

Αριθ. 340587

(4)

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

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Οι ερυθροί ξηροί οίνοι:

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

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

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

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

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

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

3. Οι ερυθρωποί (ροζέ) ξηροί οίνοι:

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

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

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

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

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

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

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

4. Οι λευκοί ξηροί τοπικοί οίνοι:

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

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

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

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

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

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

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

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

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 1 Σεπτεμβρίου 1989

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΣΤΑΥΡΟΣ ΔΗΜΑΣ