

# ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

(Παράρτημα VII, Μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) 1308/2013)

## 1. Οίνος

Οίνος είναι το προϊόν που παράγεται αποκλειστικά με πλήρη ή μερική αλκοολική ζύμωση νωπών σταφυλιών, είτε αυτά έχουν υποστεί έκθλιψη είτε όχι, ή γλεύκους σταφυλιών.

Ο οίνος έχει:

α) ανεξαρτήτως της εφαρμογής ή μη των επεξεργασιών που προσδιορίζονται στο παράρτημα ΧVa σημείο Β, αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 8,5% vol., υπό τον όρο ότι προέρχεται αποκλειστικά από σταφύλια που έχουν συγκομιστεί στις αμπελουργικές ζώνες Α και Β που αναφέρονται στο προσάρτημα του παρόντος παραρτήματος, και τουλάχιστον 9% vol. για τις άλλες αμπελουργικές ζώνες·

β) κατά παρέκκλιση του ισχύοντος ελάχιστου αποκτημένου αλκοολικού τίτλου, εφόσον φέρει προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη και ανεξαρτήτως της εφαρμογής ή μη των επεξεργασιών που προσδιορίζονται στο παράρτημα ΧVa σημείο Β, αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 4,5 % vol.·

γ) συνολικό αλκοολικό τίτλο όχι ανώτερο από 15% vol. Κατά παρέκκλιση:

- το μέγιστο όριο του ολικού αλκοολικού τίτλου μπορεί να φθάνει το 20% vol. για τους οίνους που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό σε ορισμένες αμπελουργικές περιοχές της Κοινότητας οι οποίες θα προσδιοριστούν από την Επιτροπή με τη διαδικασία του άρθρου 195 παράγραφος 4,
- το μέγιστο όριο του ολικού αλκοολικού τίτλου μπορεί να υπερβαίνει το 15% vol. για οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό·

δ) με την επιφύλαξη παρεκκλίσεων που είναι δυνατόν να θεσπιστούν από την Επιτροπή με τη διαδικασία του άρθρου 195 παράγραφος 4, ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, τουλάχιστον 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, ήτοι 46,6 χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο.

«Ρετσίνα» είναι ο οίνος που παράγεται αποκλειστικά στη γεωγραφική επικράτεια της Ελλάδας από γλεύκος σταφυλιών επεξεργασμένο με ρητίνη Πεύκης Χαλεπίου. Η χρησιμοποίηση της ρητίνης της Πεύκης Χαλεπίου επιτρέπεται μόνο για την παραγωγή οίνου «Ρετσίνα» υπό τους όρους της ισχύουσας ελληνικής νομοθεσίας.

Κατά παρέκκλιση του στοιχείου β), τα «Tokaji eszencia» και «Tokajská eszencia» θεωρούνται οίνοι.

## 2. Νεαρός οίνος που βρίσκεται ακόμη σε ζύμωση

Νεαρός οίνος που βρίσκεται ακόμη σε ζύμωση είναι το προϊόν του οποίου η αλκοολική ζύμωση δεν έχει ακόμη περατωθεί και ο οποίος δεν έχει ακόμη διαχωριστεί από την οινολάσπη του.

## 3. Οίνος λικέρ

Οίνος λικέρ είναι το προϊόν:

α) που έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 15% vol. και όχι ανώτερο από 22% vol.·

β) που έχει ολικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 17,5% vol., εξαιρουμένων ορισμένων οίνων λικέρ με ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, οι οποίοι περιλαμβάνονται σε κατάλογο που θα καταρτιστεί από την Επιτροπή με τη διαδικασία του άρθρου 195 παράγραφος 4.·

γ) που παράγεται από:

- γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση,

- οίνο,
- συνδυασμό των παραπάνω προϊόντων, ή
- γλεύκος σταφυλιών ή μείγμα αυτού με οίνο, προκειμένου για οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, οι οποίοι θα καθοριστούν από την Επιτροπή με τη διαδικασία του άρθρου 195 παράγραφος 4.

δ) που έχει αρχικό φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% vol., εξαιρουμένων ορισμένων οίνων λικέρ με ονομασία προέλευσης ή προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, οι οποίοι περιλαμβάνονται σε κατάλογο που θα καταρτιστεί από την Επιτροπή με τη διαδικασία του άρθρου 195 παράγραφος 4.

ε) στο οποίο έχουν προστεθεί τα ακόλουθα:

i) μεμονωμένα ή σε μείγμα:

- ουδέτερη αλκοόλη οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης που προέρχεται από απόσταξη σταφίδων, με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% vol.,
- απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% vol. και όχι ανώτερο από 86% vol.,

ii) καθώς και, κατά περίπτωση, ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα προϊόντα:

- συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
- συνδυασμός ενός από τα προϊόντα που αναφέρονται στο στοιχείο ε) σημείο i) με γλεύκος σταφυλιών που αναφέρεται στο στοιχείο γ) πρώτη και τέταρτη περίπτωση.

στ) στο οποίο, κατά παρέκκλιση των διατάξεων του στοιχείου ε), προκειμένου για ορισμένους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, οι οποίοι περιλαμβάνονται σε κατάλογο που θα καταρτιστεί από την Επιτροπή με τη διαδικασία του άρθρου 195 παράγραφος 4, έχουν προστεθεί:

i) οποιοδήποτε από τα προϊόντα που απαριθμούνται στο στοιχείο ε) σημείο i), μεμονωμένα ή σε συνδυασμό· ή

ii) ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα προϊόντα:

- αλκοόλη από οίνο ή από σταφίδες με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 95% vol. και όχι ανώτερο από 96% vol.·
- αποστάγματα οίνου ή στεμφύλων σταφυλιών με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% vol. και όχι ανώτερο από 86% vol.,
- αποστάγματα σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% vol. και κατώτερο από 94,5% vol.

iii) και, κατά περίπτωση, ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα προϊόντα:

- γλεύκος σταφυλιών από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση,
- συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών που παράγεται με απευθείας θέρμανση και, εκτός της κατεργασίας αυτής, ανταποκρίνεται στον ορισμό του συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών,
- συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
- συνδυασμός ενός από τα προϊόντα που απαριθμούνται στο στοιχείο στ) σημείο ii) με γλεύκος σταφυλιών που αναφέρεται στο στοιχείο γ) πρώτη και τέταρτη περίπτωση.

#### 4. Αφρώδης οίνος

Αφρώδης οίνος είναι το προϊόν:

α) που παράγεται με πρώτη ή δεύτερη αλκοολική ζύμωση:

- από νωπά σταφύλια,
- από γλεύκος σταφυλιών,
- από οίνο·

β) που, κατά την εκπωμάτιση του δοχείου, εκλύει διοξείδιο του άνθρακα προερχόμενο αποκλειστικά από τη ζύμωση·

γ) που, όταν διατηρείται σε θερμοκρασία 20°C σε κλειστά δοχεία, βρίσκεται υπό υπερπίεση τουλάχιστον 3 bar, οφειλόμενη στο διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα·

δ) για το οποίο ο ολικός αλκοολικός τίτλος των “cuvées” που προορίζονται για την παρασκευή του είναι τουλάχιστον 8,5% vol.

#### 5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

Αφρώδης οίνος ποιότητας είναι το προϊόν:

α) που παράγεται με πρώτη ή δεύτερη αλκοολική ζύμωση:

- από νωπά σταφύλια,
- από γλεύκος σταφυλιών,
- από οίνο·

β) που, κατά την εκπωμάτιση του δοχείου, εκλύει διοξείδιο του άνθρακα προερχόμενο αποκλειστικά από τη ζύμωση·

γ) που, όταν διατηρείται σε θερμοκρασία 20°C σε κλειστά δοχεία, βρίσκεται υπό υπερπίεση τουλάχιστον 3,5 bar, οφειλόμενη στο διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα·

δ) για το οποίο ο ολικός αλκοολικός τίτλος των “cuvées” που προορίζονται για την παρασκευή του είναι τουλάχιστον 9% vol.

#### 6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου είναι ο αφρώδης οίνος ποιότητας:

α) που παρασκευάζεται με αποκλειστική χρησιμοποίηση, κατά την παρασκευή της “cuvée”, γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το οποίο προέρχεται από συγκεκριμένες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου, βάσει καταλόγου που θα καταρτιστεί από την Επιτροπή με τη διαδικασία του άρθρου 195 παράγραφος 4. Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου που παράγονται παραδοσιακά με τη χρησιμοποίηση οίνων κατά την παρασκευή της “cuvée”, προσδιορίζονται από την Επιτροπή με τη διαδικασία του άρθρου 195 παράγραφος 4·

β) που, όταν διατηρείται σε θερμοκρασία 20°C σε κλειστά δοχεία, βρίσκεται υπό υπερπίεση τουλάχιστον 3 bar, οφειλόμενη στο διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα·

γ) του οποίου ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 6% vol.·

δ) του οποίου ο ολικός αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 10% vol.

Οι ειδικοί κανόνες όσον αφορά άλλα συμπληρωματικά χαρακτηριστικά ή συνθήκες παραγωγής και εμπορίας καθορίζονται από την Επιτροπή με τη διαδικασία του άρθρου 195 παράγραφος 4.

## **7. Αεριούχος Αφρώδης οίνος**

Αεριούχος αφρώδης οίνος είναι το προϊόν που:

α) παράγεται από οίνο χωρίς προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη·

β) κατά την εκπωμάτιση του δοχείου, εκλύει διοξείδιο του άνθρακα προερχόμενο εξ ολοκλήρου ή εν μέρει από προσθήκη αυτού του αερίου·

γ) όταν διατηρείται σε θερμοκρασία 20°C σε κλειστά δοχεία, βρίσκεται υπό υπερπίεση τουλάχιστον 3 bar, οφειλόμενη στο διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα.

## **8. Ημιαφρώδης οίνος**

Ημιαφρώδης οίνος είναι το προϊόν που:

α) παράγεται από οίνο, υπό τον όρο ότι ο εν λόγω οίνος έχει ολικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 9% vol.·

β) έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 7% vol.·

γ) όταν διατηρείται σε θερμοκρασία 20°C σε κλειστά δοχεία, βρίσκεται υπό υπερπίεση τουλάχιστον 1 bar και όχι ανώτερη από 2,5 bar, η οποία οφείλεται στο διαλυμένο ενδογενές διοξείδιο του άνθρακα·

δ) συσκευάζεται σε δοχεία των 60 λίτρων ή μικρότερα.

## **9. Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος**

Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος είναι το προϊόν που:

α) παράγεται από οίνο·

β) έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 7% vol. και ολικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 9% vol.·

γ) όταν διατηρείται σε θερμοκρασία 20°C σε κλειστά δοχεία, βρίσκεται υπό υπερπίεση τουλάχιστον 1 bar και όχι ανώτερη από 2,5 bar, η οποία οφείλεται στο διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα που προέρχεται εξ ολοκλήρου ή εν μέρει από προσθήκη·

δ) συσκευάζεται σε δοχεία των 60 λίτρων ή μικρότερα.

## **10. Γλεύκος σταφυλιών**

Γλεύκος σταφυλιών είναι το υγρό προϊόν που παράγεται φυσικώς ή με φυσικές διεργασίες από νωπά σταφύλια. Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος του γλεύκους σταφυλιών που δεν υπερβαίνει το 1% vol. είναι αποδεκτός.

## **11. Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση**

Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση είναι το προϊόν της ζύμωσης γλεύκους σταφυλιών, το οποίο έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο ανώτερο από 1% vol. και κατώτερο από τα τρία πέμπτα του ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου του.

#### **12. Γλεύκος σταφυλιών από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση**

Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση από λιαστά σταφύλια είναι το προϊόν της μερικής ζύμωσης γλεύκους από λιαστά σταφύλια, του οποίου η περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα πριν από τη ζύμωση είναι τουλάχιστον 272 γραμμάρια ανά λίτρο και ο φυσικός και αποκτημένος αλκοολικός τίτλος δεν είναι κατώτερος από 8% vol. Εντούτοις, ορισμένοι οίνοι ανταποκρινόμενοι στις απαιτήσεις αυτές, οι οποίοι θα προσδιοριστούν από την Επιτροπή με τη διαδικασία του άρθρου 195 παράγραφος 4, δεν θεωρούνται γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση από λιαστά σταφύλια.

#### **13. Συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών**

Συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών είναι το μη καραμελωμένο γλεύκος σταφυλιών που παράγεται με μερική αφυδάτωση γλεύκους σταφυλιών, με οποιαδήποτε επιτρεπόμενη μέθοδο εκτός από την απευθείας θέρμανση, κατά τρόπο ώστε η ένδειξη του διαθλασιμέτρου το οποίο χρησιμοποιείται σύμφωνα με μέθοδο που θα καθοριστεί βάσει του άρθρου 120ζ, σε θερμοκρασία 20°C, να μην είναι κατώτερη από 50,9%.

Το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών επιτρέπεται να έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει το 1% vol.

#### **14. Διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών**

Διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών είναι το μη καραμελωμένο υγρό προϊόν που:

α) παράγεται με μερική αφυδάτωση γλεύκους σταφυλιών, με οποιαδήποτε επιτρεπόμενη μέθοδο εκτός από την απευθείας θέρμανση, κατά τρόπο ώστε η ένδειξη του διαθλασιμέτρου το οποίο χρησιμοποιείται σύμφωνα με μέθοδο που πρόκειται να καθοριστεί βάσει του άρθρου 120ζ, σε θερμοκρασία 20°C, να μην είναι κατώτερη από 61,7%.

β) έχει υποστεί επιτρεπόμενη κατεργασία μείωσης της οξύτητας και απομάκρυνσης συστατικών, εκτός από τα σάκχαρα.

γ) παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- pH που δεν υπερβαίνει την τιμή 5 στους 25 Brix,
- οπτική πυκνότητα σε μήκος κύματος 425 nm, για πάχος 1 cm, που δεν υπερβαίνει την τιμή 0,100 για γλεύκος σταφυλιών συμπυκνωμένου στους 25 Brix,
- περιεκτικότητα σε σακχαρόζη μη ανιχνεύσιμη με μέθοδο ανάλυσης που πρόκειται να καθοριστεί,
- δείκτη Folin-Ciocalteu που δεν υπερβαίνει την τιμή 6,00 στους 25 Brix,
- ογκομετρούμενη οξύτητα όχι μεγαλύτερη από 15 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά χιλιόγραμμο ολικών σακχάρων,
- περιεκτικότητα σε διοξειδίο του θείου που δεν υπερβαίνει τα 25 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο ολικών σακχάρων,
- περιεκτικότητα σε σύνολο κατιόντων όχι μεγαλύτερη από 8 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά χιλιόγραμμο ολικών σακχάρων,
- αγωγιμότητα στους 25 Brix και 20°C που δεν υπερβαίνει τα 120 micro-Siemens/cm,

- περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη που δεν υπερβαίνει τα 25 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο ολικών σακχάρων,
- παρουσία μεσοϊνοσιτόλης.

Το διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών επιτρέπεται να έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει το 1% vol.

#### **15. Οίνος από λιαστά σταφύλια**

Οίνος από λιαστά σταφύλια είναι το προϊόν που:

α) παρασκευάζεται χωρίς εμπλουτισμό, από σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση·

β) έχει ολικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 16% vol. και αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 9% vol.·

γ) έχει φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 16% vol. (ή 272 γραμμάρια σακχάρων ανά λίτρο).

#### **16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια**

Οίνος από υπερώριμα σταφύλια είναι το προϊόν που:

α) παράγεται χωρίς εμπλουτισμό·

β) έχει φυσικό αλκοολικό τίτλο ανώτερο από 15% vol.·

γ) έχει ολικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 15% vol. και αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% vol.

Τα κράτη μέλη δύνανται να ορίζουν περίοδο παλαίωσης για το προϊόν αυτό.

#### **17. Ξίδι από οίνο**

Ξίδι από οίνο είναι το ξίδι που:

α) παράγεται αποκλειστικά με οξική ζύμωση οίνου·

β) έχει ολική οξύτητα τουλάχιστον 60 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε οξικό οξύ.