



# ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

## ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 2899

20 Δεκεμβρίου 2011

### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

#### ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκάνησος».....	1
Αναγνώριση οίνων με «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Μαντινεία».....	2
Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Ηράκλειο».....	3
Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Μετέωρα».....	4
Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αχαΐα».....	5

#### ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. 201643	(1)
Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκάνησος».	

#### Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

#### ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

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

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

γ. της παρ. 3 του άρθρου 22 του ν. 992/79 (Α' 280) «Περί Οργανώσεως των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογήν της Συνθήκης Προσχωρήσεως της Ελλάδος εις τας Ευρωπαϊκάς Κοινότητες και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων».

2. Τους Κανονισμούς (ΕΚ):

α. αριθμ. 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 L299 /2007),

β. αριθμ. 607/2009 της Επιτροπής της 14ης Ιουλίου 2009 «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (ΕΕ L 193/2009),

γ. αριθμ. 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 L193/2009) και

δ. αριθμ. 436/2009 της Επιτροπής της 26ης Μαΐου 2009 «για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 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 αριθμ. 392169/20.10.1999 κοινής υπουργικής απόφασης «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (Β' 1985), όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 (Β' 1723) κοινή υπουργική απόφαση και ισχύει.

4. Τις σχετικές με το θέμα γνωμοδοτήσεις της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οиноπαραγωγής (ΚΕΠΟ) αριθμ. 2 της 80/14-7-2011 και αριθμ. 2 της 82/18-11-2011.

5. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκάνησος.

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

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

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκάνησος για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων, οίνων λικέρ, ημιαφρωδών λευκών και ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυ-

κων, αφρωδών λευκών και ερυθρωπών οίνων, αφρωδών λευκών και ερυθρωπών οίνων ποιότητας και αφρωδών λευκών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που καλλιεργούνται στη διοικητική περιοχή του Ν. Δωδεκανήσου, σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 20 μέτρα και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

## 2. Τύποι οίνων

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

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, 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 συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή 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 την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο 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. Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Μανδηλαριά, Μαυροθήρικο, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Grenache rouge, Merlot, Mourvedre, Syrah και Tempranillo. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

δ. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο 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. Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος οίνος

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, Chardonnay, Sauvignon blanc, Ugni blanc, Μαυροθήρικο, Μανδηλαριά, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Grenache rouge, Merlot, Mourvedre, Syrah και Tempranillo. 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 την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο 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.

3. Για την παραγωγή των ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων, επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

### 4. Οίνος λικέρ (vin de liqueur)

α. Παράγεται από ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του ερυθρού οίνου σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Προέρχεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση με ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% vol. ή οίνο που έχει παραχθεί σύμφωνα με τα ανωτέρω ή μείγμα των ανωτέρω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα, ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% vol ή προϊόν απόσταξης οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% vol και μέχρι 86% vol. καθώς και συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών και ανταποκρίνεται ως προς τα λοιπά στοιχεία παραγωγής στις Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις.

γ. Ο οίνος λικέρ θα έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 15% vol και μέγιστο 22% vol, ολικό δε αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 17,5% vol.

### 5. Ημιαφρώδεις οίνοι

Α. Ημιαφρώδης λευκός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος οίνος

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, 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 συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή 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 την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων και ημιαφρωδών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος και ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 10% vol. Ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων είναι τουλάχιστον 7,5% vol.

Β. Ημιαφρώδης ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος οίνος

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, Chardonnay, Sauvignon blanc, Ugni blanc, Μαυροθήρικο, Μανδηλαριά, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Grenache rouge, Merlot, Mourvedre, Syrah και Tempranillo. 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 και εφαρμόζουν σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και ημιαφρωδών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος και ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 10% vol. Ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων είναι τουλάχιστον 7,5% vol.

#### 6. Αφρώδεις οίνοι

##### A. Αφρώδης λευκός οίνος

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, 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 συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή 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 την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων και αφρωδών οίνων ποιότητας, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Το διοξείδιο του άνθρακα που περιέχει ο αφρώδης οίνος ποιότητας προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος. Η ζύμωση αυτή οφείλεται μόνο στην προσθήκη του liqueur de tirage, εκτός εάν πρόκειται για ζύμωση με σκοπό την απευθείας μεταποίηση σε αφρώδη οίνο των σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών ή του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, και συντελείται μόνο σε φιάλες και κλειστές δεξαμενές.

ε. Ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αφρώδη οίνου ποιότητας είναι τουλάχιστον 9,5% vol και ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 9,5% vol.

στ. Με βάση την περιεκτικότητα τους σε σάκχαρα οι αφρώδεις λευκοί οίνοι μπορούν να φέρουν τις ενδείξεις brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec (ξηρός), demi-sec (ημίξηρος) και doux (γλυκός).

##### B. Αφρώδης ερυθρωπός οίνος

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, Chardonnay, Sauvignon blanc, Ugni blanc, Μαυροθήρικο, Μανδηλαριά, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Grenache rouge, Merlot, Mourvedre, Syrah και Tempranillo. 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 από-

δοση 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 την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων και αφρωδών οίνων ποιότητας, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Το διοξείδιο του άνθρακα που περιέχει ο αφρώδης οίνος ποιότητας προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος. Η ζύμωση αυτή οφείλεται μόνο στην προσθήκη του liqueur de tirage, εκτός εάν πρόκειται για ζύμωση με σκοπό την απευθείας μεταποίηση σε αφρώδη οίνο των σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών ή του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, και συντελείται μόνο σε φιάλες και κλειστές δεξαμενές.

ε. Ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αφρώδη οίνου ποιότητας είναι τουλάχιστον 9,5% vol και ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 9,5% vol.

στ. Με βάση την περιεκτικότητα τους σε σάκχαρα οι αφρώδεις ερυθρωπώ οίνοι μπορούν να φέρουν τις ενδείξεις brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec (ξηρός), demi-sec (ημίξηρος) και doux (γλυκός).

#### 7. Αφρώδεις οίνοι ποιότητας

##### A. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, 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 συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοσή 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 την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων και αφρωδών οίνων ποιότητας, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Το διοξείδιο του άνθρακα που περιέχει ο αφρώδης οίνος ποιότητας προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος. Η ζύμωση αυτή οφείλεται μόνο στην προσθήκη του liqueur de tirage, εκτός εάν πρόκειται για ζύμωση με σκοπό την απευθείας μεταποίηση σε αφρώδη οίνο των σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών ή του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, και συντελείται μόνο σε φιάλες και κλειστές δεξαμενές.

ε. Ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αφρώδη οίνου ποιότητας είναι τουλάχιστον 10% vol και ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 10% vol.

στ. Με βάση την περιεκτικότητα τους σε σάκχαρα οι αφρώδεις λευκοί οίνοι ποιότητας μπορούν να φέρουν τις ενδείξεις brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec (ξηρός), demi-sec (ημίξηρος) και doux (γλυκός).

##### B. Αφρώδης ερυθρωπός οίνος ποιότητας

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι,

Chardonnay, Sauvignon blanc, Ugni blanc, Μαυροθήρικο, Μανδηλαριά, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Grenache rouge, Merlot, Mourvedre, Syrah και Tempranillo. 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 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 την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρωπών οίνων και αφρώδων οίνων ποιότητας, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Το διοξείδιο του άνθρακα που περιέχει ο αφρώδης οίνος ποιότητας προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος. Η ζύμωση αυτή οφείλεται μόνο στην προσθήκη του liqueur de tirage, εκτός εάν πρόκειται για ζύμωση με σκοπό την απευθείας μεταποίηση σε αφρώδη οίνο των σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών ή του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, και συντελείται μόνο σε φιάλες και κλειστές δεξαμενές.

ε. Ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αφρώδη οίνου ποιότητας είναι τουλάχιστον 10% vol και ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 10% vol.

στ. Με βάση την περιεκτικότητα τους σε σάκχαρα οι αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι ποιότητας μπορούν να φέρουν τις ενδείξεις brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec (ξηρός), demi-sec (ημίξηρος) και doux (γλυκός).

8. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

α. Παρασκευάζεται μόνο με την αποκλειστική χρήση, για την σύνθεση του προϊόντος βάσης, γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση προερχόμενο από τις ποικιλίες Ασύρτικο, Μοσχάτο άσπρο και Μοσχάτο Τράνι σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Η ρύθμιση της διεργασίας ζύμωσης πριν και μετά τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, προκειμένου να καταστεί τούτο αφρώδες, πρέπει να επιτυγχάνεται μόνο με ψύξη ή άλλες φυσικές μεθόδους.

γ. Απαγορεύεται η προσθήκη liqueur d' expedition.

δ. Η διεργασία παρασκευής του αφρώδη οίνου ποιότητας αρωματικού τύπου πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον ένα (1) μήνα.

ε. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων είναι τουλάχιστον 10% vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 6% vol.

στ. Με βάση την περιεκτικότητα τους σε σάκχαρα οι αφρώδεις λευκοί οίνοι αρωματικού τύπου μπορούν να φέρουν τις ενδείξεις brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec (ξηρός), demi-sec (ημίξηρος) και doux (γλυκός).

9. Ως προς τη διαδικασία και τον έλεγχο παραγωγής, την επισήμανση και την παρουσίαση των οίνων, ισχύουν οι διατάξεις της κοινής υπουργικής απόφασης με αριθμ. 392169/20.10.99 (Β' 1985), όπως αυτή τροποποιήθηκε με

την κοινή υπουργική απόφαση αριθμ. 321813/29-8-2007 (Β' 1723) και ισχύει.

10. Οι ανωτέρω 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 ΔΩ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται με έγγραφο από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης, μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

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

11. Από την έναρξη ισχύος της παρούσας απόφασης καταργείται η αριθμ. 378508/3.9.1990 απόφαση του Υπ. Γεωργίας «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Δωδεκανησιακός Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (Β' 609) όπως τροποποιήθηκε, κωδικοποιήθηκε και ίσχυε. Κάθε δε αναφορά στις καταργούμενες διατάξεις της απόφασης αυτής νοείται ως αναφορά στην παρούσα απόφαση.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 15 Δεκεμβρίου 2011

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

**ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΚΑΝΔΑΛΙΔΗΣ**

Αριθμ. 201640 (2)  
Αναγνώριση οίνων με «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Μαντινεία».

**Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ  
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

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

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

2. Τους Κανονισμούς (ΕΚ):

α. αριθμ. 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 299/16.11.2007),

β. αριθμ. 606/2009 της Επιτροπής της 10ης Ιουλίου 2009 «για καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) 479/2008 όσον αφορά τις κατηγορίες αμπελοοικινών προϊόντων, τις οινολογικές

πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται» (ΕΕ L 193/2009),

γ. αριθμ. 607/2009 της Επιτροπής της 14ης Ιουλίου 2009 «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοικονομικού τομέα» (ΕΕ L 193/2009),

δ. αριθμ. 436/2009 της Επιτροπής της 26ης Μαΐου 2009 «για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 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 αμπελοοικονομικό τομέα» (ΕΕ L 128/2009).

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

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

5. Τη σχετική με το θέμα γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ) με αριθμ. 1 της 78/18-11-2010 συνεδρίασης.

6. Το Π.Δ. 92/2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Μαντινεία» (Α' 224).

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

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

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

Ι. Η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ» αναγνωρίζεται και προστατεύεται για τους λευκούς ξηρούς και λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που καλλιεργούνται στην οριοθετημένη ζώνη όπως αυτή ορίζεται στο Π.Δ. 92/2011 και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

1. Η παραγωγή όλων των ανωτέρω τύπων οίνων γίνεται από σταφύλια αμπελώνων διαμορφωμένα σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα. Τα πρέμνα δέχονται βραχύ κλάδεμα και οι στρεμματικές αποδόσεις των αμπελώνων για την παραγωγή λευκών οίνων δεν υπερβαίνουν τα 1100 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

2. Λευκοί ξηροί οίνοι

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Μοσχοφίλερο σε ποσοστό τουλάχιστον 85% και Ασπρούδες.

β. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για την εφαρμογή

σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

γ. Ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 11% vol (ή η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον 188 γραμμάρια ανά λίτρο) και ο παραγόμενος οίνος έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 11 %vol.

3. Αφρώδεις λευκοί οίνοι ποιότητας

α. Ο οίνος βάσης παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Μοσχοφίλερο σε ποσοστό τουλάχιστον 85% και Ασπρούδες.

β. Το διοξείδιο του άνθρακα που περιέχει ο αφρώδης οίνος ποιότητας προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος. Η ζύμωση αυτή οφείλεται μόνο στην προσθήκη του *liqueur de tirage*, εκτός εάν πρόκειται για ζύμωση με σκοπό την απευθείας μεταποίηση σε αφρώδη οίνο των σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών ή του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, και συντελείται μόνο σε φιάλες και κλειστές δεξαμενές.

γ. Ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αφρώδη οίνου ποιότητας είναι τουλάχιστον 11% vol και ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 11% vol.

δ. Με βάση την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα οι αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι μπορούν να φέρουν τις ενδείξεις *brut nature*, *extra brut*, *brut*, *extra sec*, *sec* (ξηρός), *demi-sec* (ημίξηρος) και *doux* (γλυκός).

4. Ο διατιθέμενος οίνος πρέπει να έχει την χημική σύσταση και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τυπικών οίνων ΠΟΠ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ.

5. Οι ενδιαφερόμενοι για την παραγωγή οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ δηλώνουν στην αρμόδια Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της περιοχής, δεκαπέντε (15) μέρες προ του τρυγητού, την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφύλια για το σκοπό αυτό.

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

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

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

II. Από την έναρξη ισχύος της παρούσας απόφασης καταργείται η αριθμ. 396425/11713/27-10-1971 απόφαση «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (Β' 880). Κάθε δε αναφορά στις καταργούμενες διατάξεις της απόφασης αυτής νοείται ως αναφορά στην παρούσα απόφαση.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 15 Δεκεμβρίου 2011

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

**ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΚΑΝΔΑΛΙΔΗΣ**

Αριθμ. 201642 (3)  
Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Ηράκλειο».

**Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ**

**ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

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

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

γ. της παρ. 3 του άρθρου 22 του ν. 992/79 (Α' 280) «Περί Οργανώσεως των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογή της Συνθήκης Προσχωρήσεως της Ελλάδος εις τας Ευρωπαϊκάς Κοινότητες και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων».

2. Τους Κανονισμούς (ΕΚ):

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

β. αριθμ. 607/2009 της Επιτροπής της 14ης Ιουλίου 2009 «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (ΕΕ L 193/2009),

γ. αριθμ. 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) και

δ. αριθμ. 436/2009 της Επιτροπής της 26ης Μαΐου 2009 «για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 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 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. 13 της 82/18-11-2011 συνεδρίασης.

5. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Ηράκλειο.

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

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

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Ηράκλειο για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων καθώς και οίνου από λιαστά σταφύλια που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στο Νομό Ηρακλείου, σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 30 μέτρα και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

2. Τύποι οίνων

Α. Λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός οίνος  
α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Βηλάνα, Βιδιανό Δαφνί, Θραψαθήρι, Μοσχάτο λευκό, Πλυτό, Chardonnay, Sauvignon blanc, Sylvaner και Malvasia di Candia Aromatica. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

δ. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο 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. Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός οίνος

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Κοτσιφάλι, Κοτσιφολιάτικο, Λαδικινό, Λιάτικο, Μανδηλαριά, Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache rouge, Merlot, Mourvedre και Syrah. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοση τους δεν υπερβαίνει τα 1100 χιλιόγραμμα ανά στρέμμα.

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

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

Γ. Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός οίνος

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Κοτσιφάλι, Λαδικινό, Λιάτικο, Μανδηλαριά, Μοσχάτο λευκό, Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache rouge, Mourvedre, 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 υπερβαίνει τους 20° C.

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

3. Για την παραγωγή των ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων, επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

4. Οίνος από λιαστά σταφύλια

- Παράγεται από σταφύλια των λευκών και ερυθρών ποικιλιών αμπέλου που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση των ανωτέρω οίνων, σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

- Έχει φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 16% vol (ή 272 γραμμάρια ανά λίτρο), ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 16% vol και αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 9% vol.

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

5. Ως προς τη διαδικασία και τον έλεγχο παραγωγής, την επισήμανση και την παρουσίαση των οίνων, ισχύουν οι διατάξεις της κοινής υπουργικής απόφασης με αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β' 1985) όπως αυτή τροποποιήθηκε με την κοινή υπουργική απόφαση αριθμ. 321813/29.8.2007 (Β' 1723) και ισχύει.

6. Δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και την παρουσίαση, με την έννοια που ορίζονται στο άρθρο 118κγ του Καν(ΕΚ)1234/2007, η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Malvasia di Candia Aromatica» στους ανωτέρω οίνους σύμφωνα με τα άρθρα 118ιγ του Καν(ΕΚ) 1234/2007

και 3 του Ν. 427/1976 καθώς και με τις διατάξεις του άρθρου 70 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής.

7. Οι ανωτέρω 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 ΗΡ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται με έγγραφο από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

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

II. Από την έναρξη ισχύος της παρούσας απόφασης καταργείται η αριθμ. 340587/19.1989 απόφαση «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης "Ηρακλειώτικος τοπικός οίνος" ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (Β' 694) όπως τροποποιήθηκε και κωδικοποιήθηκε με την αριθμ. 278465/26.2.2008 (Β' 391) απόφαση. Κάθε δε αναφορά στις καταργούμενες διατάξεις της απόφασης αυτής νοείται ως αναφορά στην παρούσα απόφαση.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 15 Δεκεμβρίου 2011

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

**ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΚΑΝΔΑΛΙΔΗΣ**

Αριθμ. 201641

(4)

Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Μετέωρα».

**Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ**

**ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

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

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

γ. της παρ. 3 του άρθρου 22 του ν. 992/79 (Α' 280) «Περί Οργανώσεως των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογήν της Συνθήκης Προσχωρήσεως της Ελλάδος εις τας Ευρωπαϊκός Κοινότητας και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων».

2. Τους Κανονισμούς (ΕΚ):

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

β. αριθμ. 607/2009 της Επιτροπής της 14ης Ιουλίου 2009 «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (ΕΕ L 193/2009),

γ. αριθμ. 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) και

δ. αριθμ. 436/2009 της Επιτροπής της 26ης Μαΐου 2009 «για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 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 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 και ισχύει.

4. Τη σχετική με το θέμα γνωμοδότηση της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οιοπαραγωγής (ΚΕΠΟ) με αριθμ. 6 της 82/18-11-2011 συνεδρίασης.

5. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Μετέωρα.

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

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

1. 1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Μετέωρα για την περιγραφή λευκών και ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών, ερυθρών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων καθώς και λευκών και ερυθρωπών αφρωδών οίνων ποιότητας και λευκών αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου, που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στις κτηματικές περιοχές των Δημοτικών Ενοτήτων Παληοκάστρου και Παραληθαίων του Δήμου Τρικκαίων, των Δημοτικών Ενοτήτων Βασιλικής, Καλαμπάκας, Τυμφαίων και Χασίων του Δήμου Καλαμπάκας του Ν. Τρικάλων, σε υψόμετρο από 150 έως 800 μέτρα και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

2. Τύποι οίνων Α. Λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός οίνος:

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μπατίκι, Ντεμπίνα, Ροδίτης και Chardonnay σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

δ. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 10% vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων τουλάχιστον 11,5% vol.

Β. Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος οίνος  
α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ζαλοβίτικο, Ξινόμαυρο, Λημνιώνα, Βλάχικο, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Merlot και Syrah σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη, στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοση τους δεν υπερβαίνει τα 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 την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής ερυθρών οίνων. Η μέθοδος που ακολουθείται για την παραγωγή των οίνων αυτών είναι η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης.

δ. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 11,5% vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων τουλάχιστον 12% vol.

Γ. Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός οίνος

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Βλάχικο, Ζαλοβίτικο, Λημνιώνα, Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Merlot και Syrah σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

δ. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 10% vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων τουλάχιστον 11,5% vol.

3. Για την παραγωγή των ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων, επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

4. Αφρώδεις οίνοι ποιότητας

Α. Αφρώδης λευκός ξηρός και ημίξηρος οίνος ποιότητας

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μπατίκι, Ντεμπίνα, Ροδίτης και Chardonnay σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

γ. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του

γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων και αφρωδών οίνων ποιότητας, η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

δ. Το διοξειδίο του άνθρακα που περιέχει ο αφρώδης οίνος ποιότητας προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος. Η ζύμωση αυτή οφείλεται μόνο στην προσθήκη του *liqueur de tirage*, εκτός εάν πρόκειται για ζύμωση με σκοπό την απευθείας μεταποίηση σε αφρώδη οίνο των σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών ή του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, και συντελείται μόνο σε φιάλες και κλειστές δεξαμενές.

ε. Ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αφρώδη οίνου ποιότητας είναι τουλάχιστον 10% vol και ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 10% vol.

Β. Αφρώδης ερυθρωπός ξηρός και ημίξηρος οίνος ποιότητας

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Βλάχικο, Ζαλοβίτικο, Λημνιώνα, Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Merlot, Syrah, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μπατίκι, Ντεμπίνα και Chardonnay σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

δ. Το διοξειδίο του άνθρακα που περιέχει ο αφρώδης οίνος ποιότητας προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος. Η ζύμωση αυτή οφείλεται μόνο στην προσθήκη του *liqueur de tirage*, εκτός εάν πρόκειται για ζύμωση με σκοπό την απευθείας μεταποίηση σε αφρώδη οίνο των σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών ή του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, και συντελείται μόνο σε φιάλες και κλειστές δεξαμενές.

ε. Ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του αφρώδη οίνου ποιότητας είναι τουλάχιστον 10% vol και ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 10% vol.

5. Αφρώδης λευκός ξηρός και ημίξηρος οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου:

α. Παρασκευάζεται μόνο με την αποκλειστική χρήση, για την σύνθεση του προϊόντος βάσης, γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση προερχόμενο από τις ποικιλίες Ασύρτικο και Ροδίτης σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β. Η ρύθμιση της διεργασίας ζύμωσης πριν και μετά τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, προκειμένου να καταστεί τούτο αφρώδες, πρέπει να επιτυγχάνεται μόνο με ψύξη ή άλλες φυσικές μεθόδους.

γ. Απαγορεύεται η προσθήκη *liqueur d' expedition*.

δ. Η διεργασία παρασκευής του αφρώδη οίνου ποιότητας αρωματικού τύπου πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον ένα (1) μήνα.

ε. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων είναι τουλάχιστον 10% vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 6% vol.

6. Ως προς τη διαδικασία και τον έλεγχο παραγωγής, την επισήμανση και την παρουσίαση των οίνων, ισχύουν οι διατάξεις της κοινής υπουργικής απόφασης με αριθμ. 392169/20.10.1999 (Β' 1985) όπως αυτή τροποποιήθηκε με την κοινή υπουργική απόφαση αριθμ. 321813/29.8.2007 (Β' 1723) και ισχύει.

7. Οι ανωτέρω 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 ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται με έγγραφο από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

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

II. Από την έναρξη ισχύος της παρούσας απόφασης καταργείται η αριθμ. 297688/20.9.2006 απόφαση «Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Μετεώρων» (Β' 1436). Κάθε δε αναφορά στις καταργούμενες διατάξεις της απόφασης αυτής νοείται ως αναφορά στην παρούσα απόφαση.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 15 Δεκεμβρίου 2011

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

**ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΚΑΝΔΑΛΙΔΗΣ**

Αριθμ. 201639

(5)

Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αχαΐα».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

**ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

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

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

γ. της παρ. 3 του άρθρου 22 του ν. 992/79 «Περί Οργανώσεως των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογή της Συνθήκης Προσχωρήσεως της Ελλάδος εις

τας Ευρωπαϊκής Κοινότητας και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων» (Α' 280).

2. Τους Κανονισμούς (ΕΚ):

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

β. αριθμ. 607/2009 της Επιτροπής της 14ης Ιουλίου 2009 «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (ΕΕ L 193/2009),

γ. αριθμ. 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) και

δ. αριθμ. 436/2009 της Επιτροπής της 26ης Μαΐου 2009 «για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 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 αριθμ. 392169/20.10.1999 κοινής υπουργικής απόφασης «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου "Τοπικός Οίνος" ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (Β' 1985), 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. 4 της 80/14-7-2011 συνεδρίασης.

5. Την ανάγκη να καθοριστούν οι λεπτομέρειες παραγωγής των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αχαΐα.

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

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

1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αχαΐα για την περιγραφή λευκών και ερυθρών ξηρών ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων, ερυθρωπών ξηρών και ημίξηρων καθώς και ημιαφρωδών λευκών και ερυθρωπών ημίγλυκων οίνων που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στα διοικητικά όρια του Νομού Αχαΐας, σε υψόμετρο 20 μέτρων και άνω και πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

2. Τύποι οίνων

Α. Λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός οίνος

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Ροδίτης, Ρόμπολα, Λαγόρθη, Chardonnay, Riesling, Sauvignon blanc, Ugni blanc και Σιδερίτης σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

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

Β. Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός οίνος

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Καλαβρυτινό μαύρο, Μαυροδάφνη, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot και Syrah σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

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

Γ. Ερυθρωπός ξηρός και ημίξηρος οίνος

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Καλαβρυτινό μαύρο, Ροδίτης, Μαυροδάφνη, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και Σιδερίτης σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

δ. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο 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.

3. Για την παραγωγή των ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων, επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

4. Ημιαφρώδεις οίνοι

Α. Ημιαφρώδης λευκός ημίγλυκος οίνος

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι,

Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Ροδίτης, Ρόμπολα, Λαγόρθι, Chardonnay, Riesling, Sauvignon blanc, Ugni blanc και Σιδερίτης σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

δ. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος και ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 10% vol. Ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων είναι τουλάχιστον 7,5% vol.

Β. Ημιαφρώδης ερυθρωπός ημίγλυκος οίνος

α. Παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Καλαβρυτινό μαύρο, Ροδίτης, Μαυροδάφνη, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και Σιδερίτης σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

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

δ. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος και ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 10% vol. Ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων είναι τουλάχιστον 7,5% vol.

5. Ως προς τη διαδικασία και τον έλεγχο παραγωγής, την επισήμανση και την παρουσίαση των οίνων, ισχύουν

οι διατάξεις της κοινής υπουργικής απόφασης με αριθμ. 392169/20.10.99 (Β' 1985), όπως αυτή τροποποιήθηκε με την κοινή υπουργική απόφαση αριθμ. 321813/29-8-2007 (Β' 1723) και ισχύει.

6. Δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και την παρουσίαση, με την έννοια που ορίζονται στο άρθρο 118κγ του Καν(ΕΚ)1234/2007, η αναγραφή του ονόματος των ποικιλιών «Μαυροδάφνη» και «Ρομπόλα» στους ανωτέρω οίνους σύμφωνα με τα άρθρα 118ιγ του Καν(ΕΚ) 1234/2007 και 3 του Ν. 427/1976 καθώς και με τις διατάξεις του άρθρου 70 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής.

7. Οι ανωτέρω 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 ΑΧ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται με έγγραφο από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης, μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

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

II. Από την έναρξη ισχύος της παρούσας απόφασης καταργείται η αριθμ. 285856/27.8.2004 απόφαση «Αναγνώριση Αχαικού Τοπικού Οίνου» (Β'1366) όπως τροποποιήθηκε, κωδικοποιήθηκε και ίσχυε. Κάθε δε αναφορά στις καταργούμενες διατάξεις της απόφασης αυτής νοείται ως αναφορά στην παρούσα απόφαση.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 15 Δεκεμβρίου 2011

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

**ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΚΑΝΔΑΛΙΔΗΣ**

## ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

## ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

## ΤΙΜΗ ΠΩΛΗΣΗΣ ΦΥΛΛΩΝ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

**Σε έντυπη μορφή:**

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

**Σε μορφή DVD/CD:**

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

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

## ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ Φ.Ε.Κ.

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

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

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

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

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

Τα φύλλα όλων των τευχών της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως διατίθενται δωρεάν σε ηλεκτρονική μορφή από την ιστοσελίδα του Εθνικού Τυπογραφείου ([www.et.gr](http://www.et.gr))

Ηλεκτρονική Διεύθυνση: <http://www.et.gr> - e-mail: [webmaster.et@et.gr](mailto:webmaster.et@et.gr)

ΟΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΟΛΙΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΑΠΟ 08:00 ΜΕΧΡΙ 13:30



\* 0 2 0 2 8 9 9 2 0 1 2 1 1 0 0 1 2 \*

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

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