

Αριθ. 340586

(5)

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

**Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του Ν. Δ/τος 243/ 1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της 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 οργάνωσης των διοικητικών υπηρεσιών δια την εφαρμογήν της Συνθήκης Προσχώρησης της Ελλάδος εις τας Ευρωπαϊκάς Κοινότητας και ρυθμίσεως συναφών θεσμικών και οργανωτικών θεμάτων και ιδιαίτερα το άρθρο 22 αυτού, καθώς και των Ν. 1338/1983 «περί εφαρμογής του Κοινοτικού Δικαίου» και 1440/1984.

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Οι ερυθροί ξηροί τοπικοί οίνοι:

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

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

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

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

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

3. Οι λευκοί ξηροί τοπικοί οίνοι:

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

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

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

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

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

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

4. Οι ερυθρωποί (ροζέ) ξηροί τοπικοί οίνοι:

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

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

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

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

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

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

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

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

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 1 Σεπτεμβρίου 1989

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ  
ΣΤΑΥΡΟΣ ΔΗΜΑΣ