

ων, όπως αυτή τροποποιήθηκε από τις αποφάσεις αριθ. 395777/5.12.90, 411421/6.10.93 και 420984/11.11.94

2. Την υπ' αριθμ. 279972/5.2.96 ΦΕΚ 95 τ.Β' κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Γεωργίας Αλέξανδρο Μπαλτά και Απόστολο Φωτιάδη».

3. Τη σχετική αίτηση ενδιαφερομένου φορέα για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση οίνων με την περιγραφική ένδειξη Αγοριανός Τοπικός Οίνος.

4. Τη γνωμοδότηση της ΚΕΠΟ αριθμ. 45/19.4.96 για το ανωτέρω αίτημα.

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

6. Το γεγονός ότι από την εφαρμογή των διατάξεων της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του τακτικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Η ένδειξη «Αγοριανός Τοπικός Οίνος» μπορεί να χρησιμοποιείται για την περιγραφή λευκών ξηρών και ερυθρών ξηρών επιτραπέζιων οίνων, που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων των οικισμών Αγοράς και Πηγαδίων του Δήμου Μεγάλου Αλεξάνδρου του Ν. Δράμας, και πληρούν τις πιο κάτω προϋποθέσεις:

1. Λευκοί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι.

α) Παράγονται από συνοינוποίηση σταφυλιών ή ανάμειξη οίνων που προέρχονται από την ποικιλία UGNI BLANC, σε ποσοστό τουλάχιστον 55% και τις συνιστώμενες και επιτρεπόμενες ποικιλίες του Ν. Δράμας.

β) Η μεταποίηση από σταφύλια σε οίνο πρέπει να γίνεται σε μονάδες που διαθέτουν κατάλληλο εξοπλισμό για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας στην παρασκευή λευκών οίνων, η ζύμωση των γλευκών θα γίνεται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία κάτω των 20°C, ο δε κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 11° VOL.

2. Ερυθροί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι.

α) Παράγονται από συνοינוποίηση σταφυλιών ή ανάμειξη οίνων που προέρχονται από την ποικιλία MERLOT, σε ποσοστό τουλάχιστον 55% και τις συνιστώμενες και επιτρεπόμενες ερυθρές ποικιλίες στο Νομό.

β) Η μεταποίηση από σταφύλια σε οίνο πρέπει να γίνεται σε μονάδες που διαθέτουν κατάλληλο εξοπλισμό για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας στην παρασκευή ερυθρών οίνων, η ζύμωση των γλευκών θα γίνεται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία κάτω των 20°C, ο δε κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος των 12° VOL.

γ) Ο χρόνος παλαιώσεως των ερυθρών ξηρών οίνων είναι τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια.

Οι τύποι των οίνων με την ένδειξη «Αγοριανός Τοπικός Οίνος», παράγονται από σταφύλια μη αρδευομένων αμπελώνων που βρίσκονται σε εδάφη κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια, εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η στρεμματική απόδοση δεν υπερβαίνει τα 1.000 κιλά σταφυλιών.

Ως προς τη διαδικασία παραγωγής, τα περιγραφόμενα στοιχεία στην ετικέτα και τον έλεγχο της παραγωγής, ισχύουν οι διατάξεις της κοινής υπουργικής απόφασης 267753/1899/8.3.88, όπως κάθε φορά ισχύει και ειδικότερα τα άρθρα 10 και 11 αυτής.

Επί των επιτραπέζιων οίνων, για τους οποίους αναγνω-

ρίζεται το δικαίωμα χρήσης του όρου «Αγοριανός Τοπικός Οίνος», έχουν παράλληλα εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις Εθνικής και Ευρωπαϊκής Ένωσης Αμπελοοινικής Νομοθεσίας, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 30 Απριλίου 1996

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΑΛΕΞ. ΜΠΑΛΤΑΣ

Αριθ. 317165

(6)

Τροποποίηση της 378501/3.9.90 Υπ. απόφασης περί καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Τοπικός Οίνος Τυρνάβου» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του Ν.Δ/τος 243/1969 περί βελτιώσεων και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής, όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1996 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ/τος 243/1969 και ιδιαίτερα τις διατάξεις των άρθρων 4 και 5 αυτού»,

β) Του Ν. 992/1979 «Περί οργάνωσης των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογήν της συνθήκης προσχωρήσεως της Ελλάδας εις τας Ευρωπαϊκάς Κοινότητας και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων και ιδιαίτερα το άρθρο 22 αυτού, καθώς και των Ν. 1388/1983 «Περί εφαρμογής του Κοινοτικού Δικαίου» και Ν. 1440/1984.

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

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

ε) Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθμ. 3201/90 «Περί των λεπτομερειών εφαρμογής για τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής».

στ) Της κοινής υπουργικής απόφασης αριθμ. 267753/1899/8.3.1988 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων», όπως αυτή τροποποιήθηκε από τις αποφάσεις αριθμ. 395777/5.12.90, 411421/6.10.93 και 420984/11.11.94.

2. Την υπ' αριθμ. 279972/5.2.96 (ΦΕΚ 95 τ.Β') κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Γεωργίας Αλέξανδρο Μπαλτά και Απόστολο Φωτιάδη».

3. Τη σχετική αίτηση ενδιαφερομένου φορέα για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση οίνων με την περιγραφική ένδειξη «Τοπικός Οίνος Τυρνάβου» και για τους Ερυθρούς Ξηρούς Επιτραπέζιους Οίνους.

4. Τη γνωμοδότηση της ΚΕΠΟ αριθμ. 45/19.4.96 για το ανωτέρω αίτημα.

5. Την 378501/3.9.96 υπουργική απόφαση περί καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «τοπικός οίνος Τυρνάβου» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων.

6. Το γεγονός ότι από την εφαρμογή των διατάξεων της παρούσης απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του τακτικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Τροποποιούμε την 378501/3.9.96 υπουργική απόφαση περί καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Τοπικός οίνος Τυρνάβου» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων και ορίζουμε ότι, ο όρος «τοπικός οίνος Τυρνάβου» μπορεί να χρησιμοποιείται και για την περιγραφή ερυθρών ξηρών επιτραπέζιων οίνων, με τις κάτωθι προϋποθέσεις:

α. Οι οίνοι παράγονται από συνοينوποίηση σταφυλιών ή ανάμειξη οίνων που προέρχονται από την ποικιλία CABERNET SAUVIGNON, σε ποσοστό τουλάχιστον 60% και τις συνιστώμενες και επιτραπόμενες ερυθρές ποικιλίες στο Νομό.

β. Η οινοποίηση γίνεται σε μονάδες που διαθέτουν κατάλληλο εξοπλισμό για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας στην παρασκευή ερυθρών οίνων και η ζύμωση του γλεύκους γίνεται σε θερμοκρασία μικρότερη των 20°C.

γ. Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των ερυθρών οίνων που φέρονται στην κατανάλωση είναι τουλάχιστον 12% VOL, και ο χρόνος παλαίωσης είναι τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια.

Κατά τα λοιπά ισχύουν οι όροι και οι προϋποθέσεις της ανωτέρω υπουργικής απόφασης.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 3 Μαΐου 1996

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΑΛΕΞ. ΜΠΑΛΤΑΣ

Αριθ. 317166

(7)

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

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του Ν. Δ/τος 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοαγωγικής παραγωγής, όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 427/1996 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν. Δ/τος 243/1969 και ιδιαίτερα τις διατάξεις των άρθρων 4 και 5 αυτού»,

β) Του Ν. 992/1979 «Περί οργανώσεως των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογήν της συνθήκης προσχωρήσεως της Ελλάδας εις τας Ευρωπαϊκάς Κοινότητες και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων και ιδιαίτερα το άρθρο 22 αυτού, καθώς και των Ν. 1388/1983 «Περί εφαρμογής του Κοινοτικού Δικαίου» και Ν. 1440/1984.

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

δ) Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθμ. 2392/89 «Περί των γενικών κανόνων για την περιγραφή και την παρουσίαση οίνων και γλεύκων σταφυλής».

ε) Του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθμ. 3201/90 «Περί των λεπτομερειών εφαρμογής για τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση οίνων και γλεύκων σταφυλής».

στ) Της κοινής υπουργικής απόφασης αριθμ. 267753/1899/8.3.1988 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «τοπικός οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων», όπως αυτή τροποποιήθηκε από τις αποφάσεις αριθμ. 395777/5.12.90, 411421/6.10.93 και 420984/11.11.94.

2. Την υπ' αριθμ. 279972/5.2.96 (ΦΕΚ 95 τ.Β') κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Γεωργίας Αλέξανδρο Μπαλτά και Απόστολο Φωτιάδη».

3. Τη σχετική αίτηση ενδιαφερομένου φορέα για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση οίνων με την περιγραφική ένδειξη «Τοπικός Οίνος Κοιλιάδας Αταλάντης».

4. Τη γνωμοδότηση της ΚΕΠΟ αριθμ. 45/19.4.96 για το ανωτέρω αίτημα.

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

6. Το γεγονός ότι από την εφαρμογή των διατάξεων της παρούσης απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του τακτικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Η ένδειξη «Τοπικός Οίνος Κοιλιάδας Αταλάντης» μπορεί να χρησιμοποιείται για την περιγραφή λευκών ξηρών και ερυθρών ξηρών επιτραπέζιων οίνων, που παράγονται από αμπελώνες που βρίσκονται στις διοικητικές περιοχές του Δήμου Αταλάντης, και των Κοινοτήτων Μεγαπλατάνου και Καλαποδίου Νομού Φθιώτιδας, πληρούν δε τις παρακάτω προϋποθέσεις:

1. Λευκοί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α) Παράγονται από συνοينوποίηση σταφυλιών ή ανάμειξη οίνων που προέρχονται από την ποικιλία CHARDONNAY σε ποσοστό τουλάχιστον 50%, και τις συνιστώμενες και επιτρεπόμενες ποικιλίες στο Νομό.

β) Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο πρέπει να γίνεται σε μονάδες που διαθέτουν κατάλληλο εξοπλισμό για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας στην παρασκευή λευκών οίνων και η αλκοολική ζύμωση πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασία μικρότερη των 20°C.

γ) Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση δεν πρέπει να είναι μικρότερος των 11% VOL.

2. Ερυθροί ξηροί επιτραπέζιοι οίνοι:

α) Παράγονται από συνοينوποίηση σταφυλιών ή ανάμειξη οίνων που προέρχονται από την ποικιλία MERLOT, σε ποσοστό τουλάχιστον 50% και τις συνιστώμενες και επιτρεπόμενες ποικιλίες στο Νομό.

β) Η μεταποίηση των σταφυλιών σε οίνο πρέπει να γίνεται σε μονάδες που διαθέτουν κατάλληλο εξοπλισμό για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας στην παρασκευή Ερυθρών Οίνων και η αλκοολική ζύμωση πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασία μικρότερη των 20°C.

γ) Ο κτηθείς αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρονται στην κατανάλωση πρέπει να είναι μεγαλύτερος από 11,5% VOL.

Οι αμπελώνες, από τους οποίους πρέρχονται τα σταφύλια, είναι μη αρδευόμενοι, βρίσκονται σε εδάφη κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια, εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η στρεμματική απόδοση, για όλες τις ποικιλίες που συμμετέχουν, δεν υπερβαίνει τα 1.300 κιλά σταφυλιών.