

Αριθμός 41

ΟΙ ΠΕΡΙ ΡΥΘΜΙΣΕΩΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟ-Ι-ΟΝΤΩΝ (ΟΝΟΜΑΣΙΑΙ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ
ΟΙΝΩΝ) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΤΟΥ 1973 ΚΑΙ 1990

Διάταγμα δυνάμει του Κανονισμού 10

Το Υπουργικό Συμβούλιο, ασκώντας τις εξουσίες που του παρέχει ο Κανονισμός 10 των περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασΐαι Προελεύσεως Οίνων) Κανονισμών του 1973 και 1990 και έχοντας υπόψη του ότι η περιοχή των χωριών που εμφανίζονται στον Πίνακα του Διατάγματος αυτού ήταν από της εποχής των Σταυροφόρων και συνεχίζει μέχρι σήμερα να είναι γνωστή με την ονομασία «Κουμανδάρια» και ότι ο ειδικός οίνος που παράγεται στη γεωγραφική αυτή περιοχή και ανταποκρίνεται προς τους όρους του Διατάγματος αυτού φέρει από τότε το όνομα της περιοχής αυτής, με το Διάταγμα αυτό:

- (1) Καθορίζει την περιοχή «Κουμανδάρια», όπως αυτή εμφανίζεται στον Πίνακα του Διατάγματος αυτού, ως ονομασία προέλευσης και
- (2) καθορίζει και αναγνωρίζει ως οίνο με ελεγχόμενη ονομασία προελεύσεως «Κουμανδάρια» τον οίνο εκείνο (που στο εξής θα αναφέρεται ως «ο οίνος») που πληροί και είναι σύμφωνος με τις ακόλουθες απαιτήσεις και προδιαγραφές αναφορικά με τον τρόπο παραγωγής, μεταφοράς, ενδυνάμωσης και ποιοτικού ελέγχου αυτού:
 - (α) Ο οίνος παράγεται αποκλειστικά από σταφύλια αμπελώνων ηλικίας όχι μικρότερης των τεσσάρων (4) ετών, ελεγχόμενων δυνάμει των περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων Νόμων του 1965 έως 1989 και εγγεγραμμένων δυνάμει του περί Αμπελουργίας και Αμπελώνων (Επισκόπησις και Καταγραφή) Νόμου του 1963 και ευρισκομένων στις περιοχές των χωριών που εμφανίζονται στον Πίνακα του Διατάγματος αυτού.
 - (β) Τα σταφύλια από τα οποία παράγεται ο οίνος ανήκουν στις παραδοσιακές ποικιλίες «ξυνιστέρη» και «μαύρο κυπριακό» και προέρχονται από αμπελώνες των οποίων ο ελάχιστος αριθμός φυτών κατά εκτάριο είναι 2,750 για τους αμπελώνες που έχουν δημιουργηθεί πριν από 1969 και 2,000 για τους αμπελώνες που έχουν δημιουργηθεί από το 1969 και ύστερα.
 - (γ) Τα σταφύλια από τα οποία παράγεται ο οίνος να μη μεταφέρονται για σκοπούς παραγωγής του οίνου εκτός της περιοχής παραγωγής των σταφυλιών.

Η μεταφορά του οίνου εκτός της περιοχής παραγωγής των σταφυλιών επιτρέπεται μόνο μετά το τέλος της ζύμωσης για σκοπούς ενδυνάμωσης και άλλων επιτρεπτών οινολογικών πρακτικών.

- (δ) Το κλάδευμα των πιο πάνω ποικιλιών αμπέλου διεξάγεται με τέτοιο τρόπο ώστε τα φυτά αμπέλου να διαμορφώνονται σε κλασικά χαμηλά σχήματα.
- (ε) Οι πιο πάνω αναφερόμενοι αμπελώνες να μην αρδεύονται με τεχνητά μέσα.
- (στ) Η απόδοση κατά εκτάριο των πιο πάνω ποικιλιών αμπέλου να μην είναι μεγαλύτερη των 17 εκατολίτρων οίνου ή των 4,500 κιλών σταφυλιών.
- (ζ) Η συγκομιδή των σταφυλιών της καθεμιάς από τις πιο πάνω ποικιλίες να αρχίζει κάθε χρόνο στην καθοριζόμενη από το Συμβούλιο Αμπελουργικών Προϊόντων (Σ.Α.Π.) ημερομηνία.
- (η) Ο οίνος παράγεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρο κατά τον τρυγητό τουλάχιστο 212 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία «ξυνιστέρι» και 258 γραμμάρια ανά λίτρο για την ποικιλία «μαύρο κυπριακό», περιεκτικότητα που πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστο σε 390 γραμμάρια ανά λίτρο μετά από έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο και να μην υπερβαίνει τα 450 γραμμάρια ανά λίτρο.
- (θ) Η εξαγωγή του χυμού των σταφυλιών να μη διεξάγεται με τη χρήση πιεστηρίων συνεχούς λειτουργίας.
- (ι) Ο παραγόμενος οίνος στο τέλος της ζύμωσης να έχει κτηθέντα οينوπνευματικό βαθμό χωρίς ενδυνάμωση τουλάχιστο 10. Η πτητική οξύτητα σε οξεικό οξύ να μην υπερβαίνει τα 1,5 γραμμάρια ανά λίτρο.
- (κ) Ο οίνος επιτρέπεται να ενδυναμώνεται μετά από το τέλος της ζύμωσης με την προσθήκη οينوπνεύματος καθαρού αμπελοοινικής προέλευσης οينوπνευματικού βαθμού 95 ή αποστάγματος οίνου τουλάχιστον 70. Η ενδυνάμωση αυτή γίνεται πριν από την παλαίωση και μόνο στην παρουσία αρμόδιου λειτουργού του Τμήματος Τελωνείων και Φόρων Καταναλώσεως.
- (λ) Ο οίνος μετά από την ενδυνάμωση να έχει κτηθέντα οينوπνευματικό βαθμό όχι μεγαλύτερο των 20 και ολικό οينوπνευματικό βαθμό όχι μικρότερο των 22,5.
- (μ) Συμπληρωματική προσθήκη οينوπνεύματος οينوπνευματικού βαθμού 95 αμπελοοινικής προέλευσης επιτρέπεται να γίνει μέσα στα όρια που καθορίζονται στην πιο πάνω παράγραφο (λ).
- (ν) Πριν από τη διάθεσή του στην αγορά, ο οίνος παλαιούται σε δρύινα βαρέλια για περίοδο τουλάχιστο δύο (2) ετών.
- (ξ) Τα χαρακτηριστικά του οίνου αναφορικά με το άρωμα, γεύση και χρώμα αυτού να είναι όπως καθορίζονται από την Επιτροπή Εμπειρογνομώνων Οίνων.

- (ο) Ο οίνος υποβάλλεται στην Επιτροπή Εμπειρογνομόνων Οίνων κα εγκρίνεται από αυτή σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις των περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασία Προελεύσεως Οίνων) Κανονισμών του 1973 και 1990.

ΠΙΝΑΚΑΣ

Περιοχές των χωριών

Άγιος Γεώργιος	Ζωοπηγή
Άγιος Κωνσταντίνος	Καλό Χωριό
Άγιος Μάμας	Καπηλειό
Άγιος Παύλος	Λάνια
Αψιού	Λουβαράς
Γεράσα	Μονάγρι
Δωρός	Συλίκου