

Αριθμός 175

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

Διάταγμα δυνάμει του Κανονισμού 10

Το Υπουργικόν Συμβούλιον, ενασκούν τας διά του Κανονισμού 10 των περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασΐαι Προελεύσεως Οίνων) Κανονισμών του 1973 χορηγουμένας αυτώ εξουσίας, καθορίζει και αναγνωρίζει ως οίνον ποιότητος με ονομασίαν προελεύσεως «Κυπριακόν Μοσχάτον» τον οίνον (εν τοις εφεξής αναφερόμενον ως «ο οίνος») όστις πληροί και είναι σύμφωνος προς τους ακόλουθους όρους:

1. Γενικοί Όροι Παραγωγής:

- (α) Ο οίνος παράγεται αποκλειστικώς εκ σταφυλών αμπελώνων ελεγχομένων δυνάμει του περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων Νόμου (Νόμοι 1965—1976) και εγγεγραμμένων δυνάμει του περί Αμπελουργίας και Αμπελώνων (Επισκόπησις και Καταγραφή) Νόμου του 1963, και ευρισκομένων εις τας περιοχάς των χωρίων των αναφερομένων εν τω Πίνακι του παρόντος Διατάγματος.
- (β) Αι σταφυλαί θα προέρχονται αποκλειστικώς από ποικιλίας Μοσχάτου.
- (γ) Η απόδοσις αμπελώνων των άνω αναφερομένων ποικιλιών αμπέλου είναι ουχί μεγαλύτερα των 1,500 κιλών σταφυλών κατά σκάλαν.
- (δ) Το κλάδευμα των ρηθεισών ποικιλιών αμπέλου διεξάγεται κατά τοιούτον τρόπον ώστε αι άμπελοι να μορφούνται εις κυπελλοειδές σχήμα. Η χρησιμοποιουμένη μέθοδος κλαδεύματος είναι η του θραχυκλαδεύματος.
- (ε) Η άρδευσις των ως άνω αναφερομένων αμπελώνων επιτρέπεται μόνον εις περιπτώσεις εντόνων ξηροθερμικών συνθηκών, αλλά εν ουδεμιά περιπτώσει κατά την διάρκειαν της ωριμάνσεως.
- (στ) Η εις φυσικόν σάκχαρον περιεκτικότης του εκ των σταφυλών της ρηθείσης αμπέλου παραγομένου γλεύκου είναι ουχί ολιγωτέρα των 200 γραμμαρίων σακχάρου κατά λίτρον γλεύκου.
- (ζ) Η έναρξις της συγκομιδής σταφυλών εκάστης των ρηθεισών ποικιλιών εις τας ως άνω περιοχάς είναι κατ' έτος καθοριζόμενη υπό του Συμβουλίου Αμπελουργικών Προϊόντων (Σ.Α.Π.).
- (η) Η μεταφορά των σταφυλών εκ της περιοχής της παραγωγής αυτών εις τον τόπον κατασκευής του οίνου διεξάγεται συμφώνως προς τας προνοίας του Κανονισμού 7 των περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασΐαι Προελεύσεως Οίνων) Κανονισμών του 1973.

2. Ειδικοί Όροι Παραγωγής και Χαρακτηριστικά των Τύπων του «ΜΟΣΧΑΤΟΥ».

I. «Κυπριακόν Μοσχάτον», Mass Wine (Cyprus Muscat, Mass Wine):

(α) Ο τύπος ούτος παράγεται διά της συνήθους μεθόδου ζυμώσεως και ενδυναμώσεως δι' αποστάγματος οίνου ή και εκλεκτού κεκαθαρμένου οινοπνεύματος σταφυλών κατά την διάρκειαν ζυμώσεως.

(β) Ο οινοπνευματικός βαθμός του τύπου τούτου κυμαίνεται μεταξύ 15° και 18° και η εις σάκχαρον περιεκτικότης τούτου κυμαίνεται μεταξύ 3 και 5 Μπωμέ (Beaume).

(γ) Τα χαρακτηριστικά του τύπου τούτου όσον αφορά εις το άρωμα, την ιδιάζουσαν οσμήν, την γεύσιν και το χρώμα αυτού είναι ως καθορίζονται υπό του Σ.Α.Π. τη συμβουλή της Επιτροπής Εμπειρογνομόνων Οίνων.

II. «Κυπριακόν Μοσχάτον», Liqueur Wine (Cyprus Muscat, Liqueur Wine):

(α) Ο τύπος ούτος παράγεται διά της συνήθου μεθόδου ζυμώσεως και ενδυναμώσεως δι' αποστάγματος οίνου ή και εκλεκτού κεκαθαρμένου οινοπνεύματος σταφυλών κατά την διάρκειαν της ζυμώσεως.

Όσάκις το Μπωμέ του τύπου τούτου είναι υψηλότερον των 6°, δύναται ο τύπος ούτος να παραχθή δι' ενδυναμώσεως γλεύκους των ποικιλιών Μοσχάτου μη υποστάντος οιαδήποτε ζύμωσιν διά εκλεκτού κεκαθαρμένου οινοπνεύματος σταφυλών ή και αποστάγματος οίνου.

(β) Ο οινοπνευματικός βαθμός του τύπου τούτου κυμαίνεται μεταξύ 15° και 18° και εις σάκχαρον περιεκτικότης τούτου κυμαίνεται μεταξύ 5 και 10 Μπωμέ (Beaume).

(γ) Τα χαρακτηριστικά του τύπου τούτου όσον αφορά εις το άρωμα, την ιδιάζουσαν οσμήν, την γεύσιν και το χρώμα αυτού είναι ως καθορίζονται υπό του Σ.Α.Π. τη συμβουλή της Επιτροπής Εμπειρογνομόνων Οίνων.

3. Ποιοτικός Έλεγχος:

Ο οίνος υποβάλλεται εις την Επιτροπήν Εμπειρογνομόνων Οίνων προς ποιοτικόν έλεγχον δυνάμει των περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελοουργικών Προϊόντων (Ονομασία Προελεύσεως Οίνων) Κανονισμών του 1973.

4. Έναρξις ισχύος:

Η ισχύς του παρόντος Διατάγματος άρχεται από της ημερομηνίας της δημοσιεύσεώς του εις την επίσημον εφημερίδα της Δημοκρατίας.

ΠΙΝΑΞ

1. Επαρχία Λεμεσού

Περιοχαί των χωριών:

Άγιος Αμβρόσιος

Άγιος Γεώργιος

Άγιος Δημήτριος

Άγιος Θεράπων

Άγιος Θωμάς

Άγιος Μάμας

Άλασσα

Αλέκτωρα

Ανώγυρα

Άρσος

Αυδήμου

Βάσα

Βουνί — Σούνι

Δορά

Δωρός

Κ. Πλάτρες

Κοιλάνι

Καπηλειό

Λάνια
Λιμνάτι
Λόφου — Ύψωνας
Μαλλιά
Μανδριά
Μονάγρι
Όμοδος
Παλώδια
Π. Κυθίδες

Παραμάλι
Πάγνα
Π. Πεδί — Κουκά
Πισσούρι
Ποταμιού
Πρασειόν
Πολεμίδα
Συλίκου
Τριμίκλινη.

2. Επαρχία Πάφου

Περιοχαί των χωρίων:

Άγιος Δημητριάδης
Άγιος Ιωάννης
Αγία Μαρίνα (Κελ.)
Αμπελίτης
Ακουρδάλια
Αμαργέτη — Ελεδιώ
Αναρίτα
Αρμίνου
Άρμου
Αρχιμανδριά
Γαλαταριά
Γιόλου
Δρούσια
Έμπα
Επισκοπή
Θελέτρα
Ίννια
Κάθηκας
Καλλέπεια
Κανναθιού
Κ. Αρόδες
Κέδαρες
Κελοκέδαρα
Κισσόνεργα
Κοίλη
Κοιλίνα
Κούκλια
Κρ. Μαρόττου

Κτήμα—Κ. Πάφος—Κονιά
Λετύμπου
Λάσα
Μαμώνια
Μαραθούντα
Μεσόγη
Νατά
Νικόκλεια
Παναγιά
Π. Αρόδες
Πέγεια
Πενταλιά
Περιστερώνια
Πολέμι
Πραιτώρι
Σαλαμιού
Σίμου
Σταυροκόβου
Στρομπί
Τάλα
Τίμη
Τραχυπέδουλα
Τρεμιθούσα
Τσάδα
Φιλούσα (Κελ.)
Φοίτη — Μηλιά
Χολέτρια
Χούλου.

3. Επαρχία Λάρνακος

Περιοχαί του χωρίου:

Μαζωτός.

