αυτής.

2. Οι ερυθροί ξηροί τοπικοί οίνοι:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Λιάτικο, Μανδηλαριά, Κοτσιφάλι, Λαδικινό και CARIGNAN (Καρινιάν). Οίνοι προερχόμενοι μόνο από την ποικιλία Λιάτικο δεν μπορεί να διατίθενται με την ένδειξη «Λασιθιώτικος τοπικός οίνος».

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά στρέμμα.

γ. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες καλλιεργητικές τεχνικές, που βρίσκονται σε κατάλληλα εδάφη.

δ. Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος ερυθράς οινοποίησης.

ε. Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% VOL, ούτε μεγαλύτερος από 13% VOL.

3. Οι λευκοί ξηροί τοπικοί οίνοι:

α. Παράγονται από συνινοποίηση σταφυλιών ή με ανάμιξη οίνων από τις ποικιλίες Βηλάνα Αθήρι, Θραφαθήρι και UGNI BLANC (Υνί Μπλανκ).

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα εδάφη, σε υψόμετρο πάνω από 200 μέτρα, και στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες καλλιεργητικές τεχνικές.

γ. Η απόδοση των αμπελώνων από τους οποίους προέρχονται τα σταφύλια δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά στρέμμα.

δ. Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος λευκής οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του γλεύκους πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασίες κάτω των 20° C.

ε. Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5% VOL και ούτε μεγαλύτερος από 12% VOL.

στ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο πρέπει να γίνεται σε μονάδες που διαθέτουν ψυκτικές εγκαταστάσεις ρυθμίσεως και ελέγχου των θερμοκρασιών αλκοολικής ζυμώσεως.

4. Οι ερυθρωποί (ροζέ) ξηροί τοπικοί οίνοι:

α. Παράγονται από συνινοποίηση σταφυλιών ή με ανάμιξη οίνων από τις ποικιλίες Λιάτικο, Κοτσιφάλι, Λαδικινό, CARIGNAN (Καρινιάν) και Μανδηλαριά σε ποσοστό μέχρι 5%.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα εδάφη, σε υψόμετρο πάνω από 300 μέτρα, και στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες καλλιεργητικές τεχνικές.

γ. Η απόδοση των αμπελώνων από τους οποίους προέρχονται τα σταφύλια δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά στρέμμα.

δ. Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος ροζέ οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασίες κάτω των 20° C.

ε. Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% VOL, αλλά ούτε μεγαλύτερος από 12% VOL.

στ. Η παραγωγή των οίνων πρέπει να γίνεται σε μονάδες που διαθέτουν ψυκτικές εγκαταστάσεις για τη ρύθμιση και τον έλεγχο των θερμοκρασιών της αλκοολικής ζύμωσης.

5. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο της παραγωγής ισχύουν οι διατάξεις της Κοινής Υπουργικής Απόφασης αριθ. 257753/1899/8.3.1988 και ειδικότερα τα άρθρα 10 και 11 αυτής.

6. Επί των επιτραπέζιων οίνων, για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Λασιθιώτικος τοπικός οίνος», έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της εθνικής και κοινοτικής αμπελοοινικής νομοθεσίας, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 1 Σεπτεμβρίου 1989

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΣΤΑΥΡΟΣ ΔΗΜΑΣ

Αριθ. 340585

(6)

Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησεως της ένδειξης «Μεσσηνιακός τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του Ν. Δ/τος 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής», όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 «περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969» και ιδιαίτερα τις διατάξεις των άρθρων 4 και 5 αυτού.

β. Του Ν. 992/1979 «περί οργάνωσης των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογήν της Συνθήκης Προσχώρησεως της Ελλάδος εις τας Ευρωπαϊκάς Κοινότητες και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων και ιδιαίτερα το άρθρο 22 αυτού, καθώς και των Ν. 1338/1983 «περί εφαρμογής του Κοινοτικού Δικαίου» και 1440/1984.

γ. Του άρθρου 72 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 822/87 «για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς».

δ. Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2392/89 «περί των γενικών κανόνων για την περιγραφή και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

ε. Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 997/81 «περί των λεπτομερειών εφαρμογής για τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

στ. Της Κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 «γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων».

2. Σχετική αίτηση ενδιαφερόμενου φορέα για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση οίνων με την περιγραφική ένδειξη «Μεσσηνιακός τοπικός οίνος».

3. Την γνωμοδότηση της Κ.Ε.Π.Ο. αριθ. 25/23.8.1989 για το ανωτέρω αίτημα.

4. Την ανάγκη να καθορισθούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Μεσσηνιακός τοπικός οίνος», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «Μεσσηνιακός τοπικός οίνος» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή γλευκών και ερυθρών ξηρών επιτραπέζιων οίνων που παράγονται από συνιστώμενες ποικιλίες οινάμπλου, καλλιεργούμενες στο νομό Μεσσηνίας και εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή.

2. Οι ερυθροί ξηροί τοπικοί οίνοι:

α. Παράγονται από συνινοποίηση σταφυλιών ή με ανάμιξη οίνων από τις ποικιλίες Carignan (Καρινιάν), Grenache rouge, (Γκρε-

νάς ρούζ), Cabernet Sauvignon, (Καμπερνέ Σαβινιόν), Cabernet Franc (Καμπερνέ Φράνκ) σε ποσοστό μέχρι 70% και Merlot (Μέρλο).

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα εδάφη και σε υψόμετρο άνω των 50 μέτρων, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

γ. Η απόδοση των αμπελώνων προέλευσης των σταφυλιών πρέπει να είναι μικρότερη από 1200 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά στρέμμα.

δ. Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος ερυθράς οινοποίησης.

ε. Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% VOL, ούτε μεγαλύτερος από 12,5% VOL.

3. Οι λευκοί ξηροί τοπικοί οίνοι:

α. Παράγονται από συναινοποίηση σταφυλιών ή με ανάμιξη οίνων από τις ποικιλίες Ροδίτης και Φιλέρι (σε ποσοστό μέχρι 60%), UGNI BLANC (Υνί μπλάνκ) σε ποσοστό μέχρι 30%, Λαγόρβι, CHARDONNY (Σαρντονέ) και ARINTHO (Αρίνθο).

β. Οι αμπελώνες πρόλευσης των σταφυλιών να βρίσκονται σε κατάλληλα εδάφη και σε υψόμετρο άνω των 50 μέτρων, να εφαρμόζονται δε οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

γ. Η απόδοση των αμπελώνων προέλευσης των σταφυλιών πρέπει να είναι μικρότερη από 1.200 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά στρέμμα.

δ. Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος λευκής οινοποίησης και η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε θερμοκρασίες μικρότερες των 20°C.

ε. Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5% VOL, ούτε μεγαλύτερος από 12% VOL.

στ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο, γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν φυκτικές εγκαταστάσεις για τη ρύθμιση και τον έλεγχο των θερμοκρασιών της αλκοολικής ζύμωσης.

4. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο της παραγωγής ισχύουν οι διατάξεις της Κοινής Υπουργικής Απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 και ειδικότερα τα άρθρα 10 και 11 αυτής.

5. Επί των επιτραπέζιων λευκών και ερυθρών ξηρών οίνων, για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Μεσσηνιακός τοπικός οίνος», έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της εθνικής και κοινοτικής αμπελοοινικής νομοθεσίας, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 1 Σεπτεμβρίου 1989

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΣΤΑΥΡΟΣ ΔΗΜΑΣ

Αριθ. 340577

(7)

Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησεως της ένδειξης «Πελοποννησιακός Τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου Οίνων.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του Ν. Δ/τος 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 «περί αντικαταστάσεως συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν. Δ/τος 243/1969» και ιδιαίτερα τις διατάξεις των άρθρων 4 και 5 αυτού.

β. Του Ν. 992/1979 «περί οργάνωσης των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογήν της συνθήκης Προσχωρήσεως της Ελλάδος εις τας Ευρωπαϊκάς Κοινότητες και ρυθμίσεως συνα-

φών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων και ιδιαίτερα το άρθρο 22 αυτού, καθώς και των Ν. 1338/1983 «περί εφαρμογής του Κοινοτικού Δικαίου» και 1440/1984.

γ. Του άρθρου 72 του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 822/87 «για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς».

δ. Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2392/79 «περί των γενικών κανόνων για την περιγραφή και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

ε. Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 997/81 «περί των λεπτομερειών εφαρμογής για τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

στ. Της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 «γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων».

2. Σχετική αίτηση ενδιαφερομένου φορέα για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση οίνων με την περιγραφική ένδειξη «Πελοποννησιακός τοπικός οίνος».

3. Τη γνωμοδότηση της Κ.Ε.Π.Ο. αριθ. 25/23.8.1989 για το ανωτέρω αίτημα.

4. Την ανάγκη να καθορισθούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύναται να περιγράφονται με την ένδειξη «Πελοποννησιακός τοπικός οίνος», αποφασίζουμε:

1. Το δικαίωμα χρήσης του όρου «Πελοποννησιακός τοπικός οίνος» αναγνωρίζεται για τους επιτραπέζιους οίνους που παράγονται στην Πελοπόννησο σύμφωνα με τις διατάξεις των άρθρων 3, 4 και 6 της κοινής Υπουργικής απόφασης 267753/1899/88 και τις προϋποθέσεις και καθορίζονται με την παρούσα απόφαση.

2. Η ένδειξη «Πελοποννησιακός τοπικός οίνος» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή λευκών ξηρών οίνων:

α) Που έχουν το δικαίωμα χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» σε συνδυασμό με γεωγραφική ένδειξη νομού, επαρχίας ή αμπελοοινικής ζώνης της Πελοποννήσου για λευκούς ξηρούς επιτραπέζιους οίνους.

β) Που προέρχονται από ανάμιξη τοπικών οίνων της προηγούμενης περίπτωσης α), εφόσον η ανάμιξη γίνεται στο Πελοποννησιακό χώρο, στο στάδιο της παραγωγής ή της εμπορίας.

γ) Που παράγονται με ανάμιξη τοπικών οίνων της περίπτωσης α) με οίνους από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης που προέρχονται από την αμπελοοινική ζώνη παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. «Πάτρα» και των ποικιλιών Μοσχοφιλέρο και Ασπρούδες που προέρχονται από την αμπελοοινική ζώνη παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. «Μαντινεία».

Η ανάμιξη των οίνων πρέπει να γίνεται στον Πελοποννησιακό χώρο και το ποσοστό συμμετοχής των οίνων από τις ανωτέρω ποικιλίες δεν πρέπει να υπερβαίνει το 70% σε όγκο.

δ) Που παράγονται από συναινοποίηση σταφυλιών ή γλευκών περιοχών παραγωγής τοπικών οίνων της περίπτωσης α) και σταφυλιών από τις ποικιλίες Ροδίτης, Μοσχοφιλέρο και Ασπρούδες από τις αμπελοοινικές ζώνες παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. «Πάτρα» και Μαντινεία» αντίστοιχα. Το ποσοστό συμμετοχής των σταφυλιών από τις ανωτέρω ποικιλίες πρέπει να παραμένει πάντοτε μικρότερο από 70% κατά βάρος.

ε) Η μεταφορά των σταφυλιών από τον αμπελώνα στο οινοποιείο, στις περιπτώσεις γ) και δ) πρέπει να γίνεται με τελέρα χωρητικότητας μέχρι 25 χιλιογράμμων σταφυλιών.

στ) Η παραγωγή των οίνων των περιπτώσεων α), β), γ) και δ) πρέπει να γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν φυκτικές εγκαταστάσεις για τη ρύθμιση και τον έλεγχο των θερμοκρασιών της αλκοολικής ζύμωσης, η οποία πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασίες μικρότερες από 20°C. Για την παραγωγή των ανωτέρω επιτραπέζιων οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος λευκής οινοποίησης.

ζ) Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των τοπικών οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερος από 10,5% VOL και μικρότερος από 12% VOL.

3. Το δικαίωμα χρήσης του όρου «Πελοποννησιακός τοπικός οίνος» προκειμένου για ερυθρωπούς (ροζέ) ξηρούς επιτραπέζιους οίνους έχουν:

α) Οι επιτραπέζιοι ερυθρωποί (ροζέ) ξηροί οίνοι που έχουν το

δικαίωμα χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» σε συνδυασμό με γεωγραφική ένδειξη νομού, επαρχίας ή αμπελουργικής ζώνης της Πελοποννήσου.

β) Οι επιτραπέζιοι οίνοι που προέρχονται από συνινοποίηση σταφυλιών ή γλευκών περιοχών παραγωγής τοπικών οίνων της ανωτέρω περίπτωσης α), εφόσον η ανάμιξη γίνεται στον Πελοποννησιακό χώρο.

γ) Οι επιτραπέζιοι οίνοι που παράγονται από συνινοποίηση σταφυλιών ή γλευκών περιοχών παραγωγής τοπικών οίνων της περίπτωσης α) και σταφυλιών της ποικιλίας Αγιωργίτικο που προέρχονται από την αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. «Νεμέα» και με την προϋπόθεση ότι το ποσοστό συμμετοχής σταφυλιών της ποικιλίας Αγιωργίτικο να παραμείνει μικρότερο από 70%.

δ) Η μεταφορά των σταφυλιών από τον αμπελώνα στο οινοποιείο, στην περίπτωση γ), πρέπει να γίνεται σε τελάρα χωρητικότητας μέχρι 25 χιλιογράμμων σταφυλιών.

ε) Η παραγωγή των οίνων των περιπτώσεων α), β), γ) και δ) πρέπει να γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν φυκτικές εγκαταστάσεις για τη ρύθμιση και τον έλεγχο των θερμοκρασιών της αλκοολικής ζύμωσης, η οποία πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασίες μικρότερες από 20°C. Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος ροζέ οινοποίησης.

στ) Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των τοπικών οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερος από 10,5%VOL και μικρότερος από 12%VOL.

4. Το δικαίωμα χρήσης του όρου «Πελοποννησιακός τοπικός οίνος» για ερυθρούς ξηρούς οίνους έχουν:

α) Οι επιτραπέζιοι οίνοι που έχουν το δικαίωμα χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» σε συνδυασμό με γεωγραφική ένδειξη νομού, επαρχίας ή αμπελουργικής ζώνης της Πελοποννήσου.

β) Οι επιτραπέζιοι οίνοι που προέρχονται από ανάμιξη τοπικών οίνων της προηγούμενης περίπτωσης α) εφόσον η ανάμιξη γίνεται στον Πελοποννησιακό χώρο, στο στάδιο της παραγωγής ή της εμπορίας.

γ) Οι επιτραπέζιοι οίνοι που παράγονται με ανάμιξη τοπικών οίνων της περίπτωσης α) με οίνους από σταφύλια της ποικιλίας Αγιωργίτικο που προέρχονται από την αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. «Νεμέα» εφόσον η ανάμιξη γίνεται στον Πελοποννησιακό χώρο, στο στάδιο της παραγωγής ή της εμπορίας και το ποσοστό των οίνων από την ποικιλία Αγιωργίτικο δεν υπερβαίνει το 70%.

δ) Οι επιτραπέζιοι οίνοι που παράγονται από συνινοποίηση σταφυλιών ή γλευκών περιοχών παραγωγής τοπικών οίνων της περίπτωσης α) και σταφυλιών της ποικιλίας Αγιωργίτικο που προέρχονται από την καθορισμένη αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. «Νεμέα» με την προϋπόθεση ότι το ποσοστό συμμετοχής σταφυλιών από την ποικιλία Αγιωργίτικο παραμένει το 70%.

ε) Η μεταφορά των σταφυλιών από τον αμπελώνα στο οινοποιείο, στις περιπτώσεις γ) και δ) πρέπει να γίνεται σε τελάρα χωρητικότητας μέχρι 25 χιλιογράμμων σταφυλιών.

στ) Για την παραγωγή των οίνων όλων των ανωτέρω περιπτώσεων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος ερυθράς οινοποίησης.

ζ) Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των «Πελοποννησιακών τοπικών οίνων» ερυθρών και ξηρών που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11%VOL και μεγαλύτερος από 12%VOL.

5. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο της παραγωγής ισχύουν οι διατάξεις της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 και ειδικότερα τα άρθρα 10 και 11 αυτής.

6. Επί των επιτραπέζιων οίνων, για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Πελοποννησιακός τοπικός οίνος», έχουν παράλληλη εφαρμογή και οι γενικές και ειδικές διατάξεις της εθνικής και κοινοτικής αμπελοοινικής νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 1 Σεπτεμβρίου 1989

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΣΤΑΥΡΟΣ ΔΗΜΑΣ

Αριθ. 340578

(8)

Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Κρητικός Τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου Οίνων.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του Ν. Δ/τος 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 «περί αντικαταστάσεως συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν. Δ/τος 243/1969» και ιδιαίτερα τις διατάξεις των άρθρων 4 και 5 αυτού.

β. Του Ν. 992/1979 «περί οργανώσεως των διοικητικών υπηρεσιών εις την εφαρμογήν της Συνθήκης Προσχώρησης της Ελλάδος και οργανωτικών θεμάτων και ιδιαίτερα το άρθρο 22 αυτού, καθώς και των Ν. 1338/1983 «περί εφαρμογής του Κοινοτικού Δικαίου» και 1440/1984.

γ. Του άρθρου 72 του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 822/87 «για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς».

δ. Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2392/89 «περί των γενικών κανόνων για την περιγραφή και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

ε. Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 997/81 «περί των λεπτομερειών εφαρμογής για τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

στ. Της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 «γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων».

2. Σχετική αίτηση ενδιαφερομένων φορέων για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση οίνων με την περιγραφική ένδειξη «Κρητικός τοπικός οίνος».

3. Τη γνωμοδότηση της Κ.Ε.Π.Ο. αριθ. 25/23.8.1989 για το ανωτέρω αίτημα.

4. Την ανάγκη να καθορισθούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύναται να περιγράφονται με την ένδειξη «Κρητικός τοπικός οίνος», αποφασίζουμε:

1. Το δικαίωμα χρήσης του όρου «Κρητικός τοπικός οίνος» αναγνωρίζεται για τους επιτραπέζιους οίνους που παράγονται στη νήσο Κρήτη σύμφωνα με τις διατάξεις των άρθρων 3, 4 και 6 της κοινής Υπουργικής απόφασης 267753/1899/88 και τις προϋποθέσεις που καθορίζονται με την παρούσα απόφαση.

2. Η ένδειξη «Κρητικός τοπικός οίνος» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή λευκών ξηρών οίνων:

α) Που έχουν το δικαίωμα χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» σε συνδυασμό με γεωγραφική ένδειξη νομού, επαρχίας ή αμπελουργικής ζώνης της νήσου Κρήτης για λευκούς ξηρούς επιτραπέζιους οίνους.

β) Που προέρχονται από ανάμιξη τοπικών οίνων της προηγούμενης περίπτωσης

α), εφόσον η ανάμιξη γίνεται στη νήσο Κρήτη, στο στάδιο της παραγωγής ή εμπορίας.

γ) Που παράγονται με ανάμιξη τοπικών οίνων της περίπτωσης α) με οίνους από σταφύλια των ποικιλιών Βηλάνα (σε ποσοστό μέχρι 70%) που προέρχονται από αμπελώνες της καθορισμένης ζώνης παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. «Πεζά» (Λευκός) και εφόσον η ανάμιξη γίνεται στη νήσο Κρήτη στο στάδιο της παραγωγικής ή εμπορίας.

δ. Που παράγονται από συνινοποίηση σταφυλιών ή γλευκών περιοχών παραγωγής τοπικών οίνων της περίπτωσης α) και της

αμπελοουργικής ζώνης παραγωγών οίνων Ο.Π.Α.Π. «Πεζά» (λευκός) και με την προϋπόθεση ότι η συμμετοχή σταφυλιών της ποικιλίας Βηλάνα είναι μικρότερη από 70%.

ε. Η αλκοολική ζύμωση σε κάθε περίπτωση πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασίες μικρότερες των 20° C.

στ) Η μεταφορά των σταφυλιών από τον αμπελώνα στο οινοποιείο, προκειμένου για τις ανωτέρω περιπτώσεις γ) και δ) πρέπει να γίνεται με τελάρια χωρητικότητας μέχρι 25 χιλιογράμμων σταφυλιών.

ζ) Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση πρέπει να είναι μεγαλύτερος από 10,5%VOL και μικρότερος από 12%VOL.

η) Η παραγωγή των οίνων των περιπτώσεων α), β) γ) και δ) πρέπει να γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν φυκτικές εγκαταστάσεις για τη ρύθμιση και τον έλεγχο των θερμοκρασιών της αλκοολικής ζύμωσης. Για την παραγωγή τους εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος λευκής οινοποίησης.

3. Το δικαίωμα χρήσης του όρου «Κρητικός τοπικός οίνος» προκειμένου για ερυθρωπούς (ροζέ) ξηρούς οίνους έχουν:

α) Οι επιτραπέζιοι ερυθρωποί ξηροί οίνοι που έχουν το δικαίωμα χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» σε συνδυασμό με γεωγραφική ένδειξη νομού, επαρχίας ή αμπελοουργικής ζώνης της νήσου Κρήτης.

β) Οι επιτραπέζιοι οίνοι που προέρχονται από ανάμιξη τοπικών οίνων της προηγούμενης περίπτωσης α) εφόσον η ανάμιξη γίνεται στη νήσο Κρήτη στο στάδιο της παραγωγής ή της εμπορίας.

γ) Οι επιτραπέζιοι οίνοι που παράγονται από συνινοποίηση σταφυλιών ή γλευκών, που προέρχονται από αμπελώνες των αμπελοουργικών ζωνών παραγωγής τοπικών οίνων της περίπτωσης α).

δ. Η αλκοολική ζύμωση παραγωγής των ανωτέρω τοπικών οίνων γίνεται σε θερμοκρασίες μικρότερες των 20° C.

ε) Η μεταφορά των σταφυλιών από τον αμπελώνα στο οινοποιείο, όσον αφορά την ανωτέρω περίπτωση γ), γίνεται σε τελάρια χωρητικότητας μέχρι 25 χιλιογράμμων σταφυλιών.

στ) Ο καθείς αλκοολικός τίτλος των «Τοπικών Οίνων» που φέρονται στην κατανάλωση πρέπει να είναι μεγαλύτερος από 11%VOL και μικρότερος από 12%VOL.

ζ. Η παραγωγή των οίνων των περιπτώσεων α), β) και γ) πρέπει να γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν φυκτικές εγκαταστάσεις για τη ρύθμιση και τον έλεγχο των θερμοκρασιών της αλκοολικής ζύμωσης. Για την παραγωγή τους εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος ροζέ οινοποίησης.

4. Με την ένδειξη «Κρητικός Τοπικός Οίνος» μπορούν να περιγράφονται οι ερυθροί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α. Οι οποίοι έχουν το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» σε συνδυασμό με γεωγραφική ένδειξη νομού, επαρχίας ή αμπελοουργικής ζώνης της νήσου Κρήτης.

β. Οι οποίοι προέρχονται από ανάμιξη τοπικών οίνων της προηγούμενης περίπτωσης α) εφόσον η ανάμιξη γίνεται στη νήσο Κρήτη, στο στάδιο της παραγωγής ή της εμπορίας.

γ. Οι επιτραπέζιοι οίνοι που παράγονται με ανάμιξη τοπικών οίνων της περίπτωσης α) με οίνους από σταφύλια των ποικιλιών Κοτσιφάλι, Μανδηλαριά και Λιάτικο, σε ποσοστό μικρότερο από 70%, που προέρχονται κατά περίπτωση από αμπελώνες των καθορισμένων ζωνών παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. «Πεζά», «Αρχάνες», «Δάφνες» και «Σητεία» και εφόσον η ανάμιξη γίνεται στη νήσο Κρήτη, στο στάδιο της παραγωγής ή της εμπορίας.

δ) Οι επιτραπέζιοι οίνοι που παράγονται από συνινοποίηση σταφυλιών ή γλευκών περιοχών παραγωγής τοπικών οίνων της περίπτωσης α) και των αμπελοουργικών ζωνών παραγωγής ερυθρών οίνων Ο.Π.Α.Π. «Πεζά», «Αρχάνες», «Δάφνες» και «Σητεία» με την προϋπόθεση ότι η Συμμετοχή σταφυλιών από τις ζώνες οίνων Ο.Π.Α.Π. παραμένει μικρότερη από 70%.

ε) Η μεταφορά των σταφυλιών από τον αμπελώνα στο οινοποιείο, προκειμένου για τις ανωτέρω περιπτώσεις γ) και δ) γίνεται σε τελάρια χωρητικότητας μέχρι 25 χιλιογράμμων σταφυλιών.

στ) Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των τοπικών ερυθρών οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5%VOL ούτε μεγαλύτερος από 13%VOL.

ζ. Για την παραγωγή των οίνων των περιπτώσεων α), β) και δ) εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος ερυθράς οινοποίησης.

5. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο της παραγωγής ισχύουν οι διατάξεις της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 και ειδικότερα τα άρθρα 10 και 11 αυτής.

6. Επί των επιτραπέζιων οίνων, για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Κρητικός τοπικός οίνος», έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της εθνικής και κοινοτικής αμπελοοινικής νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 1 Σεπτεμβρίου 1989

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΣΤΑΥΡΟΣ ΔΗΜΑΣ

Αριθ. 340582

(9)

Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Επανωμίτικος Τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του Ν. Δ/τος 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 «περί αντικαταστάσεως συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν. Δ/τος 243/1969» και ιδιαίτερα τις διατάξεις των άρθρων 4 και 5 αυτού.

β. Του Ν. 992/1979 «περί οργάνωσης των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογή της Συνθήκης Προσχώρησης της Ελλάδος εις τας Ευρωπαϊκάς Κοινότητες και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων και ιδιαίτερα το άρθρο 22 αυτού, καθώς και των Ν. 1338/1983 «περί εφαρμογής του Κοινοτικού Δικαίου» και 1440/1984.

γ. Του άρθρου 72 του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 822/87 «για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς».

δ. Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2392/89 «περί των γενικών κανόνων για την περιγραφή και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

ε. Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 997/81 «περί των λεπτομερειών εφαρμογής για τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

στ. Της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 «γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων».

2. Σχετική αίτηση ενδιαφερόμενου φορέα για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση οίνων με την περιγραφική ένδειξη «Επανωμίτικος τοπικός οίνος».

3. Τη γνωμοδότηση της Κ.Ε.Π.Ο. αριθ. 25/23.8.1989 για το ανωτέρω αίτημα.

4. Την ανάγκη να καθορισθούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύναται να περιγράφονται με την ένδειξη «Επανωμίτικος τοπικός οίνος», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «Επανωμίτικος τοπικός οίνος» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή λευκών ξηρών επιτραπέζιων οίνων, που παράγονται από την ποικιλία Ασύρτικο, καλλιεργούμενης σε περιοχές της Κοινότητας Επανωμής του Νομού Θεσσαλονίκης και εφόσον πληρούνται οι κατωτέρω προϋποθέσεις.

2. Οι τοπικοί οίνοι παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα εδάφη, στα οποία εφαρμόζονται οι συνθήκες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και των οποίων η απόδοση δεν υπερβαίνει τα 800 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά

στρέμμα.

3. Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος λευκής οινοποίησης και η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε θερμοκρασίες μικρότερες των 20°C.

4) Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5%VOL ούτε μεγαλύτερος από 12%VOL.

5. Η παραγωγή των οίνων πρέπει να γίνεται σε μονάδες που διαθέτουν φυκτικές εγκαταστάσεις για τη ρύθμιση και των ελεγχω των θερμοκρασιών της αλκοολικής ζύμωσης.

6. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο της παραγωγής ισχύουν οι διατάξεις της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 και ειδικότερα τα άρθρα 10 και 11 αυτής.

6. Επί των επιτραπέζιων οίνων, για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Επικρατικός τοπικός οίνος», έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της εθνικής και κοινοτικής αμπελοοινικής νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 1 Σεπτεμβρίου 1989

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΣΤΑΥΡΟΣ ΔΗΜΑΣ

Αριθ. 340584

(10)

Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Πλαγιών Ορεινής Κορινθίας» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του Ν. Δ/τος 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 «περί αντικαταστάσεως συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν. Δ/τος 243/1969» και ιδιαίτερα τις διατάξεις των άρθρων 4 και 5 αυτού.

β. Του Ν. 992/1979 «περί οργανώσεως των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογήν της Συνθήκης Προσχώσεως της Ελλάδος εις τας Ευρωπαϊκάς Κοινότητας και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων και ιδιαίτερα το άρθρο 22 αυτού, καθώς και των Ν. 1338/1983 «περί εφαρμογής του Κοινοτικού Δικαίου» και 1440/1984.

γ. Του άρθρου 72 του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 822/87 «για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς».

δ. Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2392/89 «περί των γενικών κανόνων για την περιγραφή και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

ε. Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 997/81 «περί των λεπτομερειών εφαρμογής για τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

στ. Της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 «γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων».

2. Σχετική αίτηση ενδιαφερόμενου φορέα για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση οίνων με την περιγραφική ένδειξη «Τοπικός οίνος Πλαγιών Ορεινής Κορινθίας».

3. Τη γνωμοδότηση της Κ.Ε.Π.Ο. αριθ. 25/23.8.1989 για το ανωτέρω αίτημα.

4. Την ανάγκη να καθορισθούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύναται να περιγράφονται με την ένδειξη «Τοπικός οίνος Πλαγιών Ορεινής Κορινθίας», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «Τοπικός οίνος Πλαγιών Ορεινής Κορινθίας» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή ερυθρωπών (ροζέ) ξηρών οίνων, που παράγονται από την ποικιλία Αγιωργίτικο, καλ-

λιεργούμενη σε περιοχές των Κοινοτήτων Καίσαρι, Κλημέντι, Κρυονέρι και Βελίνα του Νομού Κορινθίας και εφόσον πληρούνται οι κατωτέρω προϋποθέσεις.

Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατ'άλληλα εδάφη, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και των οποίων η απόδοση δεν υπερβαίνει τα 1.200 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά στρέμμα.

3. Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος ροζέ οινοποίησης και η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε θερμοκρασίες μικρότερες των 20°C.

4) Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 10,5%VOL ούτε μεγαλύτερος από 12%VOL.

5. Η παραγωγή των οίνων πρέπει να γίνεται σε μονάδες που διαθέτουν φυκτικές εγκαταστάσεις για τη ρύθμιση και των ελεγχω των θερμοκρασιών της αλκοολικής ζύμωσης.

6. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο της παραγωγής ισχύουν οι διατάξεις της κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 και ειδικότερα τα άρθρα 10 και 11 αυτής.

6. Επί των επιτραπέζιων οίνων, για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός οίνος Πλαγιών Ορεινής Κορινθίας» έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της εθνικής και κοινοτικής αμπελοοινικής νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 1 Σεπτεμβρίου 1989

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΣΤΑΥΡΟΣ ΔΗΜΑΣ

Αριθ. 340583

(11)

Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Τοπικός οίνος Πυλίας» ως περιγραφικού στοιχείου οίνου.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του Ν. Δ/τος 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής», όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 «περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969» και ιδιαίτερα τις διατάξεις των άρθρων 4 και 5 αυτού.

β. Του Ν. 992/1970 «περί οργανώσεως των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογήν της Συνθήκης Προσχώσεως της Ελλάδος εις τας Ευρωπαϊκάς Κοινότητας και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων και ιδιαίτερα το άρθρο 22 αυτού, καθώς και των Ν. 1338/1983 «περί εφαρμογής του Κοινοτικού Δικαίου» και 1440/1984.

γ. Του άρθρου 72 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 822/87 «για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς».

δ. Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2392/89 «περί των γενικών κανόνων για την περιγραφή και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

ε. Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 997/81 «περί των λεπτομερειών εφαρμογής για τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

στ. Της Κοινής Υπουργικής απόφασης αριθ. 267753/1899/8.3.1988 «γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων».

2. Σχετική αίτηση ενδιαφερόμενου φορέα για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση οίνων με την περιγραφική ένδειξη «Τοπικός οίνος Πυλίας».

3. Την γνωμοδότηση της Κ.Ε.Π.Ο. αριθ. 25/23.8.1989 για το ανωτέρω αίτημα.

4. Την ανάγκη να καθορισθούν οι λεπτομέρειες παραγωγής

των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη «Τοπικός οίνος Πυλίας», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «Τοπικός οίνος Πυλίας» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή επιτραπέζιων λευκών ξηρών οίνων που παράγονται από συνιστώμενες ποικιλίες οινάμπελου, καλλιεργούμενες στη διοικητική περιοχή της επαρχίας Πυλίας του νομού Μεσσηνίας και εφόσον πληρούνται οι κατωτέρω προϋποθέσεις.

2. Οι τοπικοί οίνοι Πυλίας παράγονται από συνοποίηση σταφυλιών ή με ανάμιξη οίνων από τις ποικιλίες Ροδίτης, Uni Blanc (Υνί μπλανκ) (σε ποσοστό μέχρι 30% και CHARDONNAY (Σαρντονέ).

3. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα εδάφη και σε υψόμετρα άνω των 50 μέτρων, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις καλλιεργητικές τεχνικές.

4. Η απόδοση των αμπελώνων προέλευσης των σταφυλιών πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 1.200 χιλιογράμματα σταφυλιών ανά στρέμμα.

5. Για την παραγωγή των οίνων εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος λευκής οινοποίησης και η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε θερμοκρασίες μικρότερες των 20°C.

6. Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος των 10,5% VOL, ούτε μεγαλύτερος από 12% VOL.

7. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο, γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν ψυκτικές εγκαταστάσεις για τη ρύθμιση και τον έλεγχο των θερμοκρασιών της αλκοολικής ζύμωσης.

8. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο της παραγωγής ισχύουν οι διατάξεις της Κοινής Υπουργικής Απόφασης αριθ. 257753/1899/8.3.1988 και ειδικώτερα τα άρθρα 10 και 11 αυτής.

9. Επί των επιτραπέζιων λευκών ξηρών οίνων, για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός οίνος Πυλίας», έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της εθνικής και κοινοτικής αμπελοοινικής νομοθεσίας, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 1 Σεπτεμβρίου 1989

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΣΤΑΥΡΟΣ ΔΗΜΑΣ

Αριθ. 34942/2982/89

(12)

Νομικό καθεστώς για τον Ε.Δ.Χ. «Τουριστικά» αυτοκίνητα.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της περιπτ. ε' του άρθρου 1 του Β.Δ./τος 436/1961 (ΦΕΚ 111/Α/1961).

2. Τις διατάξεις του άρθρου 16 του Ν. 1437/1984 (ΦΕΚ 59/Α/1984).

3. Το γεγονός ότι το μεταφορικό έργο των Ε.Δ.Χ. αυτοκινήτων «Τουριστικών» είναι περιορισμένο, γιατί αυτά εκτελούν «ειδικό έργο» μεταφοράς τουριστών υψηλής εισοδηματικής στάθμης, επισήμων προσώπων, Εκπρωσώπων Κυβερνήσεων κ.α. με συνέπεια να απαιτούνται και ανάλογα αυτοκίνητα για το εμταφορικό αυτό έργο που δεν ενδείκνυται να εκτελεί άλλη κατηγορία αυτοκινήτων (ενοικιαζόμενα Ι.Χ.), αλλά ούτε και ταξί.

4. Το γεγονός ότι οι κάτοχοι των ανωτέρω Ε.Δ.Χ. αυτοκινήτων «Τουριστικών», λόγω του έργου που επιτελούν, έχουν συνήθως αυτοκίνητα αμερικανικής προελεύσεως (Κάντιλακ κ.λπ.) ή άλλα αξίας πολύ μεγαλύτερης από εκείνη των Ε.Δ.Χ. Ταξί, της οποίας η απόσβεση απαιτεί πολλά χρόνια.

5. Το γεγονός ότι η συνέχιση παραχής υπηρεσιών υψηλής στάθμης που προσφέρουν τα Τουριστικά ταξί το σύνολο των οποίων είναι τριάντα ένα (31), είναι κοινωνικά επιβεβλημένη, γεγονός που αποδεικνύεται από όλες τις Τουριστικά Ανταγωνίστριες Χώρες οι οποίες διαθέτουν τέτοια αυτοκίνητα, αποφασίζουμε:

1. Τα Ε.Δ.Χ. αυτοκίνητα «Τουριστικά», το σύνολο των οποίων είναι τριάντα ένα (31) να εξακολουθούν να διέπονται από το νομικό καθεστώς που ισχύει γι' αυτά ως την έναρξη της ισχύος του νόμου 1437/1984.

Τα αυτοκίνητα αυτής της κατηγορίας θα αντικαθίστανται με άλλα αυτοκίνητα της ίδιας κατηγορίας και μέχρι οκτώ (8) συνολικά θέσεων συμπεριλαμβανομένου και του οδηγού.

2. Καταργούμε το άρθρο 16 του Ν. 1437/1984.

Η Ισχύς της αποφάσεως αυτής αρχίζει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Η απόφαση αυτή να κυρωθεί με Νόμο.

Αθήνα, 7 Σεπτεμβρίου 1989

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΑΝ. ΓΚΕΛΕΣΤΑΘΗΣ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Εκδίδει την ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ από το 1833

Διεύθυνση : Καποδιστρίου 34
 Ταχ. Κώδικας: 104 32
 TELEX : 22.3211 YPET GR

Οι Υπηρεσίες του ΕΘΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ
 λειτουργούν καθημερινά από 8.00' έως 13.30'

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

* Πώληση ΦΕΚ όλων των Τευχών Καποδιστρίου 25 τηλ.: 52.39.762
 * ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ: Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.188
 * Για φωτοαντίγραφα παλαιών τευχών στην οδό Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.141
 * Τμήμα πληροφόρησης: Για τα δημοσιεύματα των ΦΕΚ τηλ.: 52.25.713 - 52.49.547

* Οδηγίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.48.785
 Πληροφορίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.25.761

* Αποστολή ΦΕΚ στην επαρχία με καταβολή της αξίας του δια μέσου Δημοσίου Ταμείου Για πληροφορίες: τηλ.: 52.48.320

Τιμές κατά τεύχος της ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ:

Κάθε τεύχος μέχρι 8 σελίδες δρχ. 20. Από 9 σελίδες μέχρι 16 δρχ. 30, από 17 έως 24 δρχ. 40

Από 25 σελίδες και πάνω η τιμή πώλησης κάθε φύλλου (8σέλιδου ή μέρους αυτού) αυξάνεται κατά 20 δρχ.

Μπορείτε να γίνετε συνδρομητής για όποιο τεύχος θέλετε. Θα σας αποστέλλεται με το Ταχυδρομείο.

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 2531

Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 3512

Η ετήσια συνδρομή είναι:

α) Για το Τεύχος Α'	Δρχ.	7.000
β) » » » Β'	»	10.000
γ) » » » Γ'	»	4.000
δ) » » » Δ'	»	10.000
ε) » » » Αναπτυξιακών Πράξεων	»	8.000
στ) » » » Ν.Π.Δ.Δ.	»	4.000
ζ) » » » ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	»	2.000
η) » » » Δελτ. Εμπ. & Βιομ. Ιδ.	»	5.000
θ) » » » Αν. Ειδικού Δικαστηρίου	»	1.000
ι) » » » Α.Ε. & Ε.Π.Ε.	»	20.000
ια) Για όλα τα Τεύχη	»	45.000

Ποσοστό 5% υπέρ του Ταμείου Αλληλοβοήθειας του Προσωπικού (ΤΑΠΕΤ)

Δρχ.	350
»	500
»	200
»	500
»	400
»	200
»	100
»	250
»	50
»	1.000
»	2.250

Πληροφορίες: τηλ. 52.48.320