



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 1125

23 Ιουλίου 2010

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

- Αναγνώριση οίνων Μονεμβασία - Malvasia ως Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως..... 1
- Τροποποίηση και κωδικοποίηση της με αριθ. 259743/19.02.1997 (Β 140) απόφασης του Υπουργού Γεωργίας περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Μετσοβίτικος Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων»..... 2
- Τροποποίηση και κωδικοποίηση της με αριθ. 387428/11.09.2000 απόφασης του Υπουργού Γεωργίας περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Θηβαϊκός Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων»..... 3
- Τροποποίηση και κωδικοποίηση της με αριθ. 235297/14.02.2002 (Β 212) απόφασης του Υπουργού Γεωργίας περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Πλαγιών Κιθαιρώνα ως περιγραφικού στοιχείου οίνων»..... 4
- Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Χίου..... 5
- Τροποποίηση και κωδικοποίηση της με αριθ. 316857/29.11.2004 (Β 1850) απόφασης του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Πλαγιές Βερτίσκου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων»..... 6
- Τροποποίηση και κωδικοποίηση της με αριθ. 278473/26.02.2008 απόφασης του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Δράμας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων»..... 7
- Τροποποίηση και κωδικοποίηση της με αριθ. 313008/20.09.2006 (Β 1436) απόφασης του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Παγγαίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων»..... 8
- Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Έβρου..... 9

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. 280927

(1)

Αναγνώριση οίνων Μονεμβασία - Malvasia ως Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως.

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Των άρθρων 4 και 5 παρ. 2,8 και 9 του Ν.Δ 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοαγωγικής παραγωγής» (Α149), όπως τροποποιήθηκε με τα άρθρα 3 και 4 του Ν.427/1979 «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. 607/2009 της Επιτροπής της 14ης Ιουλίου 2009. «Για τον καθορισμό ορισμένων κανόνων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου, όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» και ειδικότερα το Τμήμα Ι του Κεφαλαίου ΙΙ.

β. 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)».

γ. αριθ. 607/2009 της Επιτροπής της 14ης Ιουλίου 2009 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/99 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του (ΕΕ L 193/2009)».

δ. 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)».

ε. αριθ. 436/2009 της Επιτροπής της 26ης Μαΐου 2009 «για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου, όσον αφορά το αμπελου-

γικό 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 αμπελοοικονομικό τομέα. (ΕΕ L 128/2009)».

3. Τη σχετική με το θέμα γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ) με αριθ. 1 της 76/19-01-2009 συνεδρίασης.

4. Το Π.Δ. 179/2009 (Α 208) «Αναγνώριση οίνων Μονεμβασία - Malvasia ως Ονομασίας Προελεύσεως»

5. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Η Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως Μονεμβασία - Malvasia αναγνωρίζεται και προστατεύεται για λευκούς οίνους που πληρούν τις διατάξεις του Π.Δ 179/2009 και εφόσον πληρούνται οι κάτωθι 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 800 κιλά σταφυλιών ανά στρέμμα.

2. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία των οίνων καθώς και η οξειδωτική παλαίωση, πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε οινοποιεία που βρίσκονται στην κτηματική περιφέρεια των δήμων της ζώνης και είναι κατάλληλα εξοπλισμένα για την εφαρμογή μεθόδων σύγχρονης τεχνολογίας.

3. Οι τύποι του οίνων που δικαιούνται την Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως Μονεμβασία-Malvasia παράγονται υπό τις ακόλουθες συνθήκες:

α) Οίνος από λιαστά σταφύλια/λιαστός

● Παράγεται χωρίς εμπλουτισμό από σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση.

● Τα σταφύλια συλλέγονται υπερώριμα και αφήνονται στον ήλιο προς 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 αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 10% vol και ολικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 18%vol.

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

● Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στον έτοιμο οίνο προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς να προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, συμπυκνωμένο γλεύκος, ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή προϊόντα απόσταξης.

β) Οίνος «λικέρ από λιαστά σταφύλια»

Παράγεται από 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.

● Αποστάγματος οίνου ή σταφίδας 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 σταφίδας με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% vol και όχι ανώτερο 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.

4. Για τους οίνους από λιαστά σταφύλια που έρχονται στην κατανάλωση, επιτρέπεται κατ' εξαίρεση περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη μέχρι 400mg/l.

5. Για τους οίνους από λιαστά σταφύλια και τους οίνους λικέρ από λιαστά σταφύλια, που έρχονται στην κατανάλωση, επιτρέπεται κατ' εξαίρεση περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα μέχρι 30 χιλιοστοδύναμα ανά λίτρο.

6. Στα γλεύκη και στους οίνους όλων των τύπων της παραγράφου 3 μπορεί να εφαρμόζονται οινολογικές πρακτικές και κατεργασίες που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις και δεν επιτρέπεται:

α. Ανάμιξη διαφορετικών τύπων οίνων της παραγράφου 3 μεταξύ τους.

β. Προσθήκη καραμελοχρώματος και οποιασδήποτε άλλης χρωστικής ουσίας, καθώς και συντηρητικών και αναγωγικών ουσιών, εκτός από θειώδη ανυδρίτη.

7. Για τους τύπους των οίνων της παραγράφου 3, 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, πραγματοποιείται αποκλειστικά σε οινοποιεία που βρίσκονται στην κτηματική περιφέρεια των δήμων της ζώνης και είναι κατάλληλα εξοπλισμένα για την εφαρμογή μεθόδων σύγχρονης τεχνολογίας.

8. Στην επισήμανση και παρουσίαση των οίνων:

α) Οι δύο επωνυμίες Μονεμβασία - Malvasia αναγράφονται με γράμματα του αυτού μεγέθους και χρώματος ώστε να αποτελούν ενιαίο σύνολο, του ονόματος Malvasia πάντοτε με λατινικούς χαρακτήρες. Εντούτοις, στα δελτία προβολής και διαφήμισης που απευθύνονται στον Έλληνα καταναλωτή, η ονομασία αυτή μπορεί να αναγράφεται και ως Μαλβαζία με Ελληνικούς χαρακτήρες.

β) Ο τύπος του οίνου αναγράφεται ως εξής:

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

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

- Παλαίωση Χ, 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 του ίδιου τύπου αλλά διαφορετικών ετών παλαίωσης.

- Η αναγραφή του έτους εμφιάλωσης στην ετικέτα είναι υποχρεωτική.

9. Οι εμφιαλωμένοι οίνοι φέρουν στο επιστόμιο της φιάλης ταινία έλεγχου ερυθρού χρώματος με τα αρχικά γράμματα "MM". Η διακίνηση και εμπορία εμφιαλωμένων οίνων χωρίς την ταινία έλεγχου απαγορεύεται.

10. Οι επωνυμίες "Μονεμβασία - Malvasia" μαζί ή μεμονωμένα, καθώς και οι παραφθορές τους ελληνικές ή ξενόγλωσσες π.χ. μονοναχία, malvasier, malvasino κ.π.λ., απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται ως εμπορικά σήματα ή ως περιγραφικά στοιχεία οίνων και να αναγράφονται

στην επισήμανση και στην παρουσίαση των οίνων, που δεν καλύπτονται από την παρούσα.

11. Επί των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως Μονεμβασία - Malvasia, έχουν παράλληλη εφαρμογή οι διατάξεις το Ν.Δ. 243/69 όπως τροποποιήθηκε με το Ν.427/76 καθώς και οι γενικές και οι ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας.

12. Από τη δημοσίευση της παρούσας, καταργείται η με αριθ. 278462/26-02-2008 (Β 362) απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, «Τροποποίηση και κωδικοποίηση της με αριθ. 372560/05-07-2000 απόφασης Υπουργού Γεωργίας περί καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Μονεμβάσιος Τοπικός Οίνος», καθώς και η με αριθ. 320078/28-07-2008 (Β 1605) με την οποία τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε η ανωτέρω. Από την ίδια ημερομηνία απαγορεύεται η παραγωγή Μονεμβάσιου Τοπικού Οίνου.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 16 Ιουλίου 2010

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΜΠΑΤΖΕΛΗ

Αριθμ. 280928 (2)
Τροποποίηση και κωδικοποίηση της με αριθ. 259743/19.02.1997 (Β 140) απόφασης του Υπουργού Γεωργίας περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Μετσοβίτικος Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων».

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Της παρ. 1 του άρθρου 10 του ΝΔ 243/1969 περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 (Α 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969 (Α 144)».

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

2. Τους Κανονισμούς (ΕΚ):

α. αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου της 22^{ης} Οκτωβρίου 2007 «για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ») (ΕΕ L 299 της 19-11-2007)»

β. αριθ. 607/2009 της Επιτροπής της 14^{ης} Ιουλίου 2009 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/99 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του (ΕΕ L 193/2009)».

γ. αριθ. 606/2009 της Επιτροπής της 10^{ης} 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)».

3. Τα άρθρα 8 και 9 της με αριθ. 392169/20.10.1999 (Β 1985) ΚΥΑ, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου», όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 321813/29-8-2007 (Β' 1723) Κοινή Υπουργική Απόφαση και ισχύει.

4. Τη σχετική με το θέμα γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οиноπαραγωγής (ΚΕΠΟ) με αριθ. 4 της 77/30-03-2010 συνεδρίασης.

5. Την ανάγκη να καθοριστούν εκ νέου οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη Μετσοβίτικος Τοπικός Οίνος.

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

Τροποποιούμε και κωδικοποιούμε τη με αριθ. 259743/19.02.1997 (Β 140) απόφαση του Υπουργού Γεωργίας «περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Μετσοβίτικος Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» ως ακολούθως:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Μετσόβου» ή «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Μέτσοβο» για την περιγραφή λευκών ξηρών, ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων, και ερυθρών ξηρών, που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στην περιοχή των διοικητικών ορίων των δήμων Μετσόβου και Ανατολικού Ζαγορίου και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 500 μέτρα, και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις

Α. Λευκοί ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι.

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ντεμπίνα και Gewurztraminer. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνθήκες στην περιοχή καλλιερητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 800 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

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

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

Β. Ερυθροί ξηροί οίνοι.

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Βλάχικο, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Merlot. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνθήκες στην περιοχή καλλιερητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 800 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

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

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

2. Για την παραγωγή των ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τα όρια και τις προϋποθέσεις για την γλύκανση των οίνων του Καν (ΕΚ) 606/2009 Παράρτημα ΙΔ.

3. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της ΚΥΑ 392169/20.10.99 (Β 1985), όπως αυτή τροποποιήθηκε με τη Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθμ. 321813/ 29-8-2007 (Β' 1723).

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

5. Επί των οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Μετσόβου» ή «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Μέτσοβο» έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

6. Από την δημοσίευση της παρούσης καταργείται η με αριθ. 259743/19.02.1997 (Β 140) απόφαση του Υπουργού Γεωργίας «περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Μετσοβίτικος Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων».

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 16 Ιουλίου 2010

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΜΠΑΤΖΕΛΗ

Αριθμ. 280929

(3)

Τροποποίηση και κωδικοποίηση της με αριθ. 387428/11.09.2000 απόφασης του Υπουργού Γεωργίας περί «καθορισμού προϋποθέσεων και χρησιμοποίησης της ένδειξης Θηβαϊκός Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων».

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Της παρ. 1 του άρθρου 10 του ΝΔ 243/1969 περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 (Α 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969 (Α 144)».

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

2. Τους Κανονισμούς (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 της 19-11-2007)».

β. αριθ. 607/2009 της Επιτροπής της 14ης Ιουλίου 2009 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/99 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του (ΕΕ L 193/2009)».

γ. 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)».

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 αμπελοοινικό 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. Τα άρθρα 8 και 9 της με αριθ. 392169/20.10.1999 (Β 1985) ΚΥΑ, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου», όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 321813/29-8-2007 (Β΄ 1723) ΚΥΑ και ισχύει.

4. Τη σχετική με το θέμα γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οиноπαραγωγής (ΚΕΠΟ) με αριθ. 2 της 77/30-03-2010.

5. Την ανάγκη να καθοριστούν εκ νέου οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη Θηβαϊκός Τοπικός Οίνος.

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

Τροποποιούμε και κωδικοποιούμε τη με αριθ. 387428/11.09.2000 (Β 1179) απόφαση του Υπουργού Γεωργίας «περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Θηβαϊκός Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» ως ακολούθως:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Θήβας» ή «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Θήβα» για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών, ξηρών, ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων, που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στην περιοχή των διοικητικών ορίων των δήμων Θεσπιδίων, Θίσβης, Βαγίων, Θηβαίων, Σχηματαρίου και Τανάγρας του Νομού Βοιωτίας.

Α. Λευκοί ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι.

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχοφίλερο, Ροδίτης, Σαββατιανό, Chardonnay, Sauvignon blanc, και Ugni Blanc. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνθήκες στην περιοχή καλλιερητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.400 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

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

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

Β. Ερυθροί ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι.

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Μούχταρο, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carignan Grenache Rouge, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνθήκες στην περιοχή καλλιερητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.400 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέ-

τούν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που θα ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών, είναι η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

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

Γ. Ερυθρωποί Ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι.

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Μούχταρο, Ροδίτης, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carignan Grenache Rouge, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμπεριλαμβάνονται σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνθήκες στην περιοχή καλλιερηγικές τεχνικές και η στρεμματική τους απόδοση δεν υπερβαίνει τις αποδόσεις που έχουν εγκριθεί για τις λευκές και έγχρωμες ποικιλίες από τις οποίες παράγονται.

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

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

2. Για την παραγωγή των ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τα όρια και τις προϋποθέσεις για την γλύκανση των οίνων του Καν (ΕΚ) 606/2009 Παράρτημα ΙΔ.

3. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της Κοινής Υπουργικής Απόφασης 392169/20.10.99 (Β 1985), όπως αυτή τροποποιήθηκε με τη Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθμ. 321813/ 29-8-2007 (Β' 1723).

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

5. Επί των οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Θήβας» ή «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Θήβα» έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

7. Από την δημοσίευση της παρούσης καταργείται η με αριθμ. 387428/11.09.2010 (Β 1179) Απόφαση του Υπουργού Γεωργίας περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Θηβαϊκός Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων».

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 16 Ιουλίου 2010

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΜΠΑΤΖΕΛΗ

Αριθμ. 280930

(4)

Τροποποίηση και κωδικοποίηση της με αριθμ. 235297/14.02.2002 (Β 212) απόφασης του Υπουργού Γεωργίας περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Πλαγιών Κιθαιρώνα ως περιγραφικού στοιχείου οίνων».

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Της παρ. 1 του άρθρου 10 του ΝΔ 243/1969 περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 (Α 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεων και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969 (Α 144)».

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

2. Τους Κανονισμούς (ΕΚ):

α. αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου της 22^{ης} Οκτωβρίου 2007 «για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ») (ΕΕ L 299 της 19-11-2007)».

β. αριθ. 607/2009 της Επιτροπής της 14^{ης} Ιουλίου 2009 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/99 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή των ονομασίων, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του (ΕΕ L 193/2009)».

γ. αριθ. 606/2009 της Επιτροπής της 10^{ης} 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)».

δ. αριθ. 436/2009 της Επιτροπής της 26^{ης} Μαΐου 2009 «για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου, όσον αφορά το αμπελοοινικό 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 E 128/2009)».

3. Τα άρθρα 8 και 9 της με αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β 1985) Κοινής Υπουργικής Απόφασης «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου», όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 (Β' 1723) Κοινή Υπουργική Απόφαση και ισχύει.

4. Τη σχετική με το θέμα γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ) με αριθμ. 1 της 77/30-03-2010,

5. Την ανάγκη να καθοριστούν εκ νέου οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη Τοπικός Οίνος Πλαγιών Κιθαιρώνα.

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

Τροποποιούμε και κωδικοποιούμε την με αριθμ. 235297/14.02.2002 (Β 212) απόφαση του Υπουργού Γεωργίας περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Πλαγιών Κιθαιρώνα ως περιγραφικού στοιχείου οίνων»:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Πλαγιών Κιθαιρώνα» ή «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πλαγιών Κιθαιρώνα» για την περιγρα-

φή λευκών και ερυθρών, ξηρών, ημίξηρων, ημίγλυκων και ερυθρωπών ξηρών και ημίξηρων, οίνων, που παράγονται από ποικιλίες αμπέλου καλλιεργούμενες στις Πλαγιές του όρους Κιθαιρώνα και συγκεκριμένα στα διοικητικά όρια των δημοτικών διαμερισμάτων Πύλης, Σκούρτων και Στεφάνης του Δήμου Δερβενοχωριών του Ν. Βοιωτίας, καθώς και της κοινότητας Αφιδνών του Ν. Αττικής σε υψόμετρο από 300 έως 400 μέτρα, οι οποίοι πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις.

Α. Λευκοί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι.

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Σαββατιανό, Chardonnay και Sauvignon blanc. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.400 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

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

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

Β. Ερυθροί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι.

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon, Cargnan, Grenache Rouge, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή τους δεν υπερβαίνει τα 1.400 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

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

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

Γ. Ερυθρωποί ξηροί και ημίξηροι οίνοι.

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Ροδίτης, Cabernet Sauvignon, Cargnan, Grenache Rouge, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11% Vol και ο αποκτημένος αλκο-

ολικός τίτλος τον οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol.

2. Για την παραγωγή των ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τα όρια και τις προϋποθέσεις για την γλύκανση των οίνων του Καν (ΕΚ) 606/2009 Παράρτημα ΙΔ.

3. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της Κοινή Υπουργική Απόφαση 392169/20.10.99 (Β 1985), όπως αυτή τροποποιήθηκε με τη Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθμ. 321813/ 29-8-2007 (Β' 1723).

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

5. Επί των οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήστες του όρου «Τοπικός Οίνος Πλαγιές Κιθαιρώνα» ή «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πλαγιές Κιθαιρώνα» έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

6. Από την δημοσίευση της παρούσης καταργείται η με αριθ. 235297/14.02.2002 (Β 212) απόφαση του Υπουργού Γεωργίας περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Πλαγιών Κιθαιρώνα ως περιγραφικού στοιχείου οίνων».

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 16 Ιουλίου 2010

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΜΠΑΤΖΕΛΗ

Αριθμ. 280931

Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Χίου.

(5)

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 10 παρ. 1 του ΝΔ 243/1969 (Α 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 (Α 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969 (Α 144)».

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

2. Τους Κανονισμούς:

α. αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου της 22^{ης} Οκτωβρίου 2007 «για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ») (ΗΕ L 299 της 19-11-2007).

β. αριθ. 607/2009 της Επιτροπής της 14^{ης} Ιουλίου 2009 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του

Καν(ΕΚ) 1493/99 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του (ΗΕ L 193/2009)».

γ. 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)».

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 E 128/2009)».

3. Τα άρθρα 8 και 9 της με αριθ. 392169/20.10.1999 (B 1985) Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου», όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 321813/29-8-2007 (B' 1723) Κοινή Υπουργική Απόφαση και ισχύει.

4. Τη σχετική με το θέμα γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ) με αριθ. 7 της 77/30-03-2010 συνεδρίασης.

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

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

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Χίου» ή «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Χίος» για την περιγραφή λευκών και ερυθρών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων, που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στα διοικητικά όρια του νομού Χίου σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 50 μέτρα και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

A. Λευκοί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών, Ασύρτικο και Αθήρι, Μοσχάτο άσπρο και Σαββατιανό. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

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

B. Ερυθροί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιαννιώτικο. Μανδηλαριά (Μαύρη Κουντούρα), Φωκιανό και Χιώτικο κρασερό. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

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

2. Για την παραγωγή των ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τα όρια και τις προϋποθέσεις για την γλύκανση των οίνων του Καν (ΕΚ) 606/2009 Παράρτημα ΙΔ.

3. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της με αριθμ. 392169/20.10.99 (B 1985) ΚΥΑ, όπως αυτή τροποποιήθηκε με τη ΚΥΑ αριθμ. 321 813/29-8-2007 (B' 1723) και ισχύει.

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

5. Επί των οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Χίου» ή «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Χίος», έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 16 Ιουλίου 2010

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΜΠΑΤΖΕΛΗ

Αριθμ. 280932

(6)

Τροποποίηση και κωδικοποίηση της με αριθ. 316857/29.11.2004 (B 1850) απόφασης του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Πλαγιές Βερτίσκου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων».

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Της παρ. 1 του άρθρου 10 του ΝΔ 243/1969 (Α 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 (Α 230) περί «αντικατάστασης, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969 (Α 144)».

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

2. Του Κανονισμού (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 της 19-11-2007).β. αριθ. 607/2009 της Επιτροπής της 14^{ης} Ιουλίου 2009 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/99 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του (ΕΕ L 193/2009).

γ. αριθ. 606/2009 της Επιτροπής της 10^{ης} 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)».

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 αμπελοοινικό 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. Τα άρθρα 8 και 9 της με αριθ. 392169/20.10.1999 (B 1985) Κοινή Υπουργική Απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου», όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 321813/29-8-2007 (B' 1723) Κοινή Υπουργική Απόφαση και ισχύει.

4. Τη σχετική με το θέμα γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ) με αριθ. 5 της 77/30-03-2010 συνεδρίασης.

5. Την ανάγκη να καθοριστούν εκ νέου οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη Τοπικός Οίνος Πλαγιές Βερτίσκου.

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

Τροποποιούμε και κωδικοποιούμε τη με αριθ. 316857/29.11.2004 (B 1850) απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Πλαγιές Βερτίσκου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» ως ακολούθως.

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Πλαγιές Βερτίσκου» ή «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πλαγιές Βερτίσκου» για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών οίνων που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στην περιοχή των διοικητικών ορίων του Δήμου Βερτίσκου του Νομού Θεσσαλονίκης και σε υψόμετρο από 500 μέτρα και πάνω, και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκοί ξηροί οίνοι.

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Chardonnay, Ugni Blanc. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

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

Β. Ερυθροί ξηροί οίνοι.

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

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

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

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

Γ. Ερυθρωποί ξηροί οίνοι.

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Ξινόμαυρο. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

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

2. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της Κοινή Υπουργική Απόφαση 392169/20.10.99 (B 1985), όπως αυτή τροποποιήθηκε με τη Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθμ. 321813/ 29-8-2007 (B' 1723).

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

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

6. Από την δημοσίευση της παρούσας καταργείται η με αριθ. 316857/29.11.2004 (B 1850) απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Πλαγιές Βερτίσκου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων»



Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 16 Ιουλίου 2010

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΜΠΑΤΖΕΛΗ

Αριθμ. 280933 (7)
Τροποποίηση και κωδικοποίηση της με αριθ. 278473/26.02.2008 απόφασης του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Δράμας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων».

**Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Της παρ. 1 του άρθρου 10 του ΝΔ 243/1969 (Α 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 (Α 230) περί «αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969 (Α 144)».

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

2. Τους Κανονισμούς (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 της 19-11-2007)».

β. αριθ. 607/2009 της Επιτροπής της 14ης Ιουλίου 2009 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/99 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του (ΕΕ L 193/2009)».

γ. 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)».

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. Τα άρθρα 8 και 9 της με αριθ. 392169/20.10.1999 (Β 1985) Κοινή Υπουργική Απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου», όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 321813/29-8-2007 (Β' 1723) Κοινή Υπουργική Απόφαση και ισχύει.

4. Τη σχετική με το θέμα γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ) με αριθ. 6 της 77/30-03-2010 συνεδρίασης.

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

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

Τροποποιούμε και κωδικοποιούμε τη με αριθ. 278473/26-2-2008, (Β 363) απόφασή του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων «Τροποποίηση και κωδικοποίηση της με αριθ. 235258/06.02.2002 απόφασης του Υπουργού Γεωργίας περί καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης, Τοπικός Οίνος Δράμας, ως περιγραφικού στοιχείου οίνου», ως ακολούθως:

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Δράμας» ή «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δράμα» για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών, ξηρών, ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων, καθώς και οίνου από λιασμένα σταφύλια (λιαστός), που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στο Νομό Δράμας, και οι οποίοι πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκοί ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι.

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Ρομπόλα, Viognier, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Chardonnay, Sauvignon blanc, Semillon και Ugni Blanc. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

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

Β. Ερυθροί ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι.

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Λημινό, Nebbiolo, Refosco, Tempranillo, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

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

Γ. Ερυθρωποί ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι.

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Λημινό, Grenache Rouge, Nebbiolo, Refosco, Tempranillo, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah και Ροδίτης. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

εργητικές τεχνικές και η στρεμματική τους απόδοση δεν υπερβαίνει τις αποδόσεις που έχουν εγκριθεί για τις λευκές και έγχρωμες ποικιλίες από τις οποίες παράγονται.

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

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

Δ. Οίνος από λιαστά σταφύλια «Λιαστός».

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

β. παράγεται χωρίς εμπλουτισμό, από σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά, για μερική αφυδάτωση.

γ. έχει φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 16% Vol (ή 272 γραμ. σακχάρων ανά λίτρο).

δ. έχει ολικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 16%Vol και αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 10%Vol.

2. Για την παραγωγή των ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τα όρια και τις προϋποθέσεις για την γλύκανση των οίνων του Καν (ΕΚ) 606/2009 Παράρτημα ΙΔ.

3. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της Κοινής Υπουργικής Απόφαση 392169/20.10.99 (Β 1985), όπως αυτή τροποποιήθηκε με τη Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθμ. 321813/29-8-2007 (Β' 1723).

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

5. Επί των οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Δράμας» ή «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δράμα» έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοινικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

6. Δεν επιτρέπεται η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας Ρομπόλα στην επισήμανση και την παρουσίαση του ανωτέρου οίνου, διότι έρχεται σε αντίθεση με την παράγραφο 2 του άρθρου 4 του Ν.427/1976 που τροποποίησε το Ν.Δ. 243/1969.

7. Από την δημοσίευση της παρούσας καταργείται η με αριθμ. 278473/26-2-2008, (Β 363) Απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Δράμας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων».

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 16 Ιουλίου 2010

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΜΠΑΤΖΕΛΗ

Αριθμ. 280934

(8)

Τροποποίηση και κωδικοποίηση της με αριθ. 313008/20.09.2006 (Β 1436) απόφασης του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Παγγαίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων».

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Της παρ. 1 του άρθρου 10 του ΝΔ 243/1969 (Α 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής» όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 (Α 230) περί «αντικατάστασης, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969 (Α 144)».

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

2. Τους Κανονισμούς (ΕΚ):

α. αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου της 22^{ης} Οκτωβρίου 2007 «για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ») (ΕΕ L 299 της 19-11-2007)».

β. αριθ. 607/2009 της Επιτροπής της 14^{ης} Ιουλίου 2009 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/99 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του (ΕΕ L 193/2009)».

γ. αριθ. 606/2009 της Επιτροπής της 10^{ης} 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)».

3. Τα άρθρα 8 και 9 της με αριθ. 392169/20.10.1999 (Β 1985) ΚΥΑ, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου», όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 321813/29-8-2007 (Β' 1723) ΚΥΑ και ισχύει.

4. Τη σχετική με το θέμα γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οиноπαραγωγής (ΚΕΠΟ) με αριθ. 3 της 77/30-03-2010 συνεδρίασης.

5. Την ανάγκη να καθοριστούν εκ νέου οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων που δύνανται να περιγράφονται με την ένδειξη Τοπικός Οίνος Παγγαίου.

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

Τροποποιούμε και κωδικοποιούμε τη με αριθ. 313008/20.09.2006 (Β 1436) απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Παγγαίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» ως ακολούθως.

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Παγγαίου» ή «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Παγγαίου» για την περιγραφή λευκών ξηρών και γλυκών και ερυθρών ξηρών και ημίξηρων οίνων, που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στην περιοχή των διοικητικών ορίων των Δήμων Ελευθερών, Ελευθερουπόλεως, Ορφανού, Πιερέων, και Παγγαίου του Νομού Καβάλας και σε υψόμετρο από 50 μέτρα και πάνω, και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Α. Λευκοί ξηροί και γλυκοί οίνοι.

α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Chardonnay, Sauvignon blanc, Ugni Blanc, Semillon, Viognier και Gewurztraminer. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

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

Β. Ερυθροί ξηροί και ημίξηροι οίνοι.

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Λημιό, Παμίδι, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache Rouge, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

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

Γ. Ερυθρωποί ξηροί οίνοι.

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Λημιό, Παμίδι, Ροδίτης, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carignan Grenache Rouge, Merlot και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη στους οποίους εφαρμόζονται οι συνθήκες στην περιοχή καλλιερηγικές τεχνικές και η στρεμματική τους απόδοση δεν υπερβαίνει τις αποδόσεις που έχουν εγκριθεί για τις λευκές και εγχρωμες ποικιλίες από τις οποίες παράγονται.

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

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

2. Για την παραγωγή των ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τα όρια και τις προϋποθέσεις για την γλύκανση των οίνων του Καν (ΕΚ) 606/2009 Παράρτημα ΙΔ.

3. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν

οι διατάξεις της Κοινή Υπουργική Απόφαση 392169/20.10.99 (Β 1985), όπως αυτή τροποποιήθηκε με τη Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθμ. 321813/29-8-2007 (Β' 1723).

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

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

6. Από την δημοσίευση της παρούσης καταργείται η με αριθ. 313008/20.09.2006 (Β 1436) απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων περί «καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Παγγαίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων».

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 16 Ιουλίου 2010

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΜΠΑΤΖΕΛΗ

Αριθμ. 280935

(9)

Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Έβρου.

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Της παρ. 1 του άρθρου 10 του ΝΔ 243/1969 (Α 144) περί «βελτίωσης και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής», όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1976 (Α 230) περί «αντικατάστασης, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενιαίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969 (Α 144)».

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

2. Τους Κανονισμούς (ΕΚ):

α. αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου της 22^{ης} 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. 607/2009 της Επιτροπής της 14^{ης} Ιουλίου 2009 «για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1493/99 του Συμβουλίου, όσον αφορά την περιγραφή την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων» και τις σχετικές τροποποιήσεις του (ΕΕ L 193/2009)».

γ. αριθ. 606/2009 της Επιτροπής της 10^{ης} 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)».

δ. αριθ. 436/2009 της Επιτροπής της 26^{ης} Μαΐου 2009 «για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ)

αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου, όσον αφορά το αμπελοφυτικό 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 αμπελοοικονομικό τομέα. (ΕΕ L 128/2009)».

3. Τα άρθρα 8 και 9 της με αριθ. 392169/20.10.1999 (B 1985) Κοινή Υπουργική Απόφαση, «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου», όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 321813/29-8-2007 (B' 1723) Κοινή Υπουργική Απόφαση και ισχύει.

4. Τη σχετική με το θέμα γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ) με αριθ. 8 της 77/30-03-2010 συνεδρίασης.

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

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

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Έβρου» ή «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Έβρος», για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων, καθώς και ερυθρών και λευκών οίνων λικέρ, που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στα διοικητικά όρια του νομού Έβρου σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 20 μέτρα και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

A. Λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός οίνος
α. παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Ζουμιάτικο (Δαμιάτης), Μαλαγουζιά, Chardonnay, Sauvignon blanc, Ugni blanc. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιέργητικές τεχνικές και η απόδοση τους δεν υπερβαίνει τα 1300 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

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

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

B. Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός οίνος:
α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Λημνιό, Μαυρούδι, Μοσχόμαυρο, Παμίδι, Σέφκα, Καρναχαλάδες, Κερατσούδα, Μπογιαλαμάδες, Grenache Rouge, Cabernet Sauvignon, Carignan, Merlot, Cinsaut, Syrah σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

δ. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 1% Vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11,5% Vol.

Γ. Ερυθρωπός, ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός οίνος:

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

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

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

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

Δ. Οίνος λικέρ λευκός - ερυθρός

α. Παράγεται από σταφύλια λευκών και ερυθρών ποικιλιών αμπέλου που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του τοπικού οίνου σε οποιοδήποτε ποσοστό. Παράγεται από γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση ή οίνο ή συνδυασμό των παραπάνω προϊόντων στο οποίο έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μίγμα:

- ουδέτερη αλκοόλη οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης, που προέρχεται από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96%Vol.

- απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% Vol και όχι ανώτερο από 86% Vol.

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

2. Για την παραγωγή των ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τα όρια και τις προϋποθέσεις για την γλύκανση των οίνων του Καν (ΕΚ) 606/2009 Παράρτημα ΙΔ.

3. Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφικά στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της με αριθμ. 392169/20.10.99 (B' 1985) Κοινή Υπουργική Απόφαση, όπως αυτή τροποποιήθηκε με τη Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθμ. 321813/29-8-2007 (B' 1723).

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

5. Επί των οίνων για τους οποίους αναγνωρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος Έβρου» ή «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Έβρος», έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις της Εθνικής και Κοινοτικής Αμπελοοικονομικής Νομοθεσίας για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 16 Ιουλίου 2010

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΜΠΑΤΖΕΛΗ

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΕΙΟΥ 34 * ΑΘΗΝΑ 104 32 * ΤΗΛ. 210 52 79 000 * FAX 210 52 21 004
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: <http://www.et.gr> - e-mail: webmaster.et@et.gr



* 0 2 0 1 2 5 2 3 0 7 1 0 0 1 2 *