

Άριθμός 198

ΟΙ ΠΕΡΙ ΡΥΘΜΙΣΕΩΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ  
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΟΝΟΜΑΣΙΑΙ ΠΡΟΕΛΕΥ-  
ΣΕΩΣ ΟΪΝΩΝ) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΤΟΥ 1973

Διάταγμα δυνάμει του Κανονισμού 10

Το Υπουργικόν Συμβούλιον, ένασκοῦν τὰς διὰ τοῦ Κανονισμοῦ 10 τῶν περὶ Ρυθμίσεως καὶ Ἐλέγχου τῆς Βιομηχανίας Ἀμπελουργικῶν Προϊόντων (Ὄνομασίαι Προελεύσεως Οἴνων) Κανονισμῶν τοῦ 1973 χορηγουμένας αὐτῷ ἐξουσίας, καθορίζει καὶ ἀναγνωρίζει ὡς οἶνον ἐλεγχομένης ὀνομασίας προελεύσεως μὲ ὀνομασίαν προελεύσεως «Κυπριακὸν Σιέρρου» τὸν οἶνον (ἐν τοῖς ἐφεξῆς ἀναφερόμενον ὡς «ὁ οἶνος») ὅστις πληροῖ καὶ εἶναι σύμφωνος πρὸς τοὺς ἀκολουθούς ὄρους :

1. Γενικοὶ Ὅροι Παραγωγῆς

- (α) Ὁ οἶνος παράγεται ἀποκλειστικῶς ἐκ σταφυλῶν ἀμπελώνων ἐγγεγραμμένων δυνάμει τοῦ περὶ Ἀμπελουργίας καὶ Ἀμπελώνων (Ἐπισκόπησις καὶ Καταγραφή) Νόμου τοῦ 1963, καὶ εὐρισκομένων εἰς τὰς περιοχὰς τῶν χωρίων τῶν ἀναφερομένων ἐν τῷ Πίνακι τοῦ παρόντος Διατάγματος. 82 τοῦ 1963.
- (β) Αἱ ποικιλίαι τῶν ρηθεισῶν σταφυλῶν εἶναι ἀποκλειστικῶς : Ξυνιστέρι, Μαῦρον, Σουλτανίνη, Παλομίνο καὶ Πέτρο Χιμένες.
- (γ) Ἡ ἀπόδοσις ἀμπελώνων τῶν ἄνω ἀναφερομένων ποικιλιῶν ἀμπέλου εἶναι οὐχὶ μεγαλύτερα τῶν 1,500 κιλῶν σταφυλῶν κατὰ σκάλαν.
- (δ) Τὸ κλάδευμα τῶν ρηθεισῶν ποικιλιῶν ἀμπέλου διεξάγεται κατὰ τοιοῦτον τρόπον ὥστε αἱ ἄμπελοι νὰ μορφοῦνται εἰς κυπελλοειδῆς σχῆμα. Ἡ χρησιμοποιουμένη μέθοδος κλαδέυματος εἶναι ἡ τοῦ βραχυκλαδέυματος δι' ὅλας τὰς ποικιλίας, πλὴν τῆς σουλτανίνης.
- (ε) Ἡ ἄρδευσις τῶν ὡς ἄνω ἀναφερομένων ἀμπελώνων ἀπαγορεύεται.
- (στ) Ἡ εἰς φυσικὸν σάκχαρον περιεκτικότης τοῦ ἐκ τῶν σταφυλῶν τῆς ρηθείσης ἀμπέλου παραγομένου γλεύκου εἶναι ὡς ἀκολουθῶς :
- (ι) Ὅσον ἀφορᾷ τὰς ποικιλίας Ξυνιστέρι, Σουλτανίνη, Παλομίνο καὶ Πέτρο Χιμένες, οὐχὶ ὀλιγωτέρα τῶν 220 γραμμαρίων σακχάρου κατὰ λίτρον γλεύκου.
- (ιι) Ὅσον ἀφορᾷ τὴν ποικιλίαν Μαῦρον, οὐχὶ ὀλιγωτέρα τῶν 244 γραμμαρίων σακχάρου κατὰ λίτρον γλεύκου.
- (ζ) Ἡ ἔναρξις τῆς συγκομιδῆς σταφυλῶν ἐκάστης τῶν ρηθεισῶν ποικιλιῶν εἰς τὰς ὡς ἄνω περιοχὰς εἶναι κατ' ἔτος καθοριζομένη ὑπὸ τοῦ Συμβουλίου Ἀμπελουργικῶν Προϊόντων (Σ.Α.Π.).
- (η) Ἡ μεταφορὰ τῶν σταφυλῶν ἐκ τῆς περιοχῆς τῆς παραγωγῆς αὐτῶν εἰς τὸν τόπον κατασκευῆς τοῦ οἴνου διεξάγεται συμφῶνως πρὸς τὰς προνοίας τοῦ Κανονισμοῦ 7 τῶν περὶ Ρυθμίσεως καὶ Ἐλέγχου τῆς Βιομηχανίας Ἀμπελουργικῶν Προϊόντων (Ὄνομασίαι Προελεύσεως Οἴνων) Κανονισμῶν τοῦ 1973.

## 2. Ειδικοί Όροι Παραγωγής και Χαρακτηριστικά τών Τύπων του «Κυπριακού Σιέρρου»

Τò άνω άναφερόμενον «Κυπριακόν Σιέρρου» είναι τών άκολουθών τύπων :

### I. «Κυπριακόν Σιέρρου» Ήξτρα Νιράϊ ή Φλόρ (Extra Dry or Flor)

- (α) Ό τύπος ούτος παράγεται άποκλειστικώς έκ τών λευκών σταφυλών τών ως άνω άναφερθεισών ποικιλιών, τής ζυμώσεως του γλεύκουσ διενεργουμένης διά τής μεθόδου «φλόρ» (flor).
- (β) Ό οίνοπνευματικός βαθμός του τύπου τούτου κυμαίνεται μεταξύ 15° και 17.5° και ή εις σάκχαρον περιεκτικότης τούτου δέν υπερβαίνει τά 3 γραμμάρια κατά λίτρον.
- (γ) Ή παλαιώσις διεξάγεται άποκλειστικώς έντός δρυίνων θαρελίων χωρητικότητος ούχι μεγαλυτέρας τών 500 λίτρων, διά περίοδον δύο τουλάχιστον έτών.
- (δ) Τά χαρακτηριστικά του τύπου τούτου όσον άφορᾶ εις τó άρωμα, τήν ιδιάζουσαν όσμήν, τήν γεύσιν και τó χρώμα αυτου είναι ως καθορίζονται υπό του Σ.Α.Π. τή συμβουλή τής Έπιτροπής Έμπειρογνωμόνων Οίνων.

### II. «Κυπριακόν Σιέρρου» Πέηλ Νιράϊ (Pale Dry)

- (α) Ό τύπος ούτος παράγεται τόσον διά τής μεθόδου «φλόρ» όσον και τής συνήθους οίνοπνευματικής ζυμώσεως και ένδυναμώσεως τούτου δι' άποστάγματος οίνου ή και έκλεκτου κεκαθαρμένου οίνοπνεύματος σταφυλών.
- (β) Ό οίνοπνευματικός βαθμός του τύπου τούτου κυμαίνεται μεταξύ 17° και 20° και ή εις σάκχαρον περιεκτικότης τούτου δέν υπερβαίνει τά 20 γραμμάρια κατά λίτρον.
- (γ) Ή παλαιώσις διεξάγεται έντός δρυίνων θαρελίων διά περίοδον ούχι μικροτέραν του ένός έτους.
- (δ) Τά χαρακτηριστικά του τύπου τούτου όσον άφορᾶ εις τó άρωμα, τήν ιδιάζουσαν όσμήν, τήν γεύσιν και τó χρώμα αυτου είναι ως καθορίζονται υπό του Σ.Α.Π. τή συμβουλή τής Έπιτροπής Έμπειρογνωμόνων Οίνων.

### III. «Κυπριακόν Σιέρρου» Μήτιουμ (Medium)

- (α) Ό τύπος ούτος παράγεται διά τής συνήθους μεθόδου ζυμώσεως και ένδυναμώσεως δι' άποστάγματος οίνου ή και έκλεκτου κεκαθαρμένου οίνοπνεύματος σταφυλών κατά τήν διάρκειαν τής ζυμώσεως και άναμίξεως μετά οίνου έκ παραδόσεως γνωστού ως «κουμανδαρία» εις άναλογίαν μέχρι 10%.
- (β) Ό οίνοπνευματικός βαθμός του τύπου τούτου κυμαίνεται μεταξύ 17° και 20° και ή εις σάκχαρον περιεκτικότης κυμαίνεται μεταξύ 0.5 και 2 Μπωμέ (Beaumé).
- (γ) Ή παλαιώσις διεξάγεται έντός δρυίνων δοχείων διά περίοδον ούχι μικροτέραν του ένός έτους.
- (δ) Τά χαρακτηριστικά του τύπου τούτου όσον άφορᾶ εις τó άρωμα, τήν ιδιάζουσαν όσμήν, τήν γεύσιν και τó χρώμα αυτου είναι ως καθορίζονται υπό του Σ.Α.Π. τή συμβουλή τής Έπιτροπής Έμπειρογνωμόνων Οίνων.

### IV. «Κυπριακόν Σιέρρου» Κρήϊμ (Gream)

- (α) Ό τύπος ούτος παράγεται διά τής συνήθους μεθόδου οίνοπνευματικής ζυμώσεως και ένδυναμώσεως δι' άποστάγματος οίνου ή και έκλεκτου κεκαθαρμένου οίνοπνεύματος σταφυλών και έν συνεχείᾳ άναμίξεως μετά οίνου έκ παραδόσεως

- γνωστού ως «κουμανδαρία» εις αναλογίαν μέχρι 20%. Ὡσαύτως δύναται νὰ γίνῃ χρήσις συμπετυκνωμένου γλεύκου, πρὸς ρύθμισιν τῆς τελικῆς γλυκύτητος τούτου εις αναλογίαν μέχρι 5%.
- (β) Ὁ οἴνοπνευματικὸς βαθμὸς τοῦ τύπου τούτου κυμαίνεται μεταξύ 17<sup>ο</sup> καὶ 20<sup>ο</sup> καὶ ἡ εις σάκχαρον περιεκτικότης τούτου κυμαίνεται μεταξύ 2.5 καὶ 5 Μπωμέ (Beaumé).
- (γ) Ἡ παλαιώσις διεξάγεται ἐντὸς δρυϊνῶν δοχείων διὰ περίοδον οὐχὶ μικροτέραν τοῦ ἑνὸς ἔτους.
- (δ) Τὰ χαρακτηριστικὰ τοῦ τύπου τούτου ὅσον ἀφορᾷ εἰς τὸ ἄρωμα, τὴν ἰδιάζουσαν ὀσμὴν, τὴν γεῦσιν καὶ τὸ χρῶμα αὐτοῦ εἶναι ὡς καθορίζονται ὑπὸ τοῦ Σ.Α.Π. τῆ συμβουλῆ τῆς Ἐπιτροπῆς Ἐμπειρογνομόνων Οἴνων.

### 3. Ποιοτικὸς Ἐλεγχος

Ὁ οἶνος υποβάλλεται εἰς τὴν Ἐπιτροπὴν Ἐμπειρογνομόνων Οἴνων πρὸς ποιοτικὸν ἔλεγχον δυνάμει τῶν περὶ Ρυθμίσεως καὶ Ἐλέγχου τῆς Βιομηχανίας Ἀμπελουργικῶν Προϊόντων (Ὄνομασίαι Προελεύσεως Οἴνων) Κανονισμῶν τοῦ 1973.

Ἐναρξίς ἰσχύος

Ἡ ἰσχὺς τοῦ παρόντος Διατάγματος ἄρχεται ἀπὸ τῆς 1ης Ἰουλίου 1974.

## ΠΙΝΑΞ

### 1. Ἐπαρχία Πάφου

Περιοχαὶ τῶν χωρίων :

Ἅγία Μαρίνα (Κελοκεδάρων)	Κελοκεδαρα
Ἅγιος Φώτιος	Κοίλη
Ἅγιος Νικόλαος	Κοιλίγια
Ἅγιος Ἰωάννης	Κιδάσι
Ἅγιος Δημητριάδης	Κρήτου Μαρόττου
Ἅγιος Γεώργιος	Κρήτου Τέρρα
Ἀκουρδάλια	Κούρτακα
Ἀκουρσός	Λαπηθιοῦ
Ἀμαργέτη	Λάσα
Ἀναδιοῦ	Λεμόνα
Ἀξύλου	Λετύμπου
Ἀρμίνου	Λυσός
Ἄρμου	Μαμουνταλη
Ἀρχιμανδρίτα	Μαραθούντα
Ἀσπρογιά	Μαμώνια
Βρέτσια	Μάρωνας
Γαλαταριά	Μέσσα Χωρίον
Γιόλου	Μέσσανα
Δρύμου	Μεσόγη
Δρυινιά	Μηλιά
Δρούσια	Μηλιοῦ
Ἐλεδιώ	Μούσερε
Ἐπισκοπή	Νατά
Θελέτρα	Παναγιά
Ἰνια	Πάνω Ἀρόδες
Κάθηκας	Πέγεια
Καλλέπεια	Πενταλιά
Κάτω Ἀρόδες	Περιστερώνα
Κανναθιοῦ—Μελαμιοῦ	Πιταρκοῦ
Κέδαρες	Πολέμι

Πραιτώρι  
Πρασειόν  
Σαλαμιού  
Στατός  
Σταυροκώννου  
Στρουμπι  
Σίμου  
Τάλα  
Τραχυπέδουλα

Τρεμιθοῦσα (Πάφου)  
Τσάδα  
Φάλια  
Φιλοῦσα (Κελοκεδάρων)  
Φοίτη  
Χολέτρια  
Χούλου  
Ψάθι.

## 2. Ἐπαρχία Λεμεσοῦ

Περιοχαὶ τῶν Χωρίων :

Ἅγιος Ἀμβρόσιος  
Ἅγιος Γεώργιος (Συλήκου)  
Ἅγιος Θεράπων  
Ἅγιος Μάμας  
Ἀλέκτωρα  
(μόνον διὰ σουλτανίνην)  
Ἀνώγυρα  
Ἄρσος  
Αὐδήμου  
(μόνον διὰ σουλτανίνην)  
Βάσα (Κοιλανίου)  
Βουνι  
Γεροβάσα  
Δορά  
Δωρός  
Καπηλειό  
Κάτω Κυβίδες  
Κισσοῦσα  
Κοιλάνι  
Κορφή

Κουκά  
Λάνια  
Λιμνάτι  
Λόφου  
Μαλλιά  
Μανδριά  
Μονάγρι  
Μονιάτης  
Ὀμοδος  
Πάνω Κυβίδες  
Πάχνα  
Πέρα—Πεδι  
Πισσοῦρι (μόνον διὰ  
σουλτανίνην—ξυνιστέρι)  
Ποταμιού  
Πρασειόν  
Συλήκου  
Τριμίκλινη  
Τρόζενα

Ἐξεδόθη τῇ 30ῇ Αὐγούστου, 1973.