

**Αριθμός 284**

**Οι περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Καθορισμός και Έλεγχος Οίνων) Κανονισμοί του 2001, που εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο δυνάμει του άρθρου 13 των περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων, Νόμων του 1965 μέχρι 2001, αφού κατατέθηκαν στη Βουλή των Αντιπροσώπων και εγκρίθηκαν από αυτή, δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας σύμφωνα με το εδάφιο (3) του άρθρου 3 του περί Καταθέσεως στη Βουλή των Αντιπροσώπων των Κανονισμών που Εκδίδονται με Εξουσιοδότηση Νόμου, Νόμου (Ν. 99 του 1989 όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 227 του 1990).**

**Ο ΠΕΡΙ ΡΥΘΜΙΣΕΩΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ  
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΝΟΜΟΣ ΤΟΥ 1965 ΜΕΧΡΙ 2001**

**Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 13**

Το Συμβούλιο Αμπελουργικών Προϊόντων, ασκώντας τις εξουσίες του δυνάμει του άρθρου 13 των περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων Νόμων του 1965 μέχρι 2001, εκδίδει, με έγκριση του Υπουργικού Συμβουλίου, τους ακόλουθους Κανονισμούς.

52 του 1965
33 του 1966
77 του 1970
59 του 1973
46 του 1976
131 του 1987
6 του 1988
155 του 1989
100(I) του 2001.

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Καθορισμός και Έλεγχος Οίνων) Κανονισμοί του 2001. Συνοπτικός τίτλος.

2. Οι παρόντες Κανονισμοί προνοούν ως ακολούθως—

Ερμηνεία.

«αεριούχος αφρώδης (εξ) οίνος ή κρασί» είναι το προϊόν το οποίο—

- (1) παρασκευάζεται από επιτραπέζιο οίνο,
- (2) χαρακτηρίζεται κατά την εκπωμάτιση του δοχείου από έκλυση διοξειδίου του άνθρακος που προέρχεται εν όλω ή εν μέρει από προσθήκη αυτού του αερίου,
- (3) ασκεί, όταν διατηρείται σε 20 βαθμούς C εντός κλειστών δοχείων, υπερπίεση, τουλάχιστον 3 bar, λόγω του διαλυμένου διοξειδίου του άνθρακος,

(4) παράγεται στην Κυπριακή Δημοκρατία:

«αεριούχο (ς) ημιαφρώδης (εξ) οίνος ή κρασί» είναι το προϊόν που—

- (1) παράγεται από επιτραπέζιο οίνο, Οίνο Ονομασίας Προέλευσης ή από προϊόντα κατάλληλα να δώσουν επιτραπέζιο οίνο ή Οίνο Ονομασίας Προέλευσης,
- (2) έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 7% Vol και ολικό αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 9% Vol,
- (3) ασκεί, όταν διατηρείται σε 20 βαθμούς C, εντός κλειστών δοχείων, υπερπίεση, λόγω του προστεθέντος εν όλω ή εν μέρει διαλυμένου διοξειδίου του άνθρακος, όχι κατώτερη από 1 και όχι ανώτερη από 2,5 bar,
- (4) προσφέρεται σε δοχεία των 60 λίτρων ή λιγότερο·

«αλκοολωμένος οίνος ή ενισχυμένο κρασί» είναι το προϊόν το οποίο—

- (1) έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 18% και όχι ανώτερο από 24%,

- (2) παράγεται αποκλειστικά με προσθήκη μη ανακαθαρισμένου προϊόντος, το οποίο προέρχεται από την απόσταξη του οίνου και έχει μέγιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 86% Vol, σε οίνο που δεν περιέχει υπολειμματικά σάκχαρα,
- (3) έχει ανώτατη πτητική οξύτητα 1,50 g/l, εκφραζόμενη σε οξικό οξύ·  
«ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών» είναι το μη καραμελοποιημένο υγρό προϊόν που έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει το 1% Vol και το οποίο—
- (1) Έχει ληφθεί με μερική αφυδάτωση γλεύκους σταφυλιών, η οποία πραγματοποιείται με κάθε επιτρεπόμενη μέθοδο εκτός από την απευθείας θέρμανση, κατά τρόπο ώστε η ένδειξη του διαθλασιμέτρου η οποία παρέχεται υπό θερμοκρασία 20 βαθμών C - με μέθοδο που δύναται να ορίσει η αρμόδια αρχή - να μην είναι κατώτερη από 61,7%,
- (2) έχει υποστεί επιτρεπόμενες επεξεργασίες μείωσης της οξύτητας και αφαίρεσης συστατικών άλλων από το σάκχαρο,
- (3) παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά—
- (α) pH όχι ανώτερο από 5 στους 25 βαθμούς Brix,
- (β) οπτική πυκνότητα σε 425 nm για πάχος 1 cm, όχι ανώτερη από 0,100, σε συμπυκνωμένο γλεύκος 25 βαθμών Brix,
- (γ) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη μη ανιχνεύσιμη σύμφωνα με μέθοδο ανάλυσης που ορίζεται από την αρμόδια αρχή,
- (δ) δείκτη Folin-Ciocalteu όχι μεγαλύτερο από 6,00 στους 25 βαθμούς Brix,
- (ε) ογκομετρούμενη οξύτητα μέχρι 15 χιλιοστοϊσοδύναμα/kg ολικών σακχάρων,
- (στ) περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη όχι μεγαλύτερη από 25mg/kg ολικών σακχάρων,
- (ζ) περιεκτικότητα σε συνολικά κατιόντα όχι μεγαλύτερη από 8 χιλιοστοϊσοδύναμα/kg ολικών σακχάρων,
- (η) αγωγιμότητα στους 25 βαθμούς Brix και 20 βαθμούς C όχι μεγαλύτερη από 120 μS/cm,
- (θ) περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλφουρφουράλη (HMF) όχι μεγαλύτερη από 25mg/kg ολικών σακχάρων,
- (ι) περιέχει μεσοϊνοζιτόλη,
- (4) προέρχεται αποκλειστικά από οινοποιήσιμες ποικιλίες που ταξινομήθηκαν, σε συγκεκριμένη διοικητική ενότητα όπως αυτή καθορίζεται στους περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασίες Προέλευσης Οίνου) Κανονισμούς του 1999, σαν συνιστώμενες ή επιτρεπόμενες,
- (5) παρασκευάζεται από γλεύκος σταφυλιών που έχει τουλάχιστον 9% Vol φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο·  
«αποκτημένος κατά βάρος αλκοολικός τίτλος» είναι ο αριθμός των χιλιογράμμων άνυδρης αλκοόλης, που περιέχεται σε 100 χιλιογράμμα του προϊόντος·  
«αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος» είναι ο αριθμός των όγκων άνυδρης αλκοόλης, σε θερμοκρασία 20 βαθμών C, που περιέχεται σε 100 όγκους του προϊόντος, στην αυτή θερμοκρασία·

«αρμόδια αρχή» είναι το Συμβούλιο Αμπελουργικών Προϊόντων όπως αυτό ορίζεται στους περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων Νόμους 1965 μέχρι 2001·

«αφρώδης (ες) οίνος ή κρασί» είναι το προϊόν το οποίο—

- (α) παράγεται στην Κυπριακή Δημοκρατία,
- (β) χαρακτηρίζεται κατά την εκπωμάτιση του δοχείου από έκλυση διοξειδίου του άνθρακος που προέρχεται αποκλειστικά από τη ζύμωση και το οποίο, διατηρούμενο σε θερμοκρασία 20 βαθμών C εντός κλειστών δοχείων, ασκεί υπερπίεση λόγω του διαλυμένου διοξειδίου του άνθρακος τουλάχιστο 3 bar,
- (γ) λαμβάνεται από πρώτη ή δεύτερη αλκοολική ζύμωση των πιο κάτω:
  - (i) νωπών σταφυλιών, κατάλληλων να δώσουν επιτραπέζιο οίνο,
  - (ii) γλεύκους σταφυλιών, κατάλληλου να δώσει επιτραπέζιο οίνο,
  - (iii) οίνου, κατάλληλου να δώσει επιτραπέζιο οίνο,
  - (iv) επιτραπέζιου οίνου,
  - (v) Οίνου Ονομασίας Προέλευσης·

«γλεύκος ή μούστος λιαστών σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση» είναι το προϊόν το οποίο προέρχεται από τη μερική ζύμωση γλεύκους σταφυλιών που λαμβάνεται από λιαστά σταφύλια η ολική περιεκτικότητα του οποίου σε σάκχαρο πριν από τη ζύμωση είναι τουλάχιστο 272 γραμμάρια ανά λίτρο και το οποίο έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο, χωρίς οποιοδήποτε εμπλουτισμό, που δεν είναι κατώτερος από 8% Vol:

Νοείται ότι, η Κουμανδαρία δε θεωρείται ως γλεύκος σταφυλιών από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση·

«γλεύκος ή μούστος νωπών σταφυλιών του οποίου η ζύμωση ανεστάλη με την προσθήκη αλκοόλης» είναι το προϊόν το οποίο—

- (1) έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο ίσο ή ανώτερο από 12% και κατώτερο από 15% Vol,
- (2) έχει παρασκευασθεί με προσθήκη, σε μη ζυμωθέν γλεύκος σταφυλιών που έχει φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 8,5% και που προέρχεται αποκλειστικά από οινοποιήσιμες ποικιλίες που ταξινομήθηκαν, στη συγκεκριμένη διοικητική ενότητα όπως αυτή καθορίζεται στους περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασίες Προέλευσης Οίνων) Κανονισμούς του 1999, σαν συνιστώμενες ή επιτρεπόμενες, είτε:
  - (α) ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης που προέρχεται από την απόσταξη σταφίδων, η οποία έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 95% Vol, ή
  - (β) ενός ακαθάριστου προϊόντος, που προέρχεται από την απόσταξη οίνου που έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% και όχι ανώτερο από 80% Vol,
- (3) παράγεται στην Κυπριακή Δημοκρατία·

«γλεύκος ή μούστος σταφυλιών» είναι το υγρό προϊόν που λαμβάνεται φυσικά ή με φυσικές επεξεργασίες από νωπά σταφύλια του οποίου αποκτημένο αλκοολικός τίτλος που δεν υπερβαίνει το 1% Vol είναι αποδεκτός·

«γλεύκος ή μούστος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση» είναι το προϊόν που προέρχεται από τη ζύμωση γλεύκους σταφυλιών το οποίο

Επίσημη  
Εφημερίδα,  
Παράρτημα  
Τρίτο (I):  
9.7.1999.

έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο ανώτερο από 1% και κατώτερο από τα τρία πέμπτα του ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου του·

«δυναμικός κατά βάρος αλκοολικός τίτλος» είναι ο αριθμός των χιλιογράμμων άνυδρης αλκοόλης, που δύναται να παραχθεί από πλήρη ζύμωση των σακχάρων, που περιέχονται σε 100 χιλιογράμματα του προϊόντος·

«δυναμικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος» είναι ο αριθμός των όγκων άνυδρης αλκοόλης, σε θερμοκρασία 20 βαθμών C, που δύναται να παραχθεί από πλήρη ζύμωση των σακχάρων, που περιέχονται σε 100 όγκους του προϊόντος, στην αυτή θερμοκρασία·

«εκχύλισμα στεμφύλων ή κρασί δευτερίας» είναι το προϊόν που παράγεται—

(1) από τη ζύμωση ακατέργαστων στεμφύλων σταφυλιών που έχουν εμβαπτιστεί σε νερό, ή

(2) με εκχύλιση σε νερό των στεμφύλων που έχουν υποστεί ζύμωση·

"επιτραπέζιο (ς) οίνος ή κρασί" είναι ο οίνος εκτός από τους Οίνους Ονομασίας Προέλευσης, όπως αυτοί καθορίζονται στους περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελοουργικών Προϊόντων (Ονομασίες Προέλευσης Οίνου) Κανονισμούς του 1999, ο οποίος—

(1) προέρχεται αποκλειστικά από οινοποιήσιμες ποικιλίες που ταξινομήθηκαν, στη συγκεκριμένη διοικητική ενότητα, σαν συνιστώμενες ή επιτρεπόμενες,

(2) παράγεται εντός της Κυπριακής Δημοκρατίας,

(3) έχει, μετά από τις ενδεχόμενες εργασίες που αναφέρονται στον κανονισμό 10, αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι ανώτερο από 15% Vol,

(4) έχει επιπλέον περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα όχι κατώτερη από 3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, δηλαδή 46,6 χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο:

Νοείται ότι, για τους οίνους που παράγονται σε ορισμένες αμπελοουργικές εκτάσεις που θα καθοριστούν, οι οποίοι παρασκευάζονται χωρίς κανένα εμπλουτισμό, το μέγιστο όριο του ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου μπορεί να φθάσει το 20% Vol·

«ημιαφρώδης (ες) οίνος ή κρασί» είναι το προϊόν το οποίο—

(1) παράγεται από επιτραπέζιο οίνο, Οίνο Ονομασίας Προέλευσης ή από προϊόντα κατάλληλα να δώσουν επιτραπέζιο οίνο ή Οίνο Ονομασίας Προέλευσης, εφόσον οι οίνοι αυτοί ή τα προϊόντα έχουν ολικό αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 9% Vol,

(2) έχει αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 7% Vol,

(3) ασκεί, όταν διατηρείται σε 20 βαθμούς C, εντός κλειστών δοχείων, υπερπίεση, λόγω του διαλυμένου ενδογενούς διοξειδίου του άνθρακος, όχι κατώτερη από 1 και όχι ανώτερη από 2,5 bar,

(4) προσφέρεται σε δοχεία των 60 λίτρων ή λιγότερο·

«νέο (ς) οίνος ή κρασί ακόμη σε ζύμωση» είναι ο οίνος του οποίου η αλκοολική ζύμωση δεν έχει ακόμη περατωθεί και ο οποίος δεν έχει ακόμη διαχωρισθεί από την οινολάση του·

«Νόμος» είναι οι περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελοουργικών Προϊόντων Νόμοι του 1968 έως 2001 περιλαμβανομένων

οποιοδήποτε νόμων που τους αντικαθιστά ή τροποποιεί ή κανονισμών που προκύπτουν από αυτούς:

«νωπά σταφύλια» είναι ο καρπός της αμπέλου που χρησιμοποιείται στην οινοποίηση, ώριμος ή έστω ελαφρώς ηλιασμένος, που μπορεί να σπαστεί ή να πιεστεί με τα συνήθη μέσα του οινοποιείου και να υποστεί μόνος του αλκοολική ζύμωση.

«ξύδι από οίνο» είναι ξύδι το οποίο—

- (1) παρασκευάζεται αποκλειστικά με οξική ζύμωση οίνου, και
- (2) έχει περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα όχι κατώτερη από 60g/l, εκφραζόμενη σε οξικό οξύ.

"οινολάσπη" είναι το υπόλειμμα το οποίο καθιζάνει εντός των δοχείων που περιέχουν οίνο μετά τη ζύμωση ή κατά την εναποθήκευση ή μετά την επιτρεπόμενη επεξεργασία, καθώς και το υπόλειμμα που λαμβάνεται από τη διήθηση ή τη φυγοκέντρωση του προϊόντος αυτού και περιλαμβάνει—

- (α) το υπόλειμμα που καθιζάνει στα δοχεία που περιέχουν γλεύκος σταφυλιών κατά την εναποθήκευσή ή μετά την επιτρεπόμενη επεξεργασία,
- (β) το υπόλειμμα που λαμβάνεται κατά τη διήθηση ή φυγοκέντρωση του γλεύκους σταφυλιών.

"οίνος από υπερώριμα σταφύλια" είναι το προϊόν το οποίο—

- (1) παράγεται στην Κυπριακή Δημοκρατία από οινοποιήσιμες ποικιλίες που ταξινομήθηκαν, στη συγκεκριμένη διοικητική ενότητα όπως αυτή καθορίζεται στους περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασίες Προέλευσης) Κανονισμούς του 1999 σαν συνιστώμενες ή επιτρεπόμενες,
- (2) έχει φυσικό αλκοολικό τίτλο ανώτερο από 15% Vol,
- (3) έχει ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 16% Vol και αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 12% Vol.

«Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης» είναι ο οίνος που ορίζεται στους περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασίες Προέλευσης Οίνων) Κανονισμούς του 1999.

«οίνος ή κρασί» είναι το προϊόν που παράγεται αποκλειστικά με αλκοολική ζύμωση, ολική ή μερική, νωπών σταφυλιών, σπασμένων ή όχι, ή γλεύκους σταφυλιών.

«οίνος ή κρασί κατάλληλο(ς) να δώσει επιτραπέζιο οίνο ή κρασί» είναι ο οίνος ο οποίος—

- (α) προέρχεται αποκλειστικά από οινοποιήσιμες ποικιλίες που ταξινομήθηκαν, στη συγκεκριμένη διοικητική ενότητα, όπως αυτή καθορίζεται στους περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασίες Προέλευσης Οίνου) Κανονισμούς του 1999, σαν συνιστώμενες ή επιτρεπόμενες,
- (β) έχει τουλάχιστον 9% Vol φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο.
- (γ) παράγεται στην Κυπριακή Δημοκρατία,

"οίνος (ή κρασί) λικέρ" είναι το προϊόν το οποίο—

- (1) έχει—
  - (α) αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 15% Vol και όχι ανώτερο από 22% Vol,

- (β) ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 17,5% Vol,
- (2) λαμβάνεται—
- (α) από—
- (i) γλεύκος σταφυλιών σε μερική ζύμωση,
  - (ii) οίνο, ή
  - (iii) συνδυασμό των πιο πάνω προϊόντων νοουμένων ότι αυτά τα προϊόντα προέρχονται από ποικιλίες αμπέλου, ταξινομημένες σαν συνιστώμενες ή επιτρεπόμενες σε διοικητική περιοχή όπως αυτή καθορίζεται στους περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασίες Προέλευσης Οίνου) Κανονισμούς του 1999, και έχουν αρχικό φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 12% Vol, και
- (β) με προσθήκη—
- (i) μεμονωμένα ή σε συνδυασμό:
    - (αα) είτε ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, στην οποία περιλαμβάνεται η αλκοόλη που προέρχεται από την απόσταξη σταφίδων, με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 96% Vol,
    - (ββ) είτε αποστάγματος κρασιού ή σταφίδων, με απόκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% Vol και όχι ανώτερο από 86% Vol,
  - (ii) μαζί με ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα προϊόντα, όπου ενδείκνυται—
    - (αα) είτε συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
    - (ββ) είτε συνδυασμός ενός από τα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο (i) με γλεύκος σταφυλιών που αναφέρεται στην παράγραφο (α)·

«ολικός κατά βάρος αλκοολικός τίτλος» είναι το άθροισμα αποκτημένου και δυναμικού κατά βάρος αλκοολικού τίτλου·

«ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος» είναι το άθροισμα αποκτημένου και δυναμικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου·

«στέμφυλα σταφυλιών» είναι το υπόλειμμα από την πίεση νωπών σταφυλιών, είτε έχει υποστεί ζύμωση είτε όχι·

«συμπυκνωμένο γλεύκος ή μούστος σταφυλιών» είναι το μη καραμελοποιημένο γλεύκος σταφυλιών που έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει το 1% Vol και το οποίο—

- (1) έχει ληφθεί με μερική αφυδάτωση γλεύκους σταφυλιών, η οποία πραγματοποιείται με κάθε επιτρεπόμενη μέθοδο, εκτός από την απευθείας θέρμανση, κατά τέτοιο τρόπο ώστε η ένδειξη του διαθλασμέτρου η οποία παρέχεται υπό θερμοκρασία 20 βαθμών C – κατά την μέθοδο που ορίζεται από την αρμόδια αρχή – να μην είναι κατώτερη από 50,9%,
- (2) προέρχεται αποκλειστικά από οινοποιήσιμες ποικιλίες που ταξινομήθηκαν, στη συγκεκριμένη διοικητική ενότητα όπως αυτή καθορίζεται στους περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασίες Προέλευσης Οίνου) Κανονισμούς του 1999 σαν συνιστώμενες ή επιτρεπόμενες,

(3) παρασκευάζεται από γλεύκος σταφυλιών το οποίο έχει τουλάχιστον 9% Vol φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο·

«συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών» είναι ο μη καραμελοποιημένος χυμός σταφυλιών ο οποίος—

(α) λαμβάνεται με μερική αφυδάτωση του χυμού σταφυλιών, η οποία πραγματοποιείται με κάθε επιτρεπόμενη μέθοδο, όπως εκτός της μεθόδου της απευθείας θέρμανσης, κατά τέτοιο τρόπο ώστε η ένδειξη του διαθλασιμέτρου, η οποία παρέχεται υπό θερμοκρασία 20 βαθμών C – κατά τη μέθοδο που ορίζεται από την αρμόδια αρχή – να μην είναι κατώτερη από 50,9%,

(β) ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος του συμπυκνωμένου χυμού σταφυλιών είναι αποδεκτός όταν δεν υπερβαίνει το 1% Vol·

«φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος» είναι ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του προϊόντος, πριν από κάθε εμπλουτισμό·

«χυμός σταφυλιών» είναι το μη ζημωθέν αλλά επιδεκτικό ζυμώσεως υγρό προϊόν το οποίο λαμβάνεται με κατάλληλες επεξεργασίες που το καθιστούν κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση—

(α) από νωπά σταφύλια ή από γλεύκος σταφυλιών, ή

(β) από ανασύσταση:

(i) συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, ή

(ii) συμπυκνωμένου χυμού σταφυλιών,

και έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει το 1% Vol.

3.—(1) Οι παρόντες Κανονισμοί εφαρμόζονται για τα προϊόντα που αναφέρονται στο Παράρτημα Ι.

Πεδίο  
Εφαρμογής.  
Παράρτημα (1).

(2) Οι Κανονισμοί 7 έως 15 δεν εφαρμόζονται όσον αφορά το χυμό σταφυλιών και το συμπυκνωμένο χυμό σταφυλιών όπως επίσης και το γλεύκος σταφυλιών και το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, εφόσον αυτά προορίζονται για την παρασκευή χυμού σταφυλιών.

4. Οι υπόλοιποι όροι που χρησιμοποιούνται από τους παρόντες Κανονισμούς έχουν την έννοια που αποδίδεται σ' αυτούς από το Νόμο.

Ερμηνεία  
όρων  
σύμφωνα  
με το  
Νόμο.

5. Όσον αφορά τα πιο κάτω προϊόντα επιτρέπονται μόνο οι οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες που αναφέρονται στους παρόντες Κανονισμούς:

Οινολογικές  
πρακτικές και  
επεξεργασίες  
για προϊόντα.

- νωπά σταφύλια,
- γλεύκος σταφυλιών,
- γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση,
- γλεύκος λιαστών σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση,
- γλεύκος νωπών σταφυλιών του οποίου η ζύμωση ανεστάλη με την προσθήκη αλκοόλης,
- συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
- ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
- οίνος,
- νέος οίνος ακόμη σε ζύμωση,
- οίνος κατάλληλος να δώσει επιτραπέζιο οίνο,

- επιτραπέζιος οίνος,
- αφρώδης οίνος,
- οίνος ονομασίας προέλευσης.

Καθορισμός  
κριτηρίων από  
αρμόδια αρχή.  
Παράρτημα II.

6. Η αρμόδια αρχή με απόφασή της καθορίζει κριτήρια με βάση τα οποία θα γίνεται ο προσδιορισμός της καθαρότητας και της ταυτότητας των οινολογικών ουσιών που καθορίζονται στο Παράρτημα II.

Απαγόρευση  
προσθήκης  
νερού.  
Παράρτημα I.

7. Απαγορεύεται η προσθήκη νερού στα προϊόντα που αναφέρονται στο Παράρτημα I:

Νοείται ότι, η διάλυση εντός ύδατος ορισμένων οινολογικών ουσιών επιτρέπεται, εφόσον είναι απαραίτητη για τη χρησιμοποίησή τους.

Πρακτικές και  
επεξεργασίες  
που αφορούν  
μείξη και  
ανάμειξη.

8.—(1) Οι πρακτικές και επεξεργασίες που αναφέρονται στον Κανονισμό 5 μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για να εξασφαλίζουν καλή οινοποίηση ή καλή συντήρηση των αναφερόμενων προϊόντων, απαγορεύεται όμως η μείξη και η ανάμειξη:

- (i) Των επιτραπέζιων οίνων μεταξύ τους,
- (ii) των οίνων που είναι κατάλληλοι να δώσουν επιτραπέζιους οίνους μεταξύ τους ή με επιτραπέζιους οίνους,
- (iii) των Οίνων Ονομασίας Προέλευσης μεταξύ τους,

σε περίπτωση που ένα από τα συστατικά δεν είναι σύμφωνο με τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών ή με τις διατάξεις που θεσπίζονται κατ' εφαρμογή αυτών.

(2) Η ανάμειξη, νωπών σταφυλιών, γλεύκους σταφυλιών, γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση ή νέων οίνων ακόμη σε ζύμωση, που δεν συγκεντρώνουν τα προβλεπόμενα χαρακτηριστικά, έτσι ώστε να καταστεί δυνατή η παραγωγή επιτραπέζιου οίνου ή οίνου κατάλληλου να δώσει επιτραπέζιο οίνο, με προϊόντα κατάλληλα να δώσουν επιτραπέζιο οίνο ή με επιτραπέζιο οίνο, δεν μπορεί να δίνει οίνο κατάλληλο να δώσει επιτραπέζιο οίνο ούτε επιτραπέζιο οίνο.

(3) Σε περίπτωση ανάμειξης και με την επιφύλαξη των διατάξεων των κατωτέρω παραγράφων, επιτραπέζιοι οίνοι είναι μόνο τα προϊόντα που προέρχονται από την ανάμειξη επιτραπέζιων οίνων μεταξύ τους και επιτραπέζιων οίνων με οίνους κατάλληλους να δώσουν επιτραπέζιους οίνους, υπό την προϋπόθεση ότι οι εν λόγω κατάλληλοι οίνοι έχουν ολικό φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι ανώτερο από 17% Vol.

(4) Η ανάμειξη οίνου κατάλληλου να δώσει λευκό επιτραπέζιο οίνο ή λευκού επιτραπέζιου οίνου με οίνο κατάλληλο να δώσει ερυθρό επιτραπέζιο οίνο ή με ερυθρό επιτραπέζιο οίνο δεν μπορεί να δώσει επιτραπέζιο οίνο:

Νοείται ότι σε περίπτωση που καθορίζεται από την αρμόδια αρχή και με την επιφύλαξη ότι το λαμβανόμενο προϊόν θα έχει τα χαρακτηριστικά ερυθρού επιτραπέζιου οίνου, επιτρέπεται η ανάμειξη οίνου κατάλληλου να δώσει λευκό επιτραπέζιο οίνο ή λευκού επιτραπέζιου οίνου με οίνο κατάλληλο να δώσει ερυθρό επιτραπέζιο οίνο ή ερυθρό επιτραπέζιο οίνο.

(5) Η ανάμειξη—

- ενός Οίνου Ονομασίας Προέλευσης με οίνο που δεν είναι Οίνος Ονομασίας Προέλευσης, ή
- ενός Οίνου Ονομασίας Προέλευσης με άλλο οίνο Ονομασίας Προέλευσης που δεν έχει το δικαίωμα της ίδιας Ονομασίας της καθορι-

σμένης περιοχής δεν μπορεί να δώσει ούτε οίνο Ονομασίας Προέλευσης ούτε επιτραπέζιο οίνο. Ο οίνος που προκύπτει από μια τέτοια ανάμειξη δεν μπορεί να δοθεί για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση. Για τον οίνο αυτό δεν μπορεί να δοθεί οποιαδήποτε ονομασία που επιφυλάσσεται για Οίνο Ονομασίας Προέλευσης στις ενδείξεις της ετικέτας, του περιτυλίγματος, των επίσημων εγγράφων και βιβλίων.

9.—(1) Επιτρέπεται η αύξηση του φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου (αποκτημένου ή δυναμικού) των νωπών σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, του νέου οίνου ακόμη σε ζύμωση, που προέρχεται από ποικιλίες που ταξινομήθηκαν στην συγκεκριμένη διοικητική ενότητα, σαν συνιστώμενες ή επιτρεπόμενες, του οίνου του κατάλληλου να δώσει επιτραπέζιο οίνο καθώς και του επιτραπέζιου οίνου.

Αύξηση  
φυσικού  
κατ' όγκο  
αλκοολικού  
τίτλου.

(2) Στα προϊόντα που αναφέρονται στο προηγούμενο εδάφιο δεν μπορεί να αυξηθεί ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος παρά μόνο αν ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 9% Vol. Η αύξηση του ελάχιστου φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου γίνεται σύμφωνα με τις οινολογικές πρακτικές που αναφέρονται στον Κανονισμό 10 και δεν μπορεί να υπερβεί το 2% Vol.

10.—(1) Η αύξηση του φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου που αναφέρεται στον Κανονισμό 9 είναι δυνατόν να επιτευχθεί με τους ακόλουθους τρόπους όσον αφορά—

Τρόποι  
αύξησης  
αλκοολικού  
τίτλου.

(α) Τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση ή τον νέον οίνο ακόμη σε ζύμωση, μόνο με προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή ανακαθαρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών,

(β) το γλεύκος σταφυλιών, μόνο με προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή ανακαθαρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή με μερική συμπύκνωση, συμπεριλαμβανομένης της αντίθετης όσμωσης.

(γ) τον οίνο τον κατάλληλο να δώσει επιτραπέζιο οίνο και τον επιτραπέζιο οίνο, μόνο με μερική συμπύκνωση με ψύξη.

(2) Καθεμία από τις επεξεργασίες που αναφέρονται στην παράγραφο (1) αποκλείει την προσφυγή στις άλλες.

(3) Η προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή ανακαθαρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών δεν μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση του αρχικού όγκου, όγκου σπασμένων νωπών σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση ή του νέου οίνου ακόμη σε ζύμωση, περισσότερο από 6,5%.

(4) Η συμπύκνωση δεν μπορεί να οδηγήσει σε μείωση μεγαλύτερη από 20% του αρχικού όγκου, ούτε, σε καμία περίπτωση, σε αύξηση του φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου μεγαλύτερη από 2% Vol του γλεύκους σταφυλιών, του οίνου του κατάλληλου να δώσει επιτραπέζιο οίνο ή του επιτραπέζιου οίνου, που έχουν αποτελέσει αντικείμενο της εργασίας αυτής.

(5) Σε καμία περίπτωση οι εργασίες των παραγράφων 1, 3 και 4 δύναται να έχουν ως αποτέλεσμα να αυξηθεί περισσότερο από 13,5% ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των νωπών σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, του νέου οίνου ακόμη σε ζύμωση, του οίνου του κατάλληλου να δώσει επιτραπέζιο οίνο ή του επιτραπέζιου οίνου που έχουν αποτελέσει αντικείμενο των εργασιών αυτών.

(6) Ο οίνος ο κατάλληλος να δώσει επιτραπέζιο οίνο και ο επιτραπέζιος οίνος, δεν μπορούν να συμπυκνώνονται εφόσον τα προϊόντα, από τα οποία έχουν παραχθεί, έχουν αυτά τα ίδια αποτελέσει αντικείμενο μιας των εργασιών που αναφέρονται στις υποπαραγράφους (α) και (β) της παραγράφου (1).

Αύξηση και  
μείωση της  
οξύτητας.

11.—(1)(α) Τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, ο νέος οίνος ακόμη σε ζύμωση και ο οίνος μπορούν να αποτελέσουν αντικείμενο αύξησης της οξύτητας μόνο με προσθήκη τρυγικού οξέος.

(β) Η αύξηση της οξύτητας των προϊόντων που αναφέρονται στη πρώτη παράγραφο, εκτός από τον οίνο, μπορεί να πραγματοποιείται μόνο μέχρι το ανώτατο όριο των 1,50 γραμμαρίων ανά λίτρο, εκφραζόμενο σε τρυγικό οξύ, δηλαδή 20 χιλιοστοϊσοδυνάμων ανά λίτρο.

(γ) Η αύξηση της οξύτητας των οίνων μπορεί να πραγματοποιείται μόνο μέχρι το ανώτατο όριο των 2,50 γραμμαρίων ανά λίτρο, εκφραζόμενο σε τρυγικό οξύ, δηλαδή 33,3 χιλιοστοϊσοδυνάμων ανά λίτρο.

(δ) Η μείωση της οξύτητας των οίνων μπορεί να πραγματοποιείται μόνο μέχρι το ανώτερο όριο του 1 γραμμαρίου ανά λίτρο, εκφραζόμενο σε τρυγικό οξύ, δηλαδή 13,3 χιλιοστοϊσοδυνάμων ανά λίτρο σε περιοχές και χρονιές που θα κριθεί απαραίτητο από την αρμόδια αρχή.

(ε) Το γλεύκος σταφυλιών που προορίζεται για συμπύκνωση μπορεί να αποτελέσει αντικείμενο μερικής μείωσης της οξύτητας.

(2) Απαγορεύεται να συντρέχουν αμοιβαία στο ίδιο προϊόν—

(α) Η αύξηση της οξύτητας και ο εμπλουτισμός του, και

(β) η αύξηση και η μείωση της οξύτητάς του.

Τρόποι  
γλύκανσης  
και υποβολή  
δήλωσης.

12.—(1) Η γλύκανση επιτραπέζιου οίνου επιτρέπεται—

(α) Όταν τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, ο νέος οίνος ακόμη σε ζύμωση, ο οίνος ο κατάλληλος να δώσει επιτραπέζιο οίνο ή αυτός ο ίδιος ο επιτραπέζιος οίνος, έχουν αποτελέσει αντικείμενο μιας από τις εργασίες που αναφέρονται στη παράγραφο (1) του Κανονισμού 10, μόνο με την βοήθεια γλεύκους σταφυλιών που έχει κατά ανώτατο όριο τον ίδιο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο με τον εν λόγω επιτραπέζιο οίνο,

(β) όταν τα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο (α) δεν έχουν αποτελέσει αντικείμενο μιας από τις εργασίες που αναφέρονται στην παράγραφο (1) του Κανονισμού 10, μόνο με τη βοήθεια συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, ανακαθαρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους σταφυλιών, υπό τον όρο ότι ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του εν λόγω επιτραπέζιου οίνου δε θα αυξηθεί περισσότερο από 2% Vol.

(2)(α) Η γλύκανση επιτραπέζιου οίνου, όπως αναφέρεται στην παράγραφο (1) του παρόντος Κανονισμού επιτρέπεται μόνο στο στάδιο της παραγωγής.

(β) Τα γλεύκη που χρησιμοποιούνται για τη γλύκανση πρέπει να προέρχονται από ποικιλίες που ταξινομήθηκαν σαν συνιστώμενες ή επιτρεπόμενες όπως αυτές καθορίζονται στους περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελονοργικών Προϊόντων (Ονομασίες Προέλευσης Οίνων) Κανονισμού του 1999, στη συγκεκριμένη διοικητική ενότητα.

(3) Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που προτίθενται να προβούν σε γλύκανση, υποβάλλουν σχετική γραπτή δήλωση, η οποία πρέπει να φθάσει στην αρμόδια αρχή τουλάχιστο 48 ώρες πριν την έναρξη της εργασίας.

(4) Η δήλωση πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα στοιχεία:

(α) Όσον αφορά τη γλύκανση που αναφέρεται στην υποπαράγραφο (α) της παραγράφου (1) του παρόντος Κανονισμού—

(i) Ο όγκος και οι κατ' όγκο αλκοολικοί τίτλοι (αποκτημένοι και ολικός) του προς γλύκανση επιτραπέζιου οίνου,

(ii) ο όγκος και οι κατ' όγκο αλκοολικοί τίτλοι (αποκτημένοι και ολικός) του γλεύκους που θα χρησιμοποιηθεί,

(iii) οι κατ' όγκο αλκοολικοί τίτλοι (αποκτημένοι και ολικός) του επιτραπέζιου οίνου μετά τη γλύκανση.

(β) Όσον αφορά τη γλύκανση που αναφέρεται στην υποπαράγραφο (β) της παραγράφου (1) του παρόντος Κανονισμού—

(i) Ο όγκος και οι κατ' όγκο αλκοολικοί τίτλοι (αποκτημένοι και ολικός) του προς γλύκανση επιτραπέζιου οίνου,

(ii) ο όγκος και οι κατ' όγκο αλκοολικοί τίτλοι (αποκτημένοι και ολικός), του γλεύκους που θα χρησιμοποιηθεί ή ο όγκος και η ένδειξη της πυκνότητας του συμπυκνωμένου γλεύκους που θα χρησιμοποιηθεί, ανάλογα με την περίπτωση,

(iii) οι κατ' όγκο αλκοολικοί τίτλοι (αποκτημένοι και ολικός) του επιτραπέζιου οίνου μετά τη γλύκανση.

(5) Τα πρόσωπα που αναφέρονται στην παράγραφο (3) του παρόντος κανονισμού υποχρεούνται να τηρούν βιβλία εισερχόμενων και εξερχόμενων προϊόντων στα οποία να αναφέρονται οι ποσότητες του γλεύκους σταφυλιών ή του συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών που κατέχουν για διεκπεραίωση γλύκανσης.

13.—(1) Κάθε μια από τις εργασίες που αναφέρονται στους Κανονισμούς 10 και 11, εκτός από την αύξηση και τη μείωση της οξύτητας των οίνων, επιτρέπεται μόνο εάν πραγματοποιείται μία μόνο φορά κατά τη διάρκεια της μεταποίησης, των νωπών σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση ή του νέου οίνου ακόμη σε ζύμωση, σε οίνο κατάλληλο να δώσει επιτραπέζιο οίνο ή σε επιτραπέζιο οίνο ή σε άλλο ποτό για την άμεση ανθρώπινη κατανάλωση που αναφέρεται στο Παράρτημα I, εκτός από τον αφρώδη ή αεριούχο αφρώδη οίνο.

(2) Οι πρόνοιες της παραγράφου (1) ισχύουν για τη συμπύκνωση και την αύξηση ή μείωση της οξύτητας των οίνων που είναι κατάλληλοι να δώσουν επιτραπέζιους οίνους.

(3) Η αύξηση και η μείωση της οξύτητας των οίνων μπορεί να πραγματοποιείται μόνο στην επιχείρηση οινοποίησης των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του εν λόγω οίνου.

(4)(α) Κάθε μια από τις εργασίες που αναφέρονται πρέπει να δηλώνεται γραπτώς στην αρμόδια αρχή τουλάχιστο 48 ώρες πριν την ημέρα μεταποίησης της. Επίσης πρέπει να δηλώνονται και οι ποσότητες συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή ανακαθαρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών που κατέχονται από φυσικά ή νομικά πρόσωπα ή ομάδες προσώπων για την άσκηση του επαγγέλματός τους, και ιδίως από τους παραγωγούς, εμπιαλωτές, μεταποιητές, καθώς και τους εμπόρους που θα προσδιοριστούν κατά

Τρόποι διεξαγωγής εργασιών που αναφέρονται στους Κανονισμούς 10 και 11. Παράρτημα I.

τον αυτό χρόνο και τόπο με τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση ή τον οίνο χύμα.

(β) Η αύξηση της οξύτητας που αναφέρεται στην παράγραφο (1) του Κανονισμού 11 πρέπει να δηλώνεται γραπτώς στην Αρμόδια Αρχή τουλάχιστο 48 ώρες μετά την ολοκλήρωσή της και να καταγράφεται στο έγγραφο που αναφέρεται στους παρόντες Κανονισμούς, το οποίο συνοδεύει κατά την κυκλοφορία τους τα προϊόντα που έχουν υποστεί την επεξεργασία αυτή.

(5) Οι δηλώσεις που προνοούνται στην παράγραφο (4) του παρόντος Κανονισμού πρέπει να περιλαμβάνουν τα ακόλουθα στοιχεία:

(α) Όσον αφορά την αύξηση του φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου που αναφέρεται στον Κανονισμό 9—

- (i) Το όνομα και τη διεύθυνση του δηλούντα,
- (ii) τον τόπο όπου θα διεκπεραιωθεί η εργασία,
- (iii) την ημερομηνία και ώρα κατά την οποία θα αρχίσει η εργασία,
- (iv) την περιγραφή του προϊόντος που θα υποστεί την επεξεργασία,
- (v) τη μέθοδο που θα χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία αυτή και τη φύση του προϊόντος που θα χρησιμοποιηθεί.

(β) Όσον αφορά την αύξηση της οξύτητας που αναφέρεται στον Κανονισμό 11—

- (i) Το όνομα και τη διεύθυνση του δηλούντα,
- (ii) τον τόπο όπου θα διεκπεραιωθεί η εργασία.

(6) Οι εργασίες που αναφέρονται στους Κανονισμούς 10 και 11 μπορούν να πραγματοποιούνται εκτός από παρεκκλίσεις που δικαιολογούνται από εξαιρετικές κλιματολογικές συνθήκες και δίνονται από την αρμόδια αρχή, μόνο πριν από την 1η Ιανουαρίου και μόνο για τα προϊόντα που προέρχονται από τον αμέσως προηγούμενο τρυγητό:

Νοείται ότι, η συμπύκνωση με ψύξη, καθώς και η αύξηση ή μείωση της οξύτητας των οίνων μπορούν να πραγματοποιούνται καθ' όλο το έτος.

Εργασίες  
προσθήκης  
αλκοόλης.  
Παράρτημα Ι.

14.—(1) Απαγορεύεται, η προσθήκη αλκοόλης στα προϊόντα που αναφέρονται στο Παράρτημα Ι εκτός από το γλεύκος νωπών σταφυλιών του οποίου η ζύμωση ανεστάλη με την προσθήκη αλκοόλης, τον οίνο-λικέρ και τον αλκοολωμένο οίνο.

(2) Κατ' εξαίρεση επιτρέπεται η προσθήκη αλκοόλης—

- (α) Στους επιτραπέζιους οίνους ή στους Οίνους Ονομασίας Προέλευσης όταν οι κλιματικές συνθήκες ή οι καταναλωτικές συνθήκες καθιστούν την προσθήκη αλκοόλης απαραίτητη και εφ' όσον εξάγονται σε χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης, και μόνο στις περιπτώσεις που αποφασίζει η αρμόδια αρχή,
- (β) στους αφρώδεις και στους ημιαφρώδεις οίνους υπό μορφή σιροπιού γλύκανσης,
- (γ) για προϊόντα που προορίζονται να παρασκευάσουν τα προϊόντα της κλάσης Σ.Ο. 22.06 του κοινού δασμολογίου:
  - (i) στα γλεύκη σταφυλιών που προέρχονται αποκλειστικά από ποικιλίες που ταξινομήθηκαν σαν συνιστώμενες ή επιτρεπόμενες όπως αυτές καθορίζονται στους περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασίες Προέλευσης Οίνων) Κανονισμούς του 1999, στις συγκεκριμένες διοι-

- κητικές ενότητες και τα οποία έχουν φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 8,5% Vol,
- (ii) στα γλεύκη σταφυλιών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση και προέρχονται αποκλειστικά από ποικιλίες που ταξινομήθηκαν σαν συνιστώμενες ή επιτρεπόμενες όπως αυτές καθορίζονται στους περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελοουργικών Προϊόντων (Ονομασίες Προέλευσης Οίνων) Κανονισμού του 1999 στη συγκεκριμένη διοικητική ενότητα και τα οποία έχουν φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 9% Vol,
  - (iii) στα εισαγόμενα γλεύκη σταφυλιών που έχουν φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 8,5% Vol,
  - (iv) στους επιτραπέζιους οίνους,
  - (v) στους Οίνους Ονομασίας Προέλευσης,
  - (vi) σε μερικές περιπτώσεις στους οίνους εισαγόμενους ή μη,
  - (vii) στους εισαγόμενους οίνους οι οποίοι προορίζονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, εκτός από τους οίνους λικέρ και τους αφρώδεις οίνους οι οποίοι έχουν κτηθέντα κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 9% Vol και ολικό όχι ανώτερο από 15% Vol, έχουν περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, όχι κατώτερη από 4,5 g/l,
- (δ) στα συμπυκνωμένα γλεύκη σταφυλιών που προορίζονται να παρασκευάσουν τα προϊόντα της κλάσης 22.07 Β ΙΙ του κοινού δασμολογίου.
- (3)(α) Η αλκοόλη που προστίθεται στα προϊόντα που αναφέρονται στις υποπαραγράφους (α) και (β) της παραγράφου (1) του παρόντος Κανονισμού πρέπει να είναι είτε—
- (i) Ουδέτερη αλκοόλη οινικής προέλευσης, περιλαμβανόμενης της αλκοόλης που προέρχεται από σταφίδες, που έχει κτηθέντα κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 95% Vol, ή
  - (ii) το μη ανακαθαρισμένο προϊόν που προκύπτει από την απόσταξη οίνου, που έχει κτηθέντα κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% Vol αλλά όχι ανώτερο από 80% Vol.
- (β) Η αλκοόλη που προστίθεται στα προϊόντα που αναφέρονται στις υποπαραγράφους (γ) και (δ) της παραγράφου (1) του παρόντος Κανονισμού πρέπει να είναι αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης.
- (4)(α) Οι ποσότητες αλκοόλης που προστίθενται δεν μπορούν να—
- (i) Αυξήσουν τον ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο των προϊόντων που αναφέρονται στην υποπαραγράφο (α) της παραγράφου (1) περισσότερο από 2% Vol,
  - (ii) αυξήσουν τον ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο των προϊόντων που αναφέρονται στην υποπαραγράφο (β) της παραγράφου (1) περισσότερο από 0,5% Vol.
- (β) Τα προϊόντα που αναφέρονται στην υποπαραγράφο (γ)(i) και (iii) της παραγράφου (1) μετά την προσθήκη, της αλκοόλης, δεν μπορούν να έχουν κτηθέντα κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο μικρότερο από 15% Vol και μεγαλύτερο από 22% Vol.

Πειραματική-  
χρησιμοποίηση  
πρακτικών ή  
επεξεργασιών.

15. Για πειραματικούς σκοπούς μπορεί να επιτραπεί η χρησιμοποίηση ορισμένων οινολογικών πρακτικών ή επεξεργασιών, που δεν προβλέπονται από τους παρόντες Κανονισμούς, για μια μέγιστη περίοδο τριών ετών υπό τον όρο ότι—

(α) Οι ποσότητες που αποτελούν αντικείμενο των πρακτικών ή επεξεργασιών αυτών δεν υπερβαίνουν ένα μέγιστο όγκο 50.000 εκατολίτρων κατ' έτος και κατά έρευνα,

(β) τα προϊόντα που παράγονται δεν εξάγονται.

Περιεκτι-  
κότητα σε  
θειώδη  
ανυδρίτη.

16.—(1) Με την επιφύλαξη αυστηρότερων διατάξεων που δυνατό να εφαρμοστούν, η συνολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη οίνων εκτός από τους αφρώδεις οίνους και τους οίνους λικέρ δεν μπορεί να υπερβαίνει, κατά τη στιγμή που διατίθενται στην άμεση ανθρώπινη κατανάλωση—

(α) Τα 160 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για τους ερυθρούς οίνους,

(β) τα 210 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους.

(2) Κατά παρέκκλιση από τις υποπαραγράφους (α) και (β) της παραγράφου (1) το μέγιστο όριο της περιεκτικότητας σε θειώδη ανυδρίτη αυξάνεται, όσον αφορά τους οίνους οι οποίοι έχουν περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα, εκφρασμένη σε ιμβερτοσάκχαρο, ίση ή ανώτερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο, σε 210 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, για τους ερυθρούς οίνους, και σε 260 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους.

(3) Εφόσον οι κλιματολογικές συνθήκες το καθιστούν απαραίτητο και μετά από έγκριση της αρμόδιας αρχής είναι δυνατό να επιτραπεί να αυξάνονται, κατά μέγιστο όριο 40 χιλιοστογράμμων ανά λίτρο, οι συνολικές μέγιστες περιεκτικότητες σε θειώδη ανυδρίτη του παρόντος Κανονισμού οι οποίες είναι κατώτερες από 300 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο.

Περιεκτι-  
κότητα  
σε πτητική  
οξύτητα.

17.—(1) Η περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα, δεν μπορεί να είναι ανώτερη από—

(α) 18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, για τα γλεύκη σταφυλιών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση,

(β) 18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους,

(γ) 20 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, για τους ερυθρούς οίνους,

(δ) 25 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, για την Κουμανδαρία.

(2) Οι παρεκκλίσεις από την παράγραφο (1) μπορούν να προβλεφθούν με απόφαση της αρμόδιας αρχής σε ότι αφορά τους οίνους που έχουν ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο ίσο ή ανώτερο από 13% Vol.

Περιοσμοί στη  
διάθεση για  
ανθρώπινη  
κατανάλωση.

18.—(1) Μόνο οι οίνοι λικέρ, οι αφρώδεις οίνοι, οι αεριούχοι αφρώδεις οίνοι, οι ημιαφρώδεις οίνοι, οι αεριούχοι ημιαφρώδεις οίνοι, οι Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης και οι επιτραπέζιοι οίνοι μπορούν να προσφέρονται ή να παραδίδονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση.

(2) Ο οίνος, εκτός από τον Οίνο Ονομασίας Προέλευσης, που προέρχεται από ποικιλίες που ταξινομήθηκαν στη συγκεκριμένη διοικητική ενότητα, όπως αυτή καθορίζεται στους περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασίες Προέλευσης Οίνων) Κανονισμούς του 1999 σαν συνιστώμενες ή επιτρεπόμενες, αλλά που δεν ανταποκρίνεται στους ορισμούς του οίνου κατάλληλου να δώσει επιτραπέζιο οίνο, του

επιτραπέζιου οίνου, του οίνου-λικέρ, του αφρώδους οίνου, του αεριούχου αφρώδους οίνου ή του αεριούχου ημιαφρώδους οίνου, μπορεί αν χρησιμοποιείται μόνο για την οικογενειακή κατανάλωση του ιδιώτη αμπελουργού, την παραγωγή ξυδιού από οίνο ή την απόσταξη.

(3) (α) Ο χυμός των σταφυλιών και ο συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών δεν μπορούν να οινοποιούνται ούτε να προστίθενται σε οίνο. Ο προορισμός χρήσης των προϊόντων αυτών υπόκειται σε έλεγχο από την αρμόδια αρχή.

(β) Απαγορεύεται η αλκοολική ζύμωση των προϊόντων της υποπαραγράφου (α).

(4) Οι οίνοι που είναι κατάλληλοι να δώσουν επιτραπέζιο οίνο και που δεν έχουν τον ελάχιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο των επιτραπέζιων οίνων μπορούν να τίθενται σε κυκλοφορία μόνο για παρασκευή αφρώδων οίνων ή με προορισμό την οξοποιεία σε οινοπνευματοποιεία και άλλες βιομηχανικές χρήσεις. Ο εμπλουτισμός των οίνων αυτών και η ανάμειξή τους με επιτραπέζιο οίνο, με σκοπό την αύξηση του αποκτημένου κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου τους μέχρι του επιπέδου που προορίζεται για επιτραπέζιο οίνο, μπορεί να πραγματοποιείται μόνο στις εγκαταστάσεις του οινοποιού ή για λογαριασμό του.

(5)(α) Από οινολάσπη και στέμφυλα σταφυλιών, δεν μπορεί να παράγεται ούτε οίνος ούτε ποτό προοριζόμενο για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, παρά μόνο αλκοόλη, απόσταγμα ή οίνος δευτερίας.

(β) Ο οίνος δευτερίας, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για απόσταξη ή για οικογενειακή κατανάλωση του ιδιώτη αμπελουργού.

(γ) Ο αλκοολωμένος οίνος μπορεί να χρησιμοποιείται για απόσταξη.

(6) Το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση και που προέρχεται από λιαστά σταφύλια, μπορεί να τίθεται σε εμπορία μόνο για την παρασκευή οίνου λικέρ.

(7)(α) Απαγορεύεται η κατοχή, από παραγωγούς και/ή εμπόρους, οίνων που είναι ακατάλληλοι, για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση:

Νοείται ότι η κατοχή αυτή επιτρέπεται εάν υπάρχει άλλος νόμιμος λόγος.

(β) Ο παραγωγός και/ή ο έμπορος που κατέχει οίνους όπως αναφέρεται στην υποπαραγράφο (α) καταστρέφει αυτούς ή τους μετακινεί σε οινοπνευματοποιεία, οξοποιεία ή σε εγκαταστάσεις άλλων βιομηχανικών χρήσεων.

19. Μόνο τα σταφύλια που προέρχονται από ποικιλίες που ταξινομήθηκαν, κατά διοικητική ενότητα όπως αυτές καθορίζονται στους περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ονομασίες Προέλευσης Οίνων) Κανονισμούς του 1999 σαν συνιστώμενες ή επιτρεπόμενες, καθώς και τα παράγωγα προϊόντα τους μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή—

Προϋποθέσεις  
παρασκευής.

- Γλεύκους σταφυλιών του οποίου η ζύμωση ανεστάλη με την προσθήκη αλκοόλης,
- συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών,
- ανακαθαρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών,
- οίνου κατάλληλου να δώσει επιτραπέζιο οίνο,
- επιτραπέζιου οίνου,
- οίνου ονομασίας προέλευσης,
- οίνου-λικέρ,
- γλεύκους λιαστών σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση:

Νοείται ότι, τα σταφύλια που προέρχονται από αγροτεμάχια φυτεμένα με ποικιλίες ταξινομημένες σαν προσωρινά επιτρεπόμενες θεωρούνται επίσης κατάλληλα να δώσουν τα προϊόντα που απαριθμούνται πιο πάνω όταν η εν λόγω ποικιλία έχει καταταχθεί ως προσωρινά επιτρεπόμενη, κατά τη διάρκεια περιόδου 25 ετών από την ημερομηνία κατά την οποία η ποικιλία αυτή έχει καταταχθεί έτσι.

Προϋποθέσεις  
για εισαγωγή  
προϊόντων.  
Παράρτημα Ι.

20.—(1) Τα προϊόντα που αναφέρονται στο Παράρτημα Ι στις παραγράφους (α) και (β) δύνανται να εισάγονται υπό την προϋπόθεση ότι πληρούν τους ακόλουθους όρους:

(α) Σχετικά με όλα τα προαναφερόμενα προϊόντα πρέπει—

(i) Ανταποκρίνονται στις διατάξεις στις οποίες υπόκεινται η παραγωγή, η διάθεση στην κυκλοφορία και, ενδεχομένως, η παράδοση στην άμεση ανθρώπινη κατανάλωση στο κράτος από το οποίο εισάγονται. Ο εισαγωγέας υποχρεούται να φέρει απόδειξη. Η απόδειξη ότι ο όρος αυτός πληρείται παρέχεται με βεβαίωση την οποία χορηγεί η αρμόδια αρχή του κράτους από το οποίο εισάγονται,

(ii) όπου προορίζονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, να συνοδεύονται από δελτίο ανάλυσης που συντάσσεται από την αρμόδια αρχή του κράτους από το οποίο εισάγονται.

(β) Σχετικά με τους οίνους οι οποίοι προορίζονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, εκτός από τους οίνους-λικέρ και τους αφρώδεις οίνους πρέπει να—

(i) Έχουν αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 9% Vol και ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι ανώτερο από 15% Vol, και

(ii) έχουν περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, όχι κατώτερη από 3,5 γραμμάρια ή 46,6 χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο.

(γ) Σχετικά με οίνους λικέρ που προορίζονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να έχουν αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 15% Vol και όχι ανώτερο από 22% Vol.

(2)(α) Ορισμένοι οίνοι που δύνανται να καθοριστούν από αρμόδια αρχή οι οποίοι αναφέρονται στην υποπαράγραφο (β) της παραγράφου (1) και οι οποίοι χαρακτηρίζονται με γεωγραφική ένδειξη, μπορούν να παραδίδονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, αν ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τους τίτλος ανέρχεται τουλάχιστο σε 8,5% Vol ή ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τους τίτλος υπερβαίνει χωρίς κανένα εμπλουτισμό τα 15% Vol,

(β) ορισμένα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο (1) τα οποία μεταφέρονται σε περιορισμένες ποσότητες και τα οποία είναι συσκευασμένα σε μικρά δοχεία, απαλλάσσονται από την προσκόμηση της βεβαίωσης και του δελτίου ανάλυσης, που προβλέπονται στην υποπαράγραφο (α) της παραγράφου (1),

(γ) ορισμένοι οίνοι συνοδευόμενοι από πιστοποιητικό ονομασίας προέλευσης ή άλλο πιστοποιητικό καταγωγής, μπορούν να απαλλάσσονται μερικώς ή ολικώς από την απαίτηση για τα στοιχεία που αναφέρονται στη βεβαίωση ή στο δελτίο ανάλυσης, που προβλέπονται στην υποπαράγραφο (α) της παραγράφου (1).

21.—(1) Τα προϊόντα που αναφέρονται στο Παράρτημα I μπορούν να διακινούνται μόνο εάν συνοδεύονται με έντυπο που καθορίζει η αρμόδια αρχή.

Έντυπα.  
Παράρτημα I.

(2) Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα ή ομάδες προσώπων που κατέχουν για άσκηση του επαγγέλματος τους προϊόντα που αναφέρονται στο Παράρτημα I, και ιδίως οι παραγωγοί, οι εμφιαλωτές, οι μεταποιητές, καθώς οι έμποροι που θα καθοριστούν, έχουν την υποχρέωση να τηρούν βιβλία, στα οποία αναγράφονται ιδιαίτερος οι εισερχόμενες και εξερχόμενες ποσότητες των εν λόγω προϊόντων.

Παράρτημα I.

22.—(1) Δεν είναι δυνατό να προσφέρονται ή να παραδίδονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση τα προϊόντα, εισαγόμενα ή μη, που υπάγονται στις κλάσεις 2204 10, 2204 21, 2204 29 και 2204 30 10 του κοινού δασμολογίου, τα οποία έχουν αποτελέσει αντικείμενο οινολογικών πρακτικών μη αποδεκτών από τους παρόντες Κανονισμούς.

Περιορισμοί στην διάθεση για ανθρώπινη κατανάλωση.

(2) Το ίδιο ισχύει—

— Για τα προϊόντα που αναφέρονται στο Παράρτημα I, στοιχεία (α), (β) και (γ), τα οποία δεν είναι υγιή, ανόθευτα ή εμπορεύσιμα,

Παράρτημα I.

— για τα προϊόντα που αναφέρονται στο Παράρτημα I τα οποία δεν ανταποκρίνονται στους ορισμούς που αναφέρονται στον Κανονισμό 2.

Παράρτημα I.

23.—(1) Οι μέθοδοι ανάλυσης που επιτρέπουν να προσδιορίζεται η σύσταση των προϊόντων που αναφέρονται στο Παράρτημα I, και οι κανόνες οι οποίοι επιτρέπουν να αποδεικνύεται αν τα προϊόντα αυτά απετέλεσαν αντικείμενο επεξεργασιών κατά παράβαση των επιτρεπόμενων οινολογικών πρακτικών είναι αυτές που γίνονται αποδεκτές από καιρόν εις καιρόν από την Ευρωπαϊκή Ένωση.

Καθορισμός μεθόδων ανάλυσης.

Για μεθόδους που δεν καθορίζονται στους παρόντες Κανονισμούς εφαρμόζονται οι μέθοδοι που θα καθοριστούν από την αρμόδια αρχή.

(2) Τα αριθμητικά όρια των στοιχείων που η παρουσία τους χαρακτηρίζει τη χρησιμοποίηση ορισμένων οινολογικών πρακτικών όπως αναφέρονται στον Κανονισμό 3 και στο Παράρτημα II των παρόντων Κανονισμών είναι αυτά που καθορίζονται από τους σχετικούς Κανονισμούς που εκδόθηκαν με βάση τους περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμους του 1996 έως 2001.

Παράρτημα II.

54(1) του 1996  
4(1) του 2000  
122(1) του 2000  
40(1) του 2001.

24.—(1) Οτιδήποτε έρχεται σε επαφή με προϊόν που αναφέρεται στο Παράρτημα I πρέπει να αποτελείται από υλικό το οποίο να πληροί τους όρους τους περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμους του 1996 έως 2001 και τους εκάστοτε Κανονισμούς που εκδίδονται δυνάμει αυτών, και να διατηρείται σε καθαρή κατάσταση.

Προϋποθέσεις για συσκευασία.  
Παράρτημα I.

(2) Απαγορεύεται η συσκευασία προϊόντος που αναφέρεται στο Παράρτημα I εντός δοχείων ή άλλων μέσων συσκευασίας που έχουν χρησιμοποιηθεί προηγουμένα για τη συσκευασία ή αποθήκευση χημικών ουσιών έστω και αβλαβών.

Παράρτημα I.

(3) Το δικαίωμα παραγωγής προϊόντων που αναφέρονται στο Παράρτημα I έχουν μόνο όσοι κατέχουν πιστοποιητικό έγκρισης του Συμβουλίου Τροφίμων, το οποίο καθιερύεται με βάση τους περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμους του 1996 έως 2001.

Παράρτημα I.

25.—(1)(α) Η αρμόδια αρχή ή οποιοδήποτε εξουσιοδοτημένο από αυτή πρόσωπο μπορεί, σ' οποιοδήποτε χρόνο, να εισέρχεται σε κάθε εργοστάσιο παρασκευής προϊόντος που αναφέρεται στο Παράρτημα I, υποστατικό ή

Είσοδος για έλεγχο από την αρμόδια αρχή.  
Παράρτημα I.

χώρο αποθήκευσης ή εμφιάλωσης προς εξέταση και έλεγχο των ευρισκόμενων σ' αυτά προϊόντων για τους σκοπούς των παρόντων Κανονισμών.

(β) Οι ιδιοκτήτες ή κάτοχοι αυτών των εργοστασίων, υποστατικών και χώρων είναι υπόχρεοι να παρέχουν στην αρμόδια αρχή ή σε κάθε πρόσωπο εξουσιοδοτημένο από αυτή, σχετική πληροφορία και σχετικά στοιχεία.

(2)(α) Απαγορεύεται η εμπορία, η διαφήμιση και η χορήγηση προς οινολογική χρήση ουσιών που δεν επιτρέπονται από τους παρόντες Κανονισμούς ή ουσιών άγνωστης ή μη δηλουμένης σύνθεσης,

(β) Επί των μέσων συσκευασίας, μέσα στα οποία προορίζονται για το εμπόριο οι προς οινολογική χρήση ουσίες αναγράφονται στα πιο κάτω με γράμματα ύψους 2 mm τουλάχιστο και χωρίς σύμπτυξη για να αποφεύγεται η εξαπάτηση του αγοραστή:

- (i) Προκειμένου για απλές ουσίες η εμπορική ονομασία και/ή επιστημονική τους ονομασία,
- (ii) προκειμένου για μείγματα η εμπορική τους ονομασία, η φύση και η σύνθεση τους:

Νοείται ότι για τα συστατικά του μείγματος, των οποίων η προσθήκη δεν επιτρέπεται παρά μόνο σε ορισμένες αναλογίες, η αναγραφή των συστατικών αυτών πρέπει να ακολουθείται από ένδειξη που να δηλοί την ποσότητα της ουσίας αυτής κατά μονάδα βάρους ή όγκου του δείγματος.

(γ) Απαγορεύεται η κατοχή, από οινοποιεία ή αποθήκες οίνων, ή οινολογικά εργαστήρια οινολογικών ουσιών που δεν επιτρέπονται.

Αδικήματα,  
Ποινές.  
Παράρτημα Ι.

26.—(1) Οποιοσδήποτε αποπειράται να πωλήσει ή πωλεί ή με οποιοδήποτε τρόπο διαθέτει για επιτόπια κατανάλωση ή αποπειράται να εξάξει από τη Δημοκρατία οποιοδήποτε προϊόν που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι που δεν είναι σύμφωνο με τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών ή παραβαίνει ή παραλείπει να συμμορφωθεί προς οποιαδήποτε διάταξη των παρόντων Κανονισμών, είναι ένοχος αδικήματος και σε περίπτωση καταδίκης υπόκειται σε φυλάκιση που δεν υπερβαίνει τον ένα χρόνο ή σε χρηματική ποινή που δεν υπερβαίνει τις Λ.Κ.500 ή και τις δύο ποινές μαζί.

(2) Διαπράττουν αδικήμα δυνάμει της προηγούμενης παραγράφου, οι πιο κάτω αναφερόμενοι:

- (α) Αυτός που εκτελεί την πράξη ή την παράλειψη που συνιστά το αδικήμα,
- (β) αυτός που εκτελεί την πράξη ή την παράλειψη ώστε να καταστεί δυνατή η από άλλο πρόσωπο διάπραξη του αδικήματος ή που συνδράμει στην από άλλο πρόσωπο διάπραξη αδικήματος,
- (γ) αυτός που παρέχει συνδρομή σε άλλο ή που παρακινεί αυτός για τη διάπραξη του αδικήματος,
- (δ) αυτός που συμβουλεύει ή προάγει άλλο προς διάπραξη του αδικήματος,
- (ε) αυτός που πράττει οτιδήποτε το προπαρασκευαστικό της διάπραξης του αδικήματος,

λογίζονται ως συμμετέχοντες στη διάπραξη του αδικήματος.

27. Οι περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελοοργικών Προϊόντων (Καθορισμός και Έλεγχος Οίνων) Κανονισμοί του 1973, καταργούνται.

Κατάργηση  
Κανονισμών.  
Επίσημη  
Εφημερίδα,  
Παράρτημα  
Τρίτο (I):  
31. 8.1973  
3.11.1989  
2. 3.1990.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι  
(Κανονισμοί 3(1), 7, 13(1), 14(1), 22(2), 24(1), 25(1), 26(1))

Προϊόντα που διέπονται από τους παρόντες Κανονισμούς:

Κλάση του κοινού Δασμολογίου	Περιγραφή
(α) 2009 60	χυμός σταφυλιού (περιλαμβανομένου του γλεύκους σταφυλιού)
2204 30 92	άλλο γλεύκος σταφυλιού, εκτός από αυτό που βρί-
2204 30 94	σκεται σε ζύμωση ή του οποίου η ζύμωση σταμά-
2204 30 96	τησε με άλλο τρόπο εκτός από αυτό της προσ-
2204 30 98	προσθήκης αλκοόλης
(β) ex 2204	κρασί από νωπά σταφύλια περιλαμβανομένων των ενισχυμένων κρασιών γλεύκος σταφυλιών διαφο- ρετικό από αυτό της κλάσης 2009, εξαιρουμένου άλλου γλεύκους σταφυλιών των υποκλάσεων
	2204 30 92
	2204 30 94
	2204 30 96
	2204 30 98
(γ) 0806 10 93	νωπά σταφύλια εκτός από τα επιτραπέζια σταφύλια
0806 10 95	
0806 10 97	
2209 00 11	ξύδι από κρασί
2309 00 19	
(δ) 2206 00 10	κρασί δευτερίας (piquette)
2307 00 11	οινολάσπες
2307 00 19	
2308 90 11	στέμφυλα σταφυλιών
2308 90 19	

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

(Κανονισμός 23(2))

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΩΝ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ  
ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΩΝ

1. Οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες οι οποίες μπορούν να εφαρμοστούν στα νωπά σταφύλια, στο γλεύκος σταφυλιών, στο γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, στο γλεύκος σταφυλιών από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, στο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, στο νέο οίνο ακόμη σε ζύμωση—

- (α) Ο αερισμός ή η προσθήκη οξυγόνου,
- (β) οι θερμικές επεξεργασίες,
- (γ) η φυγοκέντριση και η διήθηση με ή χωρίς αδρανή βοηθητική ουσία διήθησης, υπό τον όρο ότι η χρήση της δεν αφήνει ανεπιθύμητα υπολείμματα στο προϊόν που έχει υποστεί τέτοια επεξεργασία,
- (δ) η χρήση ανθρακικού ανυδρίτη, ο οποίος ονομάζεται επίσης διοξείδιο του άνθρακα ή αργού ή αζώτου, είτε χωριστά είτε σε μείγμα μεταξύ τους, αποκλειστικά για να δημιουργηθεί αδρανής ατμόσφαιρα και να γίνεται η επεξεργασία του προϊόντος απουσία αέρος,
- (ε) η χρήση ζυμών οινοποίησης,
- (στ) η χρήση μιας ή περισσοτέρων από τις ακόλουθες πρακτικές, για να ευνοηθεί η ανάπτυξη των ζυμομυκήτων:

προσθήκη:

- μονοξίνου φωσφορικού αμμωνίου, ή θειϊκού αμμωνίου εντός του ορίου των 0,3 g/l,
- θειώδους ή διθειώδους αμμωνίου εντός του ορίου των 0,2 g/l.

Τα προϊόντα αυτά μπορούν να χρησιμοποιούνται και σε συνδυασμό μεταξύ τους εντός του συνολικού ορίου των 0,3g/l, τηρουμένου του προαναφερόμενου ορίου 0,2g/l,

- προσθήκη διυδροχλωρικής θειαμίνης, εντός του ορίου των 0,6 mg/l, εκφραζομένου σε θειαμίνη,
- (ζ) η χρήση του θειώδους ανυδρίτη, ο οποίος ονομάζεται επίσης διοξείδιο του θείου, όξινου θειώδους καλίου ή μεταμπισουλφίτ, το οποίο ονομάζεται επίσης μεταδιθειώδες κάλι ή πυροθειώδες κάλι,
- (η) η απομάκρυνση του θειώδους ανυδρίτη με φυσικές μεθόδους,
- (θ) η επεξεργασία λευκών και νέων λευκών οίνων ακόμη σε ζύμωση με άνθρακα οινολογικής χρήσης, εντός του ορίου των 100 γραμμαρίων ξηρού προϊόντος ανά εκατόλιτρο,
- (ι) η διαύγαση με μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες εν χρήσει οινολογικές ουσίες:
  - εδάδιμη ζελατίνη,
  - ιχθυόκολλα,
  - καζεΐνη και καζεΐνικό κάλι,
  - ωοαλβουμίνη ή/και γαλακτοαλβουμίνη,
  - μπεντονίτης,
  - διοξείδιο του πυριτίου με στερεά μορφή ή με μορφή κολλοειδούς διαλύματος,

- καολίνης,
  - ταννίνη,
  - πηκτινολυτικά ένζυμα,
  - ενζυματικό παρασκεύασμα β- γλυκοζυνάσης υπό όρους που γίνονται αποδεκτοί από την Ευρωπαϊκή Ένωση.
- (ια) η χρήση σορβικού οξέος ή σορβικού καλίου,
- (ιβ) η χρήση τρυγικού οξέος για την αύξηση της οξύτητας υπό τους όρους που αναφέρονται στους Κανονισμούς (11) και (13).
- (ιγ) η χρήση παρασκευασμάτων φλοιού ζύμης, σε ποσότητα που δεν ξεπερνά τα 40g/hl,
- (ιδ) η χρήση πολύ-βινυλ-πυρρολιδόνης σε ποσότητα που δεν ξεπερνά τα 80g/hl και υπό όρους που γίνονται αποδεκτοί από την Ευρωπαϊκή Ένωση,
- (ιε) η χρήση γαλακτικών βακτηρίων σε οινολογικό αιώρημα υπό όρους που θα γίνονται αποδεκτοί από την Ευρωπαϊκή Ένωση,
- (ιστ) η χρήση μιας ή περισσότερων από τις ακόλουθες ουσίες, για τη μείωση της οξύτητας, υπό τους όρους που αναφέρονται στους Κανονισμούς (11) και (13),
- ουδέτερο τρυγικό κάλι
  - όξινο ανθρακικό κάλι
  - ανθρακικό ασβέστιο, που περιέχει ενδεχομένως μικρές ποσότητες διπλού άλατος ασβεστίου των οξέων L(+) τρυγικού και L(-) μηλικού
  - τρυγικό ασβέστιο
  - τρυγικό οξύ, υπό όρους που θα καθοριστούν
  - ομοιογενές παρασκεύασμα τρυγικού οξέος και ανθρακικού ασβεστίου σε ισοδύναμη αναλογία και υπό μορφή λεπτής σκόνης.
- (ιζ) η προσθήκη λυσοζυμών εντός ορίων και υπό όρους που θα καθοριστούν.

2. Οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες οι οποίες μπορούν να εφαρμοστούν στο γλεύκος σταφυλιών που προορίζεται για την παρασκευή του ανακαθαρισμένου γλεύκους σταφυλιών—

- (α) Ο αερισμός,
- (β) η φυγοκέντριση και η διήθηση, με ή χωρίς αδρανή βοηθητική ουσία διήθησης, με τον όρο ότι η χρήση της δεν αφήνει ανεπιθύμητα υπολείμματα στο προϊόν που έχει υποστεί τέτοια επεξεργασία,
- (γ) οι θερμικές επεξεργασίες,
- (δ) η χρήση θειώδους ανυδρίτου, που καλείται επίσης διοξείδιο του θείου, όξινου θειώδους καλίου ή μεταμπισουλφίτ, που καλείται επίσης μεταδιθειώδες κάλι ή πυροθειώδες κάλι,
- (ε) η απομάκρυνση του θειώδους ανυδρίτου με φυσικές μεθόδους,
- (στ) η επεξεργασία με άνθρακες για οινολογική χρήση,
- (ζ) η χρησιμοποίηση ανθρακικού ασβεστίου, που περιέχει ενδεχομένως σε μικρές ποσότητες διπλό άλας ασβεστίου των οξέων L(+) τρυγικό και L(-) μηλικό,
- (η) η χρησιμοποίηση ιοντοανταλλακτών που είναι αποδεκτοί από την Ευρωπαϊκή Ένωση.

3. Οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες οι οποίες μπορούν να εφαρμοστούν στο γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση που προορίζεται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση ως έχει, στον οίνο τον κατάλληλο να δώσει επιτραπέζιο οίνο, στον επιτραπέζιο οίνο, στον αφρώδη οίνο στον αεριούχο αφρώδη οίνο, στον ημιαφρώδη οίνο, στον αεριούχο ημιαφρώδη οίνο, στον οίνο λικέρ και στους Οίνους Ονομασίας Προέλευσης.

- (α) Η χρησιμοποίηση εντός ξηρών οίνων και σε ποσότητες όχι ανώτερες από 5% νωπής οινολάσπης, υγιούς μη διαλελυμένης η οποία περιέχει ζυμομύκητες που προέρχονται από την πρόσφατη οινοποίηση ξηρών οίνων,
- (β) ο αερισμός ή η ανάδευση με τη βοήθεια αργού ή αζώτου,
- (γ) οι θερμικές επεξεργασίες,
- (δ) η φυγοκέντριση και η διήθηση με ή χωρίς αδρανή βοηθητική ουσία διήθησης, υπό τον όρο ότι η χρήση της δεν αφήνει ανεπιθύμητα υπολείμματα στο προϊόν που έχει υποστεί τέτοια επεξεργασία,
- (ε) η χρήση ανθρακικού ανυδρίτη, ο οποίος ονομάζεται επίσης διοξείδιο του άνθρακα, αργού ή αζώτου, είτε χωριστά είτε σε μείγμα μεταξύ τους, αποκλειστικά για να δημιουργηθεί αδρανής ατμόσφαιρα και να γίνεται η επεξεργασία του προϊόντος απουσία αέρος,
- (στ) η προσθήκη ανθρακικού ανυδρίτου, υπό τον όρο η περιεκτικότητά σε ανθρακικό ανυδρίτη του οίνου που υποβάλλεται σε τέτοια επεξεργασία δεν είναι ανώτερη από 2g/l,
- (ζ) η χρήση, θειώδους ανυδρίτου, ο οποίος ονομάζεται επίσης διοξείδιο του θείου καλίου, οξίνου θειώδους ή μεταμπισουλφίτ, το οποίο ονομάζεται επίσης μεταδιθειώδες κάλι ή πυροθειώδες κάλι,
- (η) η προσθήκη σορβικού οξέως ή σορβικού καλίου με την επιφύλαξη ότι η τελική περιεκτικότητά σε σορβικό οξύ του προϊόντος που έχει υποστεί την επεξεργασία αυτή και έχει τεθεί σε άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, δεν είναι ανώτερη από 200 mg/l,
- (θ) η προσθήκη L-ασκορβικού οξέος εντός του ορίου των 150 mg/l,
- (ι) η προσθήκη κιτρικού οξέος, για τη σταθεροποίηση του οίνου, με την επιφύλαξη ότι η τελική περιεκτικότητά του οίνου που έχει υποστεί την επεξεργασία αυτή δε θα είναι ανώτερη από 1 g/l,
- (ια) η χρήση τρυγικού οξέος για την αύξηση της οξύτητας, υπό τους όρους που αναφέρονται στους Κανονισμούς 11 και 13,
- (ιβ) η διαύγαση με μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες εν χρήσει οινολογικές ουσίες:
  - εδώδιμη ζελατίνη,
  - ιχθυόκολλα,
  - καζεΐνη και καζεϊνικό κάλι,
  - ωοαλβουμίνη ή/και γαλακτοαλβουμίνη,
  - μεντονίτη,
  - διοξείδιο του πυριτίου με στερεά μορφή ή με μορφή κολλοειδούς διαλύματος,
  - καολίνη,
  - ενζυματικό παρασκεύασμα β- γλυκοζυνάσης υπό όρους που γίνονται αποδεκτοί από την Ευρωπαϊκή Ένωση,

- (ιγ) η προσθήκη ταννίνης,
- (ιδ) η επεξεργασία λευκών οίνων με άνθρακα οινολογικής χρήσης εντός του ορίου των 100 γραμμαρίων ξηρού προϊόντος ανά εκατόλιτρο,
- (ιε) η επεξεργασία λευκών, ερυθρών οίνων με σιδηροκυανιούχο κάλι, διενεργουμένη από υπεύθυνο οινολόγο και με την προϋπόθεση ότι η αποσιδήρωση γίνεται μετά από δοκιμές, ώστε ο οίνος μετά την κατεργασία να περιέχει ίχνη σιδήρου και να μην περιέχει περίσσεια σιδηροκυανιούχου καλίου ή παραγώγων του.

Για τους ερυθρούς οίνους εκτός από το σιδηροκυανιούχο κάλι μπορεί να χρησιμοποιηθεί φυτικό ασβέστιο σε δόσεις μικρότερες από 8g/hl και με την προϋπόθεση ότι μετά την επεξεργασία ο οίνος θα περιέχει ίχνη ασβεστίου και ότι η επεξεργασία θα διενεργείται από υπεύθυνο οινολόγο,

- (ιστ) η προσθήκη μετατρυγικού οξέος εντός του ορίου 100 mg/l
- (ιζ) η χρήση αραβικού κόμμεως
- (ιη) η χρήση DL-τρυγικού οξέος ή του ουδέτερου καλλιούχου αλατός του για την κατακρήμνιση του πλεονάζοντος ασβεστίου, υπό την προϋπόθεση ότι διενεργείται από υπεύθυνο οινολόγο,
- (ιθ) η χρήση για την επεξεργασία αφρωδών οίνων που παρασκευάζονται με ζύμωση εντός φιάλης, στους οποίους ο διαχωρισμός της οινολάσσης επιτυγχάνεται με έκχυση—
  - αλγινικού ασβεστίου, ή
  - αλγινικού καλίου,
- (κ) η χρήση ζυμομυκήτων οиноποίησης ξηρών ή σε οινικό αίωρημα, για την παρασκευή αφρωδών οίνων,
- (κα) η προσθήκη, για την παραγωγή αφρωδών οίνων, αμμωνιακών ή θειαμινικών αλάτων στους βασικούς οίνους, για την υποβοήθηση της ανάπτυξης των μυκήτων, υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις:
  - για θρεπτικά άλατα, ποσότητες θειϊκού αμμωνίου ή όξινου φωσφορικού αμμωνίου όχι μεγαλύτερες από 0,3g/l (εκφρασμένα σε άλατα)
  - για τη θειαμίνη (παράγων ανάπτυξης) ποσότητες όχι μεγαλύτερες από 0,6 mg/l (υπό μορφή υδροχλωρικής θειαμίνης, εκφρασμένη σε θειαμίνη),
- (κβ) η χρήση δίσκων καθαρής παραφίνης εμποτισμένης με ισοθειοκυανιούχο αλλυλίο, για να δημιουργηθεί αποστειρωμένη ατμόσφαιρα, με την προϋπόθεση ότι δε γίνεται παρά μόνο σε δοχεία περιεκτικότητας μεγαλύτερης από 20 λίτρα και δεν παραμένει στον οίνο κανένα ίχνος ισοθειοκυανιούχου αλλυλίου,
- (κγ) η προσθήκη όξινου τρυγικού καλίου ή τρυγικού ασβεστίου εντός ορίων και υπό όρους που θα καθοριστούν, για να ευνοηθεί η κατακρήμνιση της τρυγίας,
- (κδ) η επεξεργασία με θειϊκό χαλκό για τη διόρθωση αρωματικών/γευστικών μειονεκτημάτων οίνων, σε ποσότητες όχι μεγαλύτερες από 1 g/hl και νοουμένου ότι η σε χαλκό περιεκτικότητα του επεξεργασθέντος προϊόντος δεν ξεπερνά το 1mg/l,
- (κε) η χρήση παρασκευασμάτων φλοιού ζύμης σε ποσότητα που δεν ξεπερνά τα 40g/hl,

- (κστ) η χρήση πολύ-βινυλ-πυρρολιδόνης σε ποσότητα που δεν ξεπερνά τα 80g/hl και υπό όρους που γίνονται αποδεκτοί από την Ευρωπαϊκή Ένωση,
- (κζ) η χρήση γαλακτικών βακτηρίων σε οινολογικό αιώρημα υπό όρους που θα γίνονται αποδεκτοί από την Ευρωπαϊκή Ένωση,
- (κη) η προσθήκη καραμέλλας με σκοπό τη βελτίωση του χρώματος των οίνων - λικέρ και οίνων λικέρ ονομασίας προέλευσης, νοουμένου ότι η καραμέλλα πληροί τους όρους της σχετικής οδηγίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης,
- (κθ) η χρήση μιας ή περισσότερων από τις ακόλουθες ουσίες, για τη μείωση της οξύτητας υπό τους όρους που αναφέρονται στους Κανονισμούς 11 και 13,
- ουδέτερο τρυγικό κάλι,
  - όξινο ανθρακικό κάλι,
  - ανθρακικό ασβέστιο, που περιέχει ενδεχομένως μικρές ποσότητες διπλού άλατος ασβεστίου των οξέων L(+) τρυγικού και L(-) μηλικού,
  - τρυγικό ασβέστιο,
  - τρυγικό οξύ, υπό όρους που θα καθοριστούν,
  - ομοιογενές παρασκεύασμα τρυγικού οξέος και ανθρακικού ασβεστίου σε ισοδύναμη αναλογία και υπό μορφή λεπτής σκόνης.
- (κι) η προσθήκη λυσοζύμων εντός ορίων και υπό όρους που θα καθοριστούν.

4. Οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες οι οποίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τα προϊόντα που αναφέρονται στην εισαγωγική πρόταση της παραγράφου (3), μόνο υπό όρους που γίνονται αποδεκτοί από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή Οίνων:

- (α) Προσθήκη οξυγόνου,
- (β) ηλεκτροδιαπίδυση για εξασφάλιση της τρυγικής σταθεροποίησης οίνων,
- (γ) η χρήση μιας ουρεάσης για μείωση της περιεκτικότητας σε ουρία των οίνων.