

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)

Όνομα προς καταχώρηση: Τύρναβος

Ισοδύναμος όρος: Τυρνανος

- Ονομασία προέλευσης (*)
- Γεωγραφική ένδειξη

[(*) διαγράφεται ότι δεν ισχύει]

Περιγραφή των οίνων

A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος : Μέγιστος
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής)
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία .

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Χρώμα κιτρινοπράσινο. Άρωμα που θυμίζει πράσινο μήλο, ώριμο αχλάδι, αρώματα εσπεριδοειδών με διακριτικές νότες γιασεμιού. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου με νότες λουλουδιών. Στο στόμα το χαρακτηρίζει η έντονη δομή με διακριτική οξύτητα και μεγάλη επίγευση.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος : Μέγιστος
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής)
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l) Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l)

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία .

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα κιτρινοπράσινο. Άρωμα που θυμίζει πράσινο μήλο, ώριμο αχλάδι, αρώματα εσπεριδοειδών με διακριτικές νότες γιασεμιού. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου με νότες λουλουδιών. Στο στόμα το χαρακτηρίζει η έντονη δομή, με δροσιστική γλυκύτητα, με διακριτική οξύτητα και μεγάλη επίγευση.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος : Μέγιστος
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg /l): 250

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία .

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα κιτρινοπράσινο. Άρωμα που θυμίζει πράσινο μήλο, ώριμο αχλάδι, αρώματα εσπεριδοειδών με διακριτικές νότες γιασεμιού. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου με νότες μελιού και λουλουδιών. Στο στόμα το χαρακτηρίζει η έντονη δομή με διακριτική οξύτητα και μακρά γλυκιά επίγευση.

B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0% Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος : Μέγιστος
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής)
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg/l): 150 mg/L

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία .

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις αντάυγειες. Αρώματα από ώριμα κόκκινα φρούτα όπως κεράσι, βατόμουρο, δαμασκηνό,

συνοδευμένα από νότες μαύρου πιπεριού και γαρίφαλου. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου με νότες λουλουδιών. Στο στόμα ικανοποιητικός όγκος, με καλή δομή και μαλακές ταννίνες.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0% Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος : Μέγιστος
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 4,5- Μέγιστη 17,5 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής)
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l)

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία .

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις αντάυγειες. Αρώματα από ώριμα κόκκινα φρούτα όπως κεράσι, βατόμουρο, δαμασκηνό , συνοδευμένα από νότες μαύρου πιπεριού και γαρίφαλου. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου με νότες λουλουδιών. Στο στόμα ικανοποιητικός όγκος, με καλή δομή, ευχάριστη γλυκύτητα και μαλακές ταννίνες.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 %Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 %Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος : Μέγιστος
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg / l): 200 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l)

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία .

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις αντάυγειες. Αρώματα από υπερώριμα κόκκινα φρούτα όπως κεράσι, βατόμουρο, δαμασκηνό, συνοδευμένα από νότες μαύρου πιπεριού και γαρίφαλου. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου με νότες μελιού και λουλουδιών. Στο στόμα ικανοποιητικός όγκος, με καλή δομή και μαλακές ταννίνες. Με γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος : Μέγιστος
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg/l):200 mg/L

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία .

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Αρώματα από υπερώριμα φρούτα όπως σύκο, με έντονη παρουσία αρωμάτων μοσχάτου με νότες μελιού και γλυκών κουταλιού. Στο στόμα η κυρίαρχη γλυκιά γεύση με έντονο χαρακτήρα μοσχάτου. Ικανοποιητική οξύτητα, πλούσιο σώμα, αίσθηση όγκου και μακριάς επίγευσης.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ**1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός****Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος : Μέγιστος
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής)
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg/l) 200

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία .

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα τριανταφυλλί. Φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου. Ικανοποιητική οξύτητα, πολυπλοκότητα και καλή δομή.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος : Μέγιστος
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής)
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l)

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία .

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα τριανταφυλλί. Φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου. Ικανοποιητική οξύτητα, πολυπλοκότητα, ευχάριστη γλυκύτητα και καλή δομή.

3. Οίνος Ερυθρώπός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος : Μέγιστος
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία .

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα τριανταφυλλί. Φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου. Ικανοποιητική οξύτητα, πολυπλοκότητα και καλή δομή. Με μακρά γλυκιά επίγευση.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ

1. Οίνος Ερυθρώπός ημιαφρώδης ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος : Μέγιστος
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200mg/L
- Υπερπίεση σε κλειστά δοχεία τουλάχιστον 1 bar και όχι ανώτερη από 2,5 bar στους 20°C

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία .

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα τριανταφυλλί. Φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου. Ικανοποιητική οξύτητα, αίσθηση φρεσκάδας και καλή δομή

2. Οίνος Ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος : Μέγιστος
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής)
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l):Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l)
- Υπερπίεση σε κλειστά δοχεία τουλάχιστον 1 bar και όχι ανώτερη από 2,5 bar στους 20°C

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία .

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα τριανταφυλλί. Φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου με νότες μελιού. Ικανοποιητική οξύτητα, αίσθηση φρεσκάδας και καλή δομή.

Παραδοσιακές ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Τύρναβος και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαιυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Οινοποίηση λευκών οίνων:

Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Τύρναβος

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.

Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Τύρναβος παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Τύρναβος παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

- α) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)
- β) Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές
- γ) Ο ημιαφρώδης παρασκευάζεται με την παραδοσιακή τοπική τεχνική και το διοξείδιο του άνθρακα είναι ενδογενές.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Τύρναβος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 378501/3.9.1990 (ΦΕΚ 608/Β/21.9.1990) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 317165/3.5.1996 (ΦΕΚ 383/Β/24.5.1996) τις οποίες κατήργησε η αριθ. 316847/29.11.2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε και κωδικοποιήθηκε και καταργήθηκε από την αριθ. 320079/28.7.2008 (ΦΕΚ 1559/Β/5.8.2008). Στη συνέχεια τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 3452/79939/16.07.2015:

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Τύρναβος περιλαμβάνει τις περιοχές του Δήμου Τυρνάβου και συγκεκριμένα της Δημοτικής Κοινότητας Τυρνάβου και των Τοπικών Κοινοτήτων Αργυροπουλείου, Δαμασίου και Δένδρων Τυρνάβου της Δημοτικής Ενότητας Τυρνάβου και της Δημοτικής Κοινότητας Αμπελώνος και των Τοπικών Κοινοτήτων Βρουτόπου, Δελερίων και Ροδιάς της Δημοτικής Ενότητας Αμπελώνος της περιφερειακής Ενότητας Λάρισας..

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Τύρναβος παράγεται μόνο σταφύλια των ποικιλιών, Μαλαγουζιά, Ντεμπίνα, Μοσχάτο Αμβούργου (Μοσχάτο μαύρο Τυρνάβου), Ροδίτης, Σαββατιανό, Chardonnay, Sauvignon blanc σε οποιοδήποτε ποσοστό και Maccabeau, Μπατίκι και Ugni blanc μεμονωμένα ή συνολικά σε ποσοστό μέχρι 30%.

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Τύρναβος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Λημιό, Λημνιώνα, Μοσχάτο Αμβούργου (Μοσχάτο μαύρο Τυρνάβου), Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot και Syrah σε οποιοδήποτε ποσοστό συμμετοχής.

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε Τύρναβος παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Μοσχάτο Αμβούργου (Μοσχάτο μαύρο Τυρνάβου), Λημιό, Ροδίτης, Λημνιώνα, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot και Syrah σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο ημιαφρώδης (ξηρός και ημίξηρος) οίνος Π.Γ.Ε. Τύρναβος παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Μοσχάτο Αμβούργου (Μοσχάτο μαύρο Τυρνάβου), Λημιό, Ροδίτης, Λημνιώνα, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot και Syrah σε οποιοδήποτε ποσοστό.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Κατηγορία 1 οίνος

A. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή Τυρνάβου μετρά αιώνες ιστορίας. Αρκετοί περιηγητές αναφέρονται στους αμπελώνες του Τυρνάβου σε διαφορετικές χρονικές περιόδους. Ο Εβλιγιά (1668) αναφέρεται στους αμπελώνες του Τυρνάβου γράφοντας: «φεύγοντας, κανείς, από την νοτιοανατολική πλευρά της πόλης (Τύρναβος) και μέχρι να φτάσει στη Λάρισα βρίσκει 37 αμπελώνες». Αναφορές γίνονται επίσης και από τους: Brown (1669), Leake (1806) και Λεονάρδος (1836).

Για την ιστορία της αμπελουργίας και του κρασιού στην περιοχή Τυρνάβου, υπάρχουν γραπτές αναφορές από τους Βυζαντινούς ακόμα χρόνους, σε γράμματα του άρχοντα της Δυτικής Θεσσαλίας, Μιχαήλ Γαβριηλόπουλου (1295), όπου αναφέρεται μεταξύ των άλλων ειδικός φόρος οίνου και ελαίου (Τσοποτός, 1896). Στην περίοδο της τουρκοκρατίας τα αμπέλια ήταν από τα λίγα κτήματα όπου αναγνωρίζονταν τέλεια και απεριόριστος ιδιοκτησία (Μουλκ).

Ο Γάλλος Leon Heuzeu, ένας από τους πιο γνωστούς ξένους ερευνητές – περιηγητές επισκέφθηκε τον Τύρναβο το 1858 και αναφέρει ότι μεταξύ των φόρων που πλήρωναν στους Τούρκους ήταν και το «ζινζιριέ» δηλαδή φόρος της δεκάτης επί του μούστου. Όποιος δεν πλήρωνε τέτοιο φόρο σήμαινε ότι δεν έφτιαχνε κρασί (Heuzeu, 1858). Σημειώνεται εδώ, ότι ο Τύρναβος ήταν μία κατ' εξοχήν Ελληνική κωμόπολη. Ο W. Leake το 1806 βρήκε στον Τύρναβο 1500 οικογένειες, μεταξύ των οποίων 70 μόνο τουρκικές. Με δεδομένο το γεγονός ότι οι Τούρκοι απέφευγαν, εξαιτίας της θρησκείας, την παραγωγή κρασιού, συμπεραίνεται ότι ο Ελληνικός πληθυσμός ήταν αυτός που ασχολούνταν με την παραγωγή κρασιού.

Ο Λεονάρδος γράφει για τον Τύρναβο :

«Οι έχοντες εις τας οικίας των οίνον προς πώλησιν Τυρναβίται ανηρτούν κλάδον δένδρων προς δήλωσιν,

ο βλέπων δε τον κλάδον επί του ανοφλίου της προαυλίου πύλης ανηρτημένον εισήρχετο εν αυτή ελευθέτως και παρετήρει δια της γεύσεως τον οίνο καν τε αγοράσει καν τε μη».

Ο Σ. Παγανέλλης καθώς και ο Ζωσιμάς Εσφιγμενίτης, ο εκδότης του Προμηθέως, περιγράφοντας τον Τύρναβο του 1880 αναφέρουν: «Ο Τύρναβος έχει προϊόντα κουκούλια, πέπονas, πολύν οίνον αλλ' αδύνατον, ούτος πέραν του Απριλίου δεν διατηρείται».1

Σύμφωνα με πληροφορίες που αναφέρονται στο περιοδικό Ελληνική Αμπελουργία και Οινολογία (1932), οι ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνταν παλαιότερα στην περιοχή, ήταν οι:

Ροδίτης, Μπαντίκι, Κουκούλι, Λημνιώνα, Σιδερίτης, Καρτσιώτης, Ούτμαλι. Από την ίδια πηγή αντλούνται επίσης ορισμένες πληροφορίες σχετικά με την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή κρασιού στην περιοχή Τυρνάβου. Ο αριθμός των αμπελοκτημόνων ήταν στον Τύρναβο 800, στον Αμπελώνα 450, στο Αργυροπούλι 100 και «εις τα λοιπά χωριά έκαστη σχεδόν οικογένεια κατέχει και έκτασιν τινά αμπέλου πλην ελάχιστων εξαιρέσεων». Η συνολική έκταση των αμπελιών στην περιοχή αναφέρεται ότι ήταν 10.375 στρέμματα, από τα οποία παρήγαγαν 702.000 οκάδες κρασί μαύρο και 200.000 οκάδες λευκό (ρετσίνα). Οι παραπάνω ποικιλίες εκτός από τον Ροδίτη και το Μπαντίκι και τη Λημνιώνα δεν καλλιεργούνται σήμερα στην περιοχή Τυρνάβου. Η αλλαγή έγινε στα έτη 1930 –

1936 με αφορμή την φυλλοξήρα που έπληξε την περιοχή. Η διανομή των αντιφυλλοξηρικών κλημάτων έγινε κύρια από τη Γεωργική Σχολή Λάρισας, που προώθησε τις ποικιλίες Μοσχάτο Αμβούργου, Μπαντίκι και Ροζακί.

Στις μέρες μας κυρίαρχη ποικιλία σταφυλιών είναι το **Μοσχάτο Αμβούργου** που καλλιεργείται στο 60% του συνολικού αμπελώνα της περιοχής.

Πρόκειται για ποικιλία που συναντάται σποραδικά διεθνώς, στην Ελλάδα όμως είναι ταυτισμένη με την περιοχή Τυρνάβου, αφού το σύνολο σχεδόν της καλλιέργειας της σε επίπεδο χώρας βρίσκεται στα όρια του δήμου.

Η ποικιλία *Μοσχάτο Αμβούργου* δημιουργήθηκε από διασταύρωση της ιταλικής ποικιλίας *Schiava Grossa (Trollinger ή Black Hamburg)* και της αιγυπτιακής *Μοσχάτο Αλεξανδρείας* και καλλιεργήθηκε σχεδόν σ' όλο τον κόσμο, όπου συμμετέχει αναμιγνυόμενη με άλλες στην παραγωγή οίνων, αλλά σε εξαιρετικές περιπτώσεις όπως αυτή της περιοχής Τυρνάβου συναντά κανείς κρασί αποκλειστικά από Μοσχάτο Αμβούργου.

Οι αμπελοουργοί-οινοποιοί της περιοχής Τυρνάβου έχοντας μακραίωνη αμπελοοινική ιστορία, εργάστηκαν με τα νέα δεδομένα που δημιούργησαν οι ποικιλίες που εγκαταστάθηκαν μετά τη φυλλοξήρα και αξιοποίησαν το Μοσχάτο με πολλούς τρόπους. Παράγονται ιδιαίτερα αρωματικά κρασιά, κυρίως ελαφρά κόκκινα, γλυκά και ημίγλυκα, μέσω δε της απόσταξης παράγεται ονομαστό τσίπουρο με Γεωγραφική Ένδειξη (Τσίπουρο Τυρνάβου). Η μεγάλη έκταση της καλλιέργειας Μοσχάτου Αμβούργου, ο καλός εγκλιματισμός της ποικιλίας και η πολύμορφη αξιοποίηση της, ανέδειξαν την περιοχή Τυρνάβου σε παγκόσμιο σημείο αναφοράς, ώστε να συμπεριληφθεί στον παγκόσμιο κατάλογο ποικιλιών VIVC και το συνώνυμο **ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ (MOSCHATO TYRNAVOU)**. Το στοιχείο αυτό τεκμηρίωσε τη φήμη του Μοσχάτου Τυρνάβου σε παγκόσμια κλίμακα και με την κατοχύρωση της ονομασίας σε εθνικό επίπεδο από τον Φεβρουάριο του 2013, η ποικιλία μπορεί να φέρει επίσημα το συνώνυμο **Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου**, για τα σταφύλια που καλλιεργούνται στα όρια του Δήμου Τυρνάβου.

B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Η κοινωνική και οικονομική ζωή της περιοχής Τυρνάβου σχετίζεται άμεσα με την αμπελοκαλλιέργεια, το κρασί και το τσίπουρο. Αυτός ο δεσμός της πόλης του Τυρνάβου και της ευρύτερης περιοχής έχει ιστορία αρκετών αιώνων, όμως το αμπέλι δυναμικά μπαίνει στη ζωή των Τυρναβιτών στα μέσα περίπου του 19ου αιώνα και τα προϊόντα που παράγονται απ' αυτό (κρασί, τσίπουρο, ούζο) αρχίζουν να πρωταγωνιστούν στην οικονομία της πόλης. Στη μεγάλη διάδοση του αμπελιού και των προϊόντων του εκτός από τη φύση βοήθησε και ο ευφρόσυνος χαρακτήρας των Τυρναβιτών, όπως μπορούμε να διαπιστώσουμε από διάφορα ιστορικά κείμενα:

«Είναι ακόμη οι Τουρναβίταις ευλαβείς και εις το άκρον χαροκόποι και ξεφαντωτικοί, εις τρόπον οπού σπάνια είναι, να μην ιδή τινάς Τουρναβίτην κρασοπατέρα»

γράφει ο Λαρισαίος λόγιος Ιωάννης Οικονόμου Λογιωτάτου στα 1817.

Και ο Νικ. Γεωργιάδης σημειώνει στα 1880:

«Είναι δε οι κάτοικοι της πολίχνης εύθυμοι, ζωηροί, αγαπώντας τας ευυχίας και θύοντες γενναίως τω Βάκχω».

Σύμφωνα με τον Αχιλλέα Τζάρτζανο (1873-1946), η εκτεταμένη αμπελοκαλλιέργεια θεωρείται ο κύριος συντελεστής της οικονομικής ανάπτυξης του Τυρνάβου, στην οποία θα πρέπει να προστεθούν η βαμβακοκαλλιέργεια καθώς και οι δυναμικές καλλιέργειες των οπωροφόρων

(αχλαδιές και ροδακινιές). Υπήρξε εποχή κατά την οποία οι Τυρναβίτες καλλιεργούσαν σε μεγάλη έκταση μουριές για τη μεταξουργία, από την οποία

παράγονταν κάθε χρόνο κουκούλια σε μεγάλη ποσότητα, τα οποία και προωθούνταν στην Ευρώπη. Το αμπέλι και τα προϊόντα του αποτελούν και σήμερα την ραχοκοκαλιά της οικονομίας της περιοχής. Το κρασί και το τσίπουρο σχετίζονται με όλες τις κοινωνικές εκφράσεις της περιοχής Τυρνάβου, έθιμα, γιορτές, τελετές, αλλά και την καθημερινότητα των ανθρώπων της. Το πιο χαρακτηριστικό έθιμο που συναντάται μόνο στον Τύρναβο είναι το Μπουρανί την Καθαρά Δευτέρα, γιορτή που απορρέει από τις διονυσιακές γιορτές και την διονυσιακή λατρεία. Πρόκειται για λαϊκό πανηγύρι με άσεμνα τραγούδια και πειράγματα, χορούς και άφθονη μέθη, αλλά στην ουσία είναι γιορτή του φαλλού και συμβολίζει την αναπαραγωγή και την ευγονία. Ο Αχιλλέας Τζάρτζανος που περιγράφει το έθιμο λέει: «Άμα άκουε κανείς τα τραγούδια αυτά, μπορούσε να λάβει μια ιδέα τι ήσαν τα φαλλικά και τα άλλα όμοια άσματα των αρχαίων Ελλήνων». Το έθιμο αυτό και το κρασί βρίσκονται σε μια σχέση αλληλεπίδρασης και είναι εξελισσόμενα στον χώρο και χρόνο του Τυρνάβου από την αρχαιότητα μέχρι τις μέρες μας.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με ΠΓΕ Τυρνάβου βρίσκεται σε υψόμετρο από 70 έως 250 μέτρα. Η έκτασή του με τις συνιστώμενες και επιτρεπόμενες ποικιλίες είναι περίπου 17000 στρέμματα με το Μοσχάτο Αμβούργου να κατέχει τα 10.000 στρ. περίπου. Το έδαφος είναι κατάλληλο για αμπελοκαλλιέργεια, κυρίως πεδινό αλλά εκτείνεται και στο ανάγλυφο της περιοχής. Επισυνάπτεται εδαφολογικός χάρτης με τα στοιχεία των εδαφών αναφοράς.

Το μικροκλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από χαμηλές σχετικά θερμοκρασίες το χειμώνα, με συχνούς παγετούς και λίγες βροχές, ενώ τα καλοκαίρια είναι συνήθως θερμά και ξηρά.

Οι οίνοι ΠΓΕ Τυρνάβου αποκτούν τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά από τον συνδυασμό των χαρακτηριστικών της περιοχής (έδαφος, κλίμα) με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις καλλιεργητικές και οινοποιητικές πρακτικές.

Αναφορικά με την ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργου (Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου) το μικροκλίμα της περιοχής κορυφώνει τον έντονο αρωματικό χαρακτήρα της ποικιλίας που θυμίζει τριαντάφυλλο, συμβάλλοντας στην παραγωγή ιδιαίτερων μοσχάτων οίνων που αποτελούν κατηγορία από μόνοι τους. Η ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργου (Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου) καλλιεργείται στα πιο γόνιμα, βαθιά εδάφη όπου αναπτύσσει στο μέγιστο βαθμό τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ραγών χρώμα, μέγεθος άρωμα, ενώ αποδείχθηκε η πιο ανθεκτική ποικιλία στον παγετό (το χειμώνα του 2001 η θερμοκρασία κατέβηκε στους -24,8 οC)

Γενικά στα πρώιμα εδάφη με αμμώδη σύσταση καλλιεργούνται οι όψιμες ερυθρές ποικιλίες όπως Cabernet Sauvignon, η ακόμα και η ποικιλία Syrah που ωριμάζει το δεύτερο δεκαήμερο που Σεπτεμβρίου ενώ οι πρώιμες ποικιλίες όπως το Merlot καλλιεργούνται σε εδάφη με αργιλώδη σύσταση, με σκοπό την καλύτερη τεχνολογική και πολυφαινολική ωριμότητα.

Για τις λευκές ποικιλίες Chardonnay και Sauvignon Blanc οι οποίες ωριμάζουν το δεύτερο δεκαήμερο του Αυγούστου, η επιλογή γίνεται με βάση την πιθανή ημερομηνία τρύγου σε συνδυασμό με το αρωματικό δυναμικό της ποικιλίας. Για παράδειγμα, η ποικιλία Sauvignon Blanc καλλιεργείται σε αργιλώδη εδάφη με σκοπό τη αύξηση των ποικιλιακών αρωμάτων όπως πράσινη πιπεριά και τροπικά φρούτα.

Για της Ελληνικές ποικιλίες οι οποίες ωριμάζουν από το δεύτερο δεκαήμερο του Αυγούστου έως το πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου, εκτός από το έδαφος και την αρωματική εξέλιξη κατά την διάρκεια της ωρίμανσης, σημαντικός παράγοντας είναι και η υγρασία του έχει το κάθε μικροκλίμα. Οι ελληνικές ποικιλίες, λευκές και ερυθρές, με μεγάλα και συνεκτικά τσαμπιά (όπως οι ποικιλίες Μαλαγουζιά και Ροδίτης) καλλιεργούνται σε εδάφη με χαμηλή υγρασία λόγω του κινδύνου προσβολής από μύκητες όπως ο βοτρυτης.

Οι οίνοι από λευκές ποικιλίες που καλλιεργούνται κυρίως σε εδάφη νοτιοδυτικά της πόλης του Τυρνάβου, παρουσιάζουν γευστικά έναν υφάλμυρο χαρακτήρα που αποδίδεται στο πηλώδες έδαφος με υψηλή συγκέντρωση τσακμακόπετρας.

Για την παραγωγή οίνου ξηρού από την ποικιλία Μαλαγουζιά, επιλέγονται εδάφη με κλίση, καλή αποστράγγιση και λίγη υγρασία. Εδάφη με αυτά τα χαρακτηριστικά είναι αρκετά. Μερικά από αυτά βρίσκονται δυτικά της πόλης του Τυρνάβου και σχετικά κοντά τον ποταμό Τιταρήσιο. Η απουσία νερού στο ποτάμι, κατά του καλοκαιρινούς μήνες σε συνδυασμό με το αμμοπηλώδες έδαφος, δίνουν έναν ξεχωριστό χαρακτήρα στους οίνους που παράγονται.

Οι λίγες βροχές κατά την διάρκεια του καλοκαιριού και οι υψηλές θερμοκρασίες που επικρατούν στην περιοχή επηρεάζουν την οξύτητα, το χρώμα και την περιεκτικότητα των ερυθρών οίνων σε σάκχαρα.

Εκτός από τα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα) και τις καλλιεργούμενες ποικιλίες σημαντικός παράγοντας στη παραγωγή ποιοτικών οίνων είναι οι οινοποιητικές πρακτικές. Για την βελτίωση της ποιότητας των οίνων από την ποικιλία Μαλαγουζιά μπορούν να χρησιμοποιηθούν διαφορές οινολογικές πρακτικές και τεχνικές. Ανάλογα με το αμπελοτεμάχιο και τα χαρακτηριστικά του, οι οινολόγοι της περιοχής επιλέγουν είτε να κρυσώσουν τα σταφύλια του σε μεγάλα ψυγεία είτε να χρησιμοποιήσουν ξηρό πάγο για να μειώσουν την θερμοκρασία των σταφυλιών.

Σε μικρότερη έκταση είναι η χρήση ξύλινων βαρελιών με σκοπό την παραγωγή κρασιών μεγάλης παλαιώσης. Από τα όσιμα αμπέλια μπορούν να παραχθούν ξηρά κρασιά που ωριμάζουν είτε στη δεξαμενή είτε στο βαρέλι.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Τύρναβος.

Οι λευκοί οίνοι παρουσιάζουν αρώματα που ποικίλουν όπως πράσινο μήλο, ώριμο αχλάδι, αρώματα εσπεριδοειδών με διακριτικές νότες γιασεμιού, ανάλογα την ποικιλία. Στην περίπτωση του οίνου από την ποικιλία Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου με νότες λουλουδιών. Οι οίνοι αυτοί χαρακτηρίζονται από διακριτική οξύτητα και έντονη δομή.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των ερυθρών οίνων της περιοχής του Τυρνάβου παρουσιάζουν έντονο ενδιαφέρον. Οι οίνοι αυτοί παρουσιάζουν βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες και αρώματα όπως σύκο, ώριμων κόκκινων φρούτων όπως κεράσι, βατόμουρο, δαμάσκηνο, συνοδευμένα από νότες μαύρου πιπεριού και γαρίφαλου με έντονη παρουσία αρωμάτων μοσχάτου με νότες μελιού και γλυκών κουταλιού ανάλογα την ποικιλία. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου με νότες λουλουδιών. Οι οίνοι αυτοί χαρακτηρίζονται από μαλακές τανίνες.

Οι ερυθρωποί οίνοι παρουσιάζουν χρώμα τριανταφυλλί με αρώματα που ποικίλουν όπως κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου. Οι οίνοι αυτοί παρουσιάζουν ικανοποιητική οξύτητα, πολυπλοκότητα και καλή δομή.

Οίνοι από τις ποικιλίες Μαλαγουζιά, Chardonnay, Sauvignon Blanc λόγω του αρωματικού δυναμικού που διαθέτουν, έχουν την ικανότητα να βελτιώνουν αρωματικά και γευστικά τις άλλες ποικιλίες της περιοχής του Τυρνάβου, όπως ο Ροδίτης, το Σαββατιανό και το Μπαντίκι οι οποίες είναι σχετικά ουδέτερες αρωματικά και με μέτρια οξύτητα.

Οι οίνοι με ΠΓΕ Τύρναβος έχουν αποσπάσει διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς (IWSC Thessaloniki, Le Challenge International du Vin, Decanter, AWC Vienna, IWSC London, PAR Wine international competition)

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Τύρναβος είναι συνδεδεμένη με το αρωματικό δυναμικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγονται σε συνδυασμό με τον τύπο των εδαφών και τις κλιματικές συνθήκες κατά την ωρίμανση. Σημαντικό ρόλο παίζει και η οινολογική πρακτική που εφαρμόζεται.

Οι λευκές ποικιλίες σε συνδυασμό με τον κατάλληλο τύπο εδάφους δίνουν οίνους που χαρακτηρίζονται από διακριτική οξύτητα και αρώματα φρούτων, εσπεριδοειδών και νότες λουλουδιών.

Ιδιαίτερα για την ποικιλία Μαλαγουζιά μπορούμε να αναφέρουμε ένα παράδειγμα δυο διαφορετικών εδαφών. Στην πρώτη περίπτωση, τα εδάφη κοντά στον ποταμό Τιταρήσιο έχουν αμμώδη και αμμωπηλώδη σύσταση με έντονη παρουσία τσακμακόπετρας. Η ωρίμανση σε αυτά τα εδάφη πραγματοποιείται νωρίτερα και το αρωματικό προφίλ των οίνων που παράγονται χαρακτηρίζεται από αρώματα που θυμίζουν ώριμο αχλάδι και γιασεμί. Στην δεύτερη περίπτωση, τα εδάφη κοντά στο όρος Μελούνα έχουν αργιλώδη σύσταση. Η ωρίμανση πραγματοποιείται 10-15 ημέρες αργότερα σε σχέση με την πρώτη περίπτωση και το αρωματικό προφίλ των οίνων που παράγονται χαρακτηρίζεται από αρώματα που θυμίζουν πράσινο μήλο και εσπεριδοειδή. Χαρακτηριστικό και των δυο περιοχών είναι η πολύ καλή οξύτητα των παραγόμενων οίνων.

Οι ερυθρές ποικιλίες σε συνδυασμό με τον κατάλληλο τύπο εδάφους, αργιλώδη ή αμμώδη δίνουν οίνους που χαρακτηρίζονται από αρώματα φρούτων, λουλουδιών, έντονη παρουσία αρωμάτων μοσχάτου με νότες μελιού και γλυκών κουταλιού και μαλακές τανίνες στην περίπτωση των ερυθρών οίνων.

Οι λίγες βροχές κατά την διάρκεια του καλοκαιριού και οι υψηλές θερμοκρασίες που επικρατούν την περιοχή δίνουν οίνους με μέτρια οξύτητα, έντονο χρώμα και μεγάλη περιεκτικότητα σακχάρων. Ενδιαφέρον έχει η τοπική ποικιλία Λημνιώνα η οποία ωριμάζει το τελευταίο δεκάημερο του Σεπτεμβρίου με πρώτο δεκάημερο του Οκτωβρίου. Οι οίνοι από την ποικιλία αυτή έχουν έντονη οξύτητα, μέτριο χρώμα και μαλακές τανίνες.

Οι ερυθρωποί οίνοι παρουσιάζουν ικανοποιητική οξύτητα, πολυπλοκότητα και καλή δομή.

Κατηγορία 8 ημιαφρώδης οίνος

A. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή Τυρνάβου μετρά αιώνες ιστορίας. Αρκετοί περιηγητές αναφέρονται στους αμπελώνες του Τυρνάβου σε διαφορετικές χρονικές περιόδους. Ο Εβλιγιά (1668) αναφέρεται στους αμπελώνες του Τυρνάβου γράφοντας: «φεύγοντας, κανείς, από την νοτιοανατολική πλευρά της πόλης (Τύρναβος) και μέχρι να φτάσει στη Λάρισα βρίσκει 37 αμπελώνες». Αναφορές γίνονται επίσης και από τους: Brown (1669), Leake (1806) και Λεονάρδος (1836).

Για την ιστορία της αμπελοργίας και του κρασιού στην περιοχή Τυρνάβου, υπάρχουν γραπτές αναφορές από τους Βυζαντινούς ακόμα χρόνους, σε γράμματα

του άρχοντα της Δυτικής Θεσσαλίας, Μιχαήλ Γαβριηλόπουλου (1295), όπου αναφέρεται μεταξύ των άλλων ειδικός φόρος οίνου και ελαίου (Τσοποτός, 1896). Στην περίοδο της τουρκοκρατίας τα αμπέλια ήταν από τα λίγα κτήματα όπου αναγνωρίζονταν τέλεια και απεριόριστος ιδιοκτησία (Μουλκ).

Ο Γάλλος Leon Heuzey, ένας από τους πιο γνωστούς ξένους ερευνητές – περιηγητές επισκέφθηκε τον Τύρναβο το 1858 και αναφέρει ότι μεταξύ των φόρων που πλήρωναν στους Τούρκους ήταν και το «ζινζιριέ» δηλαδή φόρος της δεκάτης επί του μούστου. Όποιος δεν πλήρωνε τέτοιο φόρο σήμαινε ότι δεν έφτιαχνε κρασί (Heuzey, 1858). Σημειώνεται εδώ, ότι ο Τύρναβος ήταν μία κατ' εξοχήν Ελληνική κωμόπολη. Ο W. Leake το 1806 βρήκε στον Τύρναβο 1500 οικογένειες, μεταξύ των οποίων 70 μόνο τουρκικές. Με δεδομένο το γεγονός ότι οι Τούρκοι απέφευγαν, εξαιτίας της θρησκείας, την παραγωγή κρασιού, συμπεραίνεται ότι ο Ελληνικός πληθυσμός ήταν αυτός που ασχολούνταν με την παραγωγή κρασιού.

Ο Λεονάρδος γράφει για τον Τύρναβο :

«Οι έχοντες εις τας οικίας των οίνον προς πώλησιν Τυρναβίται ανηρτούν κλάδον δένδρων προς δήλωσιν, ο βλέπων δε τον κλάδον επί του ανοφλίου της προαυλίου πύλης ανηρτημένον εισήρχετο εν αυτή ελευθέρως και παρετήρει δια της γεύσεως τον οίνο καν τε αγοράσει καν τε μη».

Ο Σ. Παγανέλλης καθώς και ο Ζωσιμάς Εσφιγμενίτης, ο εκδότης του Προμηθέως, περιγράφοντας τον Τύρναβο του 1880 αναφέρουν: «Ο Τύρναβος έχει προϊόντα κουκούλια, πέπνονας, πολύν οίνον αλλ' αδύνατον, ούτος πέραν του Απριλίου δεν διατηρείται».1

Σύμφωνα με πληροφορίες που αναφέρονται στο περιοδικό Ελληνική Αμπελουργία και Οινολογία (1932), οι ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνταν παλαιότερα στην περιοχή, ήταν οι:

Ροδίτης, Μπαντίκι, Κουκούλι, Λημνιώνα, Σιδερίτης, Καρτσιώτης, Ούτμαλι. Από την ίδια πηγή αντλούνται επίσης ορισμένες πληροφορίες σχετικά με την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή κρασιού στην περιοχή Τυρνάβου. Ο αριθμός των αμπελοκτημόνων ήταν στον Τύρναβο 800, στον Αμπελώνα 450, στο Αργυροπούλι 100 και «εις τα λοιπά χωριά έκαστη σχεδόν οικογένεια κατέχει και έκτασιν τινά αμπέλου πλην ελάχιστων εξαιρέσεων». Η συνολική έκταση των αμπελιών στην περιοχή αναφέρεται ότι ήταν 10.375 στρέμματα, από τα οποία παρήγαγαν 702.000 οκάδες κρασί μαύρο και 200.000 οκάδες λευκό (ρετσίνα). Οι παραπάνω ποικιλίες εκτός από τον Ροδίτη και το Μπαντίκι και τη Λημνιώνα δεν καλλιεργούνται σήμερα στην περιοχή Τυρνάβου. Η αλλαγή έγινε στα έτη 1930 – 1936 με αφορμή την φυλλοξήρα που έπληξε την περιοχή. Η διανομή των αντιφυλλοξηρικών κλημάτων έγινε κύρια από τη Γεωργική Σχολή Λάρισας, που προώθησε τις ποικιλίες Μοσχάτο Αμβούργου, Μπαντίκι και Ροζακί.

Στις μέρες μας κυρίαρχη ποικιλία σταφυλιών είναι το **Μοσχάτο Αμβούργου** που καλλιεργείται στο 60% του συνολικού αμπελώνα της περιοχής.

Πρόκειται για ποικιλία που συναντάται σποραδικά διεθνώς, στην Ελλάδα όμως είναι ταυτισμένη με την περιοχή Τυρνάβου, αφού το σύνολο σχεδόν της καλλιέργειας της σε επίπεδο χώρας βρίσκεται στα όρια του δήμου.

Η ποικιλία *Μοσχάτο Αμβούργου* δημιουργήθηκε από διασταύρωση της ιταλικής ποικιλίας *Schiava Grossa (Trollinger ή Black Hamburg)* και της αιγυπτιακής *Μοσχάτο Αλεξανδρείας* και καλλιεργήθηκε σχεδόν σ' όλο τον κόσμο, όπου συμμετέχει αναμειγνυόμενη με άλλες στην παραγωγή οίνων, αλλά σε εξαιρετικές περιπτώσεις όπως αυτή της περιοχής Τυρνάβου συναντά κανείς κρασί αποκλειστικά από Μοσχάτο Αμβούργου.

Οι αμπελουργοί-οινοποιοί της περιοχής Τυρνάβου έχοντας μακράιωνη αμπελοοινική ιστορία, εργάστηκαν με τα νέα δεδομένα που δημιούργησαν οι ποικιλίες που εγκαταστάθηκαν μετά τη φυλλοξήρα και αξιοποίησαν το Μοσχάτο με

πολλούς τρόπους. Παράγονται ιδιαίτερα αρωματικά κρασιά, κυρίως ελαφρά κόκκινα, γλυκά και ημίγλυκα, μέσω δε της απόσταξης παράγεται ονομαστό τσίπουρο με Γεωγραφική Ένδειξη (Τσίπουρο Τυρνάβου). Η μεγάλη έκταση της καλλιέργειας Μοσχάτου Αμβούργου, ο καλός εγκλιματισμός της ποικιλίας και η πολύμορφη αξιοποίηση της, ανέδειξαν την περιοχή Τυρνάβου σε παγκόσμιο σημείο αναφοράς, ώστε να συμπεριληφθεί στον παγκόσμιο κατάλογο ποικιλιών VIVC και το συνώνυμο **ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ (MOSCHATO TYRNAVOU)**. Το στοιχείο αυτό τεκμηρίωσε τη φήμη του Μοσχάτου Τυρνάβου σε παγκόσμια κλίμακα και με την κατοχύρωση της ονομασίας σε εθνικό επίπεδο από τον Φεβρουάριο του 2013, η ποικιλία μπορεί να φέρει επίσημα το συνώνυμο **Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου**, για τα σταφύλια που καλλιεργούνται στα όρια του Δήμου Τυρνάβου.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Η κοινωνική και οικονομική ζωή της περιοχής Τυρνάβου σχετίζεται άμεσα με την αμπελοκαλλιέργεια, το κρασί και το τσίπουρο. Αυτός ο δεσμός της πόλης του Τυρνάβου και της ευρύτερης περιοχής έχει ιστορία αρκετών αιώνων, όμως το αμπέλι δυναμικά μπαίνει στη ζωή των Τυρναβιτών στα μέσα περίπου του 19ου αιώνα και τα προϊόντα που παράγονται απ' αυτό (κρασί, τσίπουρο, ούζο) αρχίζουν να πρωταγωνιστούν στην οικονομία της πόλης. Στη μεγάλη διάδοση του αμπελιού και των προϊόντων του εκτός από τη φύση βοήθησε και ο ευφρόσυνος χαρακτήρας των Τυρναβιτών, όπως μπορούμε να διαπιστώσουμε από διάφορα ιστορικά κείμενα:

«Είναι ακόμη οι Τουρναβίταις ευλαβείς και εις το άκρον χαροκόποι και ξεφαντωτικοί, εις τρόπον οπού σπάνια είναι, να μην ιδή τινάς Τουρναβίτην κρασοπατέρα»

γράφει ο Λαρισαίος λόγιος Ιωάννης Οικονόμου Λογιωτάτου στα 1817.

Και ο Νικ. Γεωργιάδης σημειώνει στα 1880:

«Είναι δε οι κάτοικοι της πολίχνης εύθυμοι, ζωηροί, αγάπωντας τας ευχίας και θύοντες γενναίως τω Βάκχῳ».

Σύμφωνα με τον Αχιλλέα Τζάρτζανο (1873-1946), η εκτεταμένη αμπελοκαλλιέργεια θεωρείται ο κύριος συντελεστής της οικονομικής ανάπτυξης του Τυρνάβου, στην οποία θα πρέπει να προστεθούν η βαμβακοκαλλιέργεια καθώς και οι δυναμικές καλλιέργειες των οπωροφόρων

(αχλαδιές και ροδακινιές). Υπήρξε εποχή κατά την οποία οι Τυρναβίτες καλλιεργούσαν σε μεγάλη έκταση μουριές για τη μεταξουργία, από την οποία παράγονταν κάθε χρόνο κουκούλια σε μεγάλη ποσότητα, τα οποία και προωθούνταν στην Ευρώπη. Το αμπέλι και τα προϊόντα του αποτελούν και σήμερα την ραχοκοκαλιά της οικονομίας της περιοχής. Το κρασί και το τσίπουρο σχετίζονται με όλες τις κοινωνικές εκφράσεις της περιοχής Τυρνάβου, έθιμα, γιορτές, τελετές, αλλά και την καθημερινότητα των ανθρώπων της. Το πιο χαρακτηριστικό έθιμο που συναντάται μόνο στον Τύρναβο είναι το Μπουρανί την Καθαρά Δευτέρα, γιορτή που απορρέει από τις διονυσιακές γιορτές και την διονυσιακή λατρεία. Πρόκειται για λαϊκό πανηγύρι με άσεμνα τραγούδια και πειράγματα, χορούς και άφθονη μέθη, αλλά στην ουσία είναι γιορτή του φαλλού και συμβολίζει την αναπαραγωγή και την ευγονία. Ο Αχιλλέας Τζάρτζανος που περιγράφει το έθιμο λέει: «Άμα άκουε κανείς τα τραγούδια αυτά, μπορούσε να λάβει μια ιδέα τι ήσαν τα φαλλικά και τα άλλα όμοια άσματα των αρχαίων Ελλήνων». Το έθιμο αυτό και το κρασί βρίσκονται σε μια σχέση αλληλεπίδρασης και είναι εξελισσόμενα στον χώρο και χρόνο του Τυρνάβου από την αρχαιότητα μέχρι τις μέρες μας.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με ΠΓΕ Τύρναβος βρίσκεται σε υψόμετρο από 70 έως 250 μέτρα. Η έκτασή του με τις συνιστώμενες και επιτρεπόμενες ποικιλίες είναι περίπου 17000 στρέμματα με το Μοσχάτο Αμβούργου να κατέχει τα 10.000 στρ. περίπου. Το έδαφος είναι κατάλληλο για αμπελοκαλλιέργεια, κυρίως πεδινό αλλά εκτείνεται και στο ανάγλυφο της περιοχής. Επισυνάπτεται εδαφολογικός χάρτης με τα στοιχεία των εδαφών αναφοράς.

Η ζώνη παραγωγής οίνων ΠΓΕ Τύρναβος περιλαμβάνει ποικιλία εδαφών και συγκεκριμένα αμμώδη, αργιλώδη, αμμοαργιλώδη και αμμοπηλώδη εδάφη.

Το μικροκλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από χαμηλές σχετικά θερμοκρασίες το χειμώνα, με συχνούς παγετούς και λίγες βροχές, ενώ τα καλοκαίρια είναι συνήθως θερμά και ξηρά.

Οι ημιαφρώδεις οίνοι ΠΓΕ Τύρναβος αποκτούν τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά από τον συνδυασμό των χαρακτηριστικών του εδάφους, των κλιματικών συνθηκών της περιοχής και των καλλιεργούμενων ποικιλιών.

Για την παράγωγη ημιαφρωδών οίνων επιλέγονται περιοχές και αμπελοτεμάχια που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του προϊόντος. Επιλέγονται εδάφη με αργιλώδη χαρακτηριστικά, με κλίση, καλή αποστράγγιση και λίγη υγρασία. Επιλέγονται εδάφη που δίνουν μεγαλύτερη οξύτητα και μεγαλύτερη συγκέντρωση τερπενίων.

Εδάφη με αυτά τα χαρακτηριστικά βρίσκονται κυρίως βόρεια της περιοχής του Τυρνάβου στους πρόποδες του όρους Μελούνα.

Λεπτομέρειες προϊόντος

Οι ημιαφρώδεις οίνοι παρουσιάζουν αξιολογα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και συγκεκριμένα χρώμα τριανταφυλλί και αρώματα φρούτων όπως κερασιού, φράουλας και ανθέων όπως κόκκινου τριαντάφυλλου. Στην περίπτωση του ημιαφρωδούς οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου. Οι ημιαφρώδεις οίνοι ΠΓΕ Τύρναβος έχουν ικανοποιητική οξύτητα, αίσθηση φρεσκάδας και καλή δομή.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Τα αμπέλια που ωριμάζουν όψιμα μπορούν να δώσουν εξαιρετικούς ημιαφρώδεις οίνους με πολύ ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Η μοναδικότητα των ημιαφρωδών οίνων ΠΓΕ Τύρναβος είναι συνδεδεμένη με το αρωματικό δυναμικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγονται σε συνδυασμό με το έδαφος και τις κλιματικές συνθήκες την κάθε χρονιά (ύψος των βροχοπτώσεων) κατά την ωρίμανση.

Η μεγάλη ποικιλομορφία εδαφών δίνει την δυνατότητα επιλογών με σκοπό την διατήρηση της ποιότητας των ημιαφρωδών οίνων σε υψηλό επίπεδο.

Ο συνδυασμός αυτών των παραγόντων συμβάλει στην παραγωγή ημιαφρωδών οίνων με εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όπως αρώματα φρούτων και ανθέων με ικανοποιητική οξύτητα, αίσθηση φρεσκάδας και καλή δομή.

ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378501/3.9.1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Τύρναβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 608/Β/21.9.1990).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 317165/3.5.1996 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 378501/3.9.1990 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Τύρναβου» (ΦΕΚ 383/Β/24.5.1996).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316847/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. . 317165/3.5.1996 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Τύρναβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1850/B/14.12.2004).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 320079/28.7.2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. . 316847/29.11.2004 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Τύρναβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1559/B/5.8.2008).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/B/15.06.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/B/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/B/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/B/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/B/ 21.8.2001).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/B/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/B/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/B/28.6.2005)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων»στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/B/20.4.1999)

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5833/155045/12.12.2013 «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (ΦΕΚ 3324/B/27.12.2013).

-Νόμος υπ' αριθ. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (ΦΕΚ 32/A/11.2.2014)

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 6 παράγραφος 4β) του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

B) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ. 392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οиноποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς». Συγκεκριμένα, οι οίνοι Π.Γ.Ε Τύρναβος μπορούν να παραχθούν σε οиноποιεία που βρίσκονται μέσα στο νόμο Λάρισας ή στους όμορους νομούς Μαγνησίας, Φθιώτιδας, Καρδίτσας, Τρικάλων, Γρεβενών, Κοζάνης και Πιερίας .

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818Β/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:

-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»

-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους

που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

Γ) Ενδείξεις επισήμανσης σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία .

Σύμφωνα με την αριθμ. 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση οι ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Τύρναβος είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.

ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378501/3.9.1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Τύρναβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 608/Β/21.9.1990).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 317165/3.5.1996 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 378501/3.9.1990 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Τύρναβου» (ΦΕΚ 383/Β/24.5.1996).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316847/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. . 317165/3.5.1996 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Τύρναβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 320079/28.7.2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. . 316847/29.11.2004 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Τύρναβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1559/Β/5.8.2008).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5833/155045/12.12.2013 «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (ΦΕΚ 3324/Β/27.12.2013).

-Νόμος υπ' αριθ. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (ΦΕΚ 32/Α/11.2.2014)

2. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ δηλώνουν στην αρμόδια Διεύθυνση, δεκαπέντε μέρες (15) προ του τρυγητού την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφυλές για το σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους οινοπαραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.

3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα **ΤΥ**, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

α) Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Γενική Διεύθυνση Τροφίμων
Διεύθυνση Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Τμήμα Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων ποτών
Μενάνδρου 22, ΤΚ 10552
Τηλ.: +302102125113, +302102125145
Fax: +302105245195
e-mail: lkiokakis@minagric.gr, kballa@minagric.gr

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών, Ποιοτικού και Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου

Εδαφολογικός χάρτης περιοχής Τυρνάβου.