



**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΤΡΙΤΟ**  
**ΤΗΣ ΕΠΙΣΗΜΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ**  
 Αρ. 2295 της 29ης ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 1988  
**ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ**

**ΜΕΡΟΣ Ι**

**Κανονιστικές Διοικητικές Πράξεις**

Αριθμός 32

**ΟΙ ΠΕΡΙ ΡΥΘΜΙΣΕΩΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ  
 ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΟΝΟΜΑΣΙΑΙ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ  
 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 χορηγουμένης αυτώ εξουσίας, καθορίζει και αναγνωρίζει ως οίνον ελεγχομένης ονομασΐας προελεύσεως με ονομασΐαν προελεύσεως «Κυπριακόν Σιέρρου» 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 εγγεγραμμένων δυνάμει του περί Αμπελουργΐας 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 ποικιλΐαι των ρηθειςών σταφυλών είναι αποκλειστικώς: Ξυνιστέρι, Μαύρον, Σουλτανΐνη, Παλομΐνο και Πέτρο Χιμένες.
- (γ) Η απόδοσις αμπελώνων των άνω αναφερομένων ποικιλΐών αμπέλου είναι ουχΐ μεγαλυτέρα των 1,500 κιλών σταφυλών κατά σκάλαν.
- (δ) Το κλάδευμα των ρηθειςών ποικιλΐών αμπέλου διεξάγεται κατά τοιούτον τρόπον ώστε αι άμπελοι να μορφούνται εις κυπελλοειδές σχήμα. Η χρησιμοποιουμένη μέθοδος κλαδεύματος είναι η του βραχυκλαδεύματος δι' όλας τας ποικιλΐας, πλην της σουλτανΐνης.

82 του 1963.

- (ε) Η άρδευσις των ως άνω αναφερομένων αμπελώνων απαγορεύεται.
- (στ) Η εις φυσικόν σάκχαρον περιεκτικότης του εκ των σταφυλών της ρηθείσης αμπέλου παραγομένου γλεύκουσ είναι ως ακολούθως:
  - (ι) Όσον αφορά τας ποικιλίας Ξυνιστέρι, Σουλτανίνη, Παλομίνο και Πέτρο Χιμένες, ουχί ολιγωτέρα των 220 γραμμαρίων σακχάρου κατά λίτρον γλεύκουσ.
  - (ιι) Όσον αφορά την ποικιλίαν Μαύρον, ουχί ολιγωτέρα των 244 γραμμαρίων σακχάρου κατά λίτρον γλεύκουσ.
- (ζ) Η έναρξις της συγκομιδήσ σταφυλών εκάστησ των ρηθεισών ποικιλιών εις τας ως άνω περιοχάσ είναι κατ' έτος καθοριζομένη 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 προνοιάσ του Κανονισμού 7 των περί Ρυθμίσεωσ και Ελέγχου της Βιομηχανίασ Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασία Προελεύσεωσ Οίνων) Κανονισμών του 1973.
- (θ) Η κατασκευή του οίνου, περιλαμβανομένησ της οινοποιήσεωσ, της ενδυναμώσεωσ δι' οινοπνεύματοσ και της παλαιώσεωσ, γίνεται εις εγκεκριμένα οινοποιεία εν ταισ επαρχίασ Πάφου και Λεμεσού.

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

Το άνω αναφερόμενον «Κυπριακόν Σιέρρου» είναι των ακολούθων τύπων:

- I. «Κυπριακόν Σιέρρου» Έξτρα Ντράι ή Φλορ (Extra Dry or Flor).
  - (α) Ο τύπος ούτος παράγεται αποκλειστικώσ εκ των λευκών σταφυλών των ως άνω αναφερθεισών ποικιλιών, της ζυμώσεωσ του γλεύκουσ διενεργουμένησ διά της μεθόδου «φλορ» (Flor).
  - (β) Ο οινοπνευματικός βαθμόσ του τύπου τούτου κυμαίνεται μεταξύ 15<sup>0</sup> και 17.5<sup>0</sup> και η εις σάκχαρον περιεκτικότησ τούτου δεν υπερβαίνει τα 3 γραμμάρια κατά λίτρον.
  - (γ) Η παλαιώσις διεξάγεται αποκλειστικώσ εντόσ δρυίνων βαρελιών χωρητικότητοσ ουχί μεγαλυτέρασ των 500 λίτρων, διά περίοδον δύο τουλάχιστον ετών.
  - (δ) 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 Σιέρρου» Πέηλ Ντράι (Pale Dry).
  - (α) Ο τύπος ούτος παράγεται τόσον διά της μεθόδου «φλορ» όσον και της συνήθουσ οινοπνευματικήσ ζυμώσεωσ και ενδυναμώσεωσ τούτου δι' αποστάγματοσ οίνου ή και εκλεκτού κεκαθαρομένου οινοπνεύματοσ σταφυλών.
  - (β) Ο οινοπνευματικός βαθμόσ του τύπου τούτου κυμαίνεται μεταξύ 17<sup>0</sup> και 20<sup>0</sup> και η εις σάκχαρον περιεκτικότησ τούτου κυμαίνεται μεταξύ των 10 και 20 γραμμαρίων κατά λίτρον.
  - (γ) Η παλαιώσις διεγάγεται εντόσ δρυίνων βαρελιών διά περίοδον ουχί μικροτέραν του ενόσ έτουσ.

- (δ) 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.

III. «Κυπριακόν Σιέρρυ» Μήτιουμ (Medium).

- (α) Ο τύπος ούτος παράγεται διά της συνήθους μεθόδου ζυμώσεως και ενδυναμώσεως δι' αποστάγματος οίνου ή και εκλεκτού κεκαθαρμένου οινοπνεύματος σταφυλών κατά την διάρκειαν της ζυμώσεως και αναμίξεως μετά οίνου εκ παραδόσεως γνωστού ως «κουμανδάρια» εις αναλογίαν μέχρι 10%.
- (β) Ο οινοπνευματικός βαθμός του τύπου τούτου κυμαίνεται μεταξύ 15<sup>0</sup> και 20<sup>0</sup> και η εις σάκχαρον περιεκτικότης κυμαίνεται μεταξύ 1 και 2 Μπωμέ (Beaume).
- (γ) Η παλαιώσις διεξάγεται εντός δρυίνων δοχείων διά περίοδον ουχί μικροτέραν του ενός έτους.
- (δ) 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.

IV. «Κυπριακόν Σιέρρυ» Κρήιμ (Cream).

- (α) Ο τύπος ούτος παράγεται διά της συνήθους μεθόδου οινοπνευματικής ζυμώσεως και ενδυναμώσεως δι' αποστάγματος οίνου ή και εκλεκτού κεκαθαρμένου οινοπνεύματος σταφυλών και εν συνεχεία αναμίξεως μετά οίνου εκ παραδόσεως γνωστού ως «κουμανδάρια» εις αναλογίαν μέχρι 15%. Ωσαύτως, προς ρύθμισιν της τελικής γλυκύτητος του τύπου τούτου, δύναται να γίνη χρήσις, εις αναλογίαν μέχρι 5%, συμπετυκνωμένου γλεύκουσ όπερ παρήχθη εκ σταφυλών των αμπελώνων, και εκ των ποικιλιών τοιούτων σταφυλών, των αναφερομένων εν τοις εν τη παραγράφω I του παρόντος Διατάγματος Γενικοίς Όροις Παραγωγής.
- (β) Ο οινοπνευματικός βαθμός του τύπου τούτου κυμαίνεται μεταξύ 15<sup>0</sup> και 22<sup>0</sup> και η εις σάκχαρον περιεκτικότης τούτου κυμαίνεται μεταξύ 3.5 και 6 Μπωμέ (Beaume).
- (γ) Η παλαιώσις διεγάγεται εντός δρυίνων δοχείων διά περίοδον ουχί μικροτέραν του ενός έτους.
- (δ) 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 Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασία Προελεύσεως Οίνων) Κανονισμών του 1973.

4. Εν τω παρόντι Διατάγματι η λέξις «κουμανδάρια» σημαίνει την «Κυπριακήν Κουμανδάριαν» ως αυτή καθορίζεται εν τω Πίνακι του περί Προστασίας της Ονομασίας Κυπριακών Οίνων Νόμου.

5. Άπαντα τα διατάγματα τα εκδοθέντα δυνάμει του Κανονισμού 10 των περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασία Προελεύσεως Οίνων) Κανονισμών του 1973 διά του παρόντος καταρχούνται από της ημερομηνίας ενάρξεως της ισχύος του παρόντος Διατάγματος.

Κεφ. 127.

Επίσημη  
εφημερίδα  
Παράρτημα  
Τρίτον:  
31. 8.1973  
21.12.1973  
8.11.1974  
16. 5.1975.

6. Η ισχύς του παρόντος Διατάγματος λογίζεται ως αρξαμένη την 1ην Ιουλίου, 1974, εξαιρέσει των παραγράφων 2 και 3 αυτού, των οποίων η ισχύς λογίζεται ως αρξαμένη την 1ην Ιανουαρίου, 1975.

---

Π Ι Ν Α Ξ

1. Επαρχία Πάφου

Περιοχαί των χωρίων:

Αγία Μαρίνα (Κελοκεδάρων)

Άγιος Φώτιος

Άγιος Νικόλαος

Άγιος Ιωάννης

Άγιος Δημητριανός

Άγιος Γεώργιος

Ακουρδάλια

Ακουρσός

Αμαργέτη

Αναδιού

Αξύλου

Αρμίνου

Άρμου

Αρχιμανδρίτα

Ασπρογιά

Βρέτσια

Γαλαταριά

Γιόλου

Δρύμου

Δρυνιά

Δρούσια

Ελεδιώ

Επισκοπή

Θελέτρα

Ίνια

Κάθηκας

Καλλέπεια

Κάτω Αρόδες

Κανναβιού—Μελαμιού

Κέδαρες

Κελοκέδαρα

Κοίλη

Κοιλίνα

Κιδάσι

Κρήτου Μαρόττου

Κρήτου Τέρρα

Κούρτακα

Λαπηθιού

Λάσα

Λεμόνα

Λετύμπου

Λυσός

Μαμούνταλη

Μαραθούντα

Μαμώνια

Μάρωνας  
 Μέσα Χωρίον  
 Μέσανα  
 Μεσόγη  
 Μηλιά  
 Μηλιού  
 Μούσερε  
 Νατά  
 Παναγιά  
 Πάνω Αρόδες  
 Πέγεια  
 Πενταλιά  
 Περιστερώνα  
 Πιταρκού  
 Πολέμι  
 Πραιτώρι  
 Πραστειόν  
 Σαλαμιού  
 Στατός  
 Σταυροκάννου  
 Στρομπί  
 Σίμου  
 Τάλα  
 Τραχυπέδουλα  
 Τρεμιθούσα (Πάφου)  
 Τσάδα  
 Φάλια  
 Φιλούσα (Κελοκεδάρων)  
 Φοίτη  
 Χολέτρια  
 Χούλου  
 Ψάθι

## 2. Επαρχία Λεμεσού

Περιοχαί των Χωρίων:

Άγιος Αμβρόσιος  
 Άγιος Γεώργιος (Συλήκου)  
 Άγιος Θεράπων  
 Άγιος Μάμας  
 Αλέκτωρα  
 (μόνον διά σουλτανίνην)  
 Ανάγυρα  
 Άρσος  
 Αυδήμου  
 (μόνον διά σουλτανίνην)  
 Βάσα (Κοιλανίου)  
 Βουνί  
 Γεροβάσα  
 Δορά  
 Δωρός  
 Καπηλειό  
 Κάτω Κυβίδες  
 Κισσούσα

Κοιλάνι  
Κορφή  
Κουκά  
Λάνια  
Λιμνάτι  
Λόφου  
Μαλλιά  
Μανδριά  
Μονάγρι  
Μονιάτης  
Όμοδος  
Πάνω Κυβίδες  
Πάχνα  
Πέρα—Πεδι  
Πισσούρι  
(μόνον διά σουλτανίνην—ξυνιστέρι)  
Ποταμιού  
Πραστειόν  
Συλήκου  
Τριμίκλινη  
Τρόζενα

---

Εξεδόθη τη 25η Ιανουαρίου, 1988.