

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-ες προς καταχώριση:

Τύρναβος

Ισοδύναμος όρος: Tyrnavos

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:

ΠΓΕ - ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων:

1. ΟΙΝΟΣ

8. ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων:

4.1 ΟΙΝΟΣ

4.1.1 Οίνος Λευκός

4.1.1.1 Οίνος Λευκός Ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- ~~- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0% Vol.~~
- Ελάχιστος 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*
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): ~~Ελάχιστη 3,5~~ Μέγιστη 7,5
- **Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ**
- ~~- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08~~
- ~~- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200~~
- ~~- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής~~
- **Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.**
- **Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος III Μέρους Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.**

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα κιτρινοπράσινο.

Οσμή: 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.

Γεύση: Στο στόμα το χαρακτηρίζει η έντονη δομή με διακριτική οξύτητα και μεγάλη επίγευση.

4.1.1.2 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**

-Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5—Μέγιστη 7,5

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

-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 υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος III Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

-Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χλιοστόγραμμα ανά λίτρο για λευκούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα I Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα κιτρινοπράσινο.

Οσμή: 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.

Γεύση: Στο στόμα το χαρακτηρίζει η έντονη δομή, με δροσιστική γλυκύτητα, με διακριτική οξύτητα και μεγάλη επίγευση.

4.1.1.3 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~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

~~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 υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του

Παράρτημα XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για λευκούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα κιτρινοπράσινο.

Όσμή: 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.

Γεύση: Στο στόμα το χαρακτηρίζει η έντονη δομή με διακριτική οξύτητα και μακρά γλυκιά επίγευση.

4.1.2 Οίνος Ερυθρός

4.1.2.1 Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0% Vol~~

- Ελάχιστος 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*

~~Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 — Μέγιστη 7,0~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

~~Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2~~

~~Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 150 mg/L~~

~~*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής~~

- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος III Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις αντάυγειες.

Οσμή: Αρώματα από ώριμα κόκκινα φρούτα όπως κεράσι, βατόμουρο, δαμάσκηνο, συνοδευμένα από νότες μαύρου πιπεριού και γαρίφαλου. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου με νότες λουλουδιών.

Γεύση: Στο στόμα ικανοποιητικός όγκος, με καλή δομή και μαλακές ταννίνες.

4.1.2.2 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**

~~Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3,5—Μέγιστη 7,0~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

~~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 υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις~~

του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

~~*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l~~

~~- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.~~

~~- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος III Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.~~

~~- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα I Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).~~

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες.

Όσμή: 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.

Γεύση: Στο στόμα ικανοποιητικός όγκος, με καλή δομή, ευχάριστη γλυκύτητα και μαλακές ταννίνες.

4.1.2.3 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~~

~~Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ~~

~~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 υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις~~

του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

******* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες.

Οσμή: 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.

Γεύση: Στο στόμα ικανοποιητικός όγκος, με καλή δομή και μαλακές τανίνες. Με γλυκιά επίγευση.

4.1.2.4 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

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2

- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200 mg/L

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την

παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα I Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες.

Οσμή: Αρώματα από υπερώριμα φρούτα όπως σύκο, με έντονη παρουσία αρωμάτων μοσχάτου με νότες μελιού και γλυκών κουταλιού.

Γεύση: Στο στόμα η κυρίαρχη γλυκιά γεύση με έντονο χαρακτήρα μοσχάτου. Ικανοποιητική οξύτητα, πλούσιο σώμα, αίσθηση όγκου και μακριάς επίγευσης.

4.1.3 Οίνος Ερυθρωπός

4.1.3.1 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*

~~Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5—Μέγιστη 7,5~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

~~Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08~~

~~Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l) 200~~

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.
- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος III Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα τριανταφυλλί.

Οσμή: Φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου.

Γεύση: Ικανοποιητική οξύτητα, πολυπλοκότητα και καλή δομή.

4.1.3.2 Οίνος *Ερυθρώπος 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**

~~Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

~~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 υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l.

- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος III Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρώπους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα I Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα τριανταφυλλί.

Οσμή: Φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου.

Γεύση: Ικανοποιητική οξύτητα, πολυπλοκότητα, ευχάριστη γλυκύτητα και καλή δομή.

4.1.3.3 Οίνος Ερυθρωπός 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~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

~~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

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρωπούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά	18

λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα τριανταφυλλί.

Οσμή: Φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου.

Γεύση: Ικανοποιητική οξύτητα, πολυπλοκότητα και καλή δομή. Με μακρά γλυκιά επίγευση.

4.2. ΟΙΝΟΣ ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ

4.2.1 Οίνος Ερυθρώπός ημιαφρώδης ξηρός

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): Μέγιστη 9,0*

– Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 – Μέγιστη 7,5

– **Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ**

– Πηκτική 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

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πηκτική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα τριανταφυλλί.

Οσμή: Φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου.

Γεύση: Ικανοποιητική οξύτητα, αίσθηση φρεσκάδας και καλή δομή.

4.2.2 Οίνος Ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίζηρος

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**
 - Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
 - Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
 - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
 - Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***
 - Υπερπίεση σε κλειστά δοχεία τουλάχιστον 1 bar και όχι ανώτερη από 2,5 bar στους 20°C
- *όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής
- **όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής
- *** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l
- **** Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρετε ακριβής τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία.
- ***** Σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο σημείο Α2γ) του παραρτήματος Β του Καν (ΕΚ) 606/2009.
- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.
 - Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος III Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής
 - Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για λευκούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα I Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250
Υπερπίεση σε κλειστά δοχεία τουλάχιστον 1 bar και όχι ανώτερη από 2,5 bar στους 20°C	

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα τριανταφυλλί.

Όσμή: Φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Στην περίπτωση του οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου.

Γεύση: Ικανοποιητική οξύτητα, αίσθηση φρεσκάδας και καλή δομή.

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1 Οίνος

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.

5.2 Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

α) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Μέρος Δ του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής.

β) Ο ημιαφρώδης παρασκευάζεται με την παραδοσιακή τοπική τεχνική και το διοξείδιο του άνθρακα είναι ενδογενές.

5.2.1 Καλλιεργητική πρακτική

Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

5.3 Μέγιστη απόδοση 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.

5.4 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.

6. Ποικιλίες αμπέλου από την/τις οποία/-ες λαμβάνεται/-ονται ο/οι οίνος/-οι:

~~Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου~~

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Τύρναβος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών, Μαλαγουζιά, Ντεμπίνα, Μοσχάτο Αμβούργου (Μοσχάτο μαύρο Τυρνάβου), Ροδίτης,

Σαββατιανό, Chardonnay, Sauvignon blanc ~~σε οποιοδήποτε ποσοστό~~ και Maccabeau, Μπατίκι, Ugni blanc ~~μεμονωμένα ή συνολικά σε ποσοστό μέχρι 30%~~ και **Ασύρτικο σε οποιοδήποτε ποσοστό.**

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

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

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

7. Ορισμός της οριοθετημένης περιοχής:

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 Αργυροπουλίου, Δαμασίου και Δένδρων Τυρνάβου της Δημοτικής Ενότητας Τυρνάβου και της Δημοτικής Κοινότητας Αμπελώνος και των Τοπικών Κοινοτήτων Βρυοτόπου, Δελερίων και Ροδιάς της Δημοτικής Ενότητας Αμπελώνος της περιφερειακής Ενότητας Λάρισας.

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

8.1 Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για την κατηγορία 1 οίνος

8.1.1 Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή Τυρνάβου μετρά αιώνες ιστορίας. Αρκετοί περιηγητές αναφέρονται στους αμπελώνες του Τυρνάβου. 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. 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.

8.1.2 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. 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 του Τυρνάβου, έθιμα, γιορτές, τελετές, αλλά και την καθημερινότητα των

ανθρώπων της. Το πιο χαρακτηριστικό έθιμο που συναντάται μόνο στον Τύρναβο είναι το Μπουρανίτ ην Καθαρά Δευτέρα, γιορτή που απορρέει από τις διονυσιακές γιορτές και την διονυσιακή λατρεία.

8.1.3 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 ανάγλυφο του Δήμου Τυρνάβου στο οποίο εκτείνονται οι αμπελώνες, είναι από ήπιο μέχρι με κλίσεις εδάφους έως 12 % (περιοχή Δαμασίου) κατά θέσεις. Απαντώνται αλλουβιακά εδάφη κατάλληλα για γεωργία εντατικής μορφής. Συγκεκριμένα, το γεωλογικό υλικό αποτελείται από προσχώσεις, που περιλαμβάνουν υλικά του ιλλουβιακού μανδύα, ποτάμιες αποθέσεις, κώνους κορημάτων, ριπίδια, θίνες, ηφαιστειακά πετρώματα μεσουμφυρματοπαγή άμμο, άργιλο, κροκάλες και λατύπες.

Το έδαφος είναι κατάλληλο για αμπελοκαλλιέργεια, κυρίως πεδινό αλλά εκτείνεται και στο ανάγλυφο της περιοχής.

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

A) Στην περιοχή του Τυρνάβου το 90,1 % των εδαφών αποτελείται από CL-βαριά, L-μέσα πηλώδη και η SL-ελαφρά αμμώδη εδάφη που καλύπτουν, 23,6 % ,49,8 % και 16,7 % αντίστοιχα, ενώ σε μικρότερα ποσοστά απαντώνται οι κατηγορίες C-πολύ βαρεία, η SCL-σχετικώς βαριά, η SiCL – σχετικώς μεσαία βαρεία, η SiL –σχετικώς πηλώδη και η LS- πολύ ελαφρά αμμώδη σε ποσοστά 2,4% , 2,8 % , 2 % , 2 % , 0,4 % αντίστοιχα.

Η επικράτηση σε μεγάλο ποσοστό των L-μέσα πηλώδη εδαφών ευνοεί την αμπελοκαλλιέργεια, διότι τα εδάφη αυτά χαρακτηρίζονται από εύκολη στράγγιση του πλεονάζοντος νερού, καλή συγκράτηση του νερού από το έδαφος για τη χρήση από τα φυτά, εύκολη κατεργασία του εδάφους σε μεγάλο εύρος περιεκτικότητας νερού και καλό εφοδιασμό των φυτών με θρεπτικά στοιχεία του εδάφους. Σημαντική επίσης είναι και η παρουσία των SL-ελαφρά αμμωδών εδαφών, τα οποία δημιουργούν καλές συνθήκες αερισμού και στράγγισης για την ανάπτυξη των φυτών.

B) Στην περιοχή του Δαμασίου κυριαρχούν οι κατηγορίες C-πολύ βαριά, CL-βαριά και η SCL-σχετικώς μεσαία βαριά 17,5 % ,39,8 % και 26,3 % αντίστοιχα, καλύπτοντας το 83,6 % των εδαφών. Οι κατηγορίες SC-μεσαία βαριά, η SiCL-σχετικώς μεσαία βαριά, η L –μεσαία πηλώδη, η SL – ελαφρά αμμώδη και η LS- πολύ ελαφρά αμμώδη καταλαμβάνουν μικρά ποσοστά- 1,7 % , 1,17% , 7% , 4,1 % , 2,33% αντίστοιχα η κάθε μια.

Η παρουσία των αργιλοπηλώδων εδαφών είναι πολύ σημαντική για την αμπελοκαλλιέργεια διότι τα εδάφη αυτά έχουν την ιδιότητα να συγκρατούν και να εφοδιάζουν το έδαφος με θρεπτικά στοιχεία, να συγκρατούν τα θρεπτικά στοιχεία από την άργιλο τα οποία δεν εκπλύνονται εύκολα και τέλος συγκρατούν και εφοδιάζουν τα φυτά με το νερό. Αντίστοιχα σημαντική είναι και η παρουσία των SCL- σχετικώς μεσαία βαριά, αμμο-αργιλο-πηλώδη εδαφών, των οποίων τα χαρακτηριστικά είναι η εύκολη στράγγιση του πλεονάζοντος νερού, η καλή συγκράτηση του νερού από το έδαφος για τη χρήση από τα φυτά, η εύκολη κατεργασία του εδάφους σε μεγάλο εύρος περιεκτικότητας νερού και ο καλός εφοδιασμός των φυτών με θρεπτικά στοιχεία του εδάφους.

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. Πιο

συγκεκριμένα, η μέση θερμοκρασία ανέρχεται σε 16,5°C, ενώ η μέση ελάχιστη τον χειμώνα περίπου στους 7,7 °C ενότω καλοκαίρι περίπου στους 40,1°C. Ο μέσος όρος της βροχόπτωσης ετησίως είναι 518 mm, ενώ η μέση υγρασία είναι 72,59%.

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.

Γενικά στα πρώιμα εδάφη με αμμώδη σύσταση καλλιεργούνται οι όψιμες ερυθρές ποικιλίες όπως Cabernet Sauvignon, η ακόμα και η ποικιλία Syrah ενώ οι πρώιμες ποικιλίες όπως το Merlot καλλιεργούνται σε εδάφη με αργιλώδη σύσταση.

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

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 βοτρυτής.

Για την παραγωγή οίνου ξηρού από την ποικιλία Μαλαγουζιά, επιλέγονται εδάφη με κλίση, καλή αποστράγγιση και λίγη υγρασία.

8.2 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 ερυθροί οίνοι παρουσιάζουν βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες και αρώματα όπως σύκο, ώριμων κόκκινων φρούτων όπως κεράσι, βατόμουρο, δαμάσκηνο, συνοδευμένα από νότες μύρου 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 ερυθροί 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 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.

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.

Στην περιοχή του Τυρνάβου το Ασύρτικο είναι συνιστώμενη και επιτρεπόμενη ποικιλία εδώ και πάρα πολλά χρόνια, με την έκταση των αμπελώνων που την παράγουν να αυξάνεται συνεχώς.

Το Ασύρτικο χαρακτηρίζεται ως ιδανική ποικιλία για περιοχές με λιγιστές βροχοπτώσεις και ξηρό κλίμα. Η προσαρμοστικότητα της συγκεκριμένης ποικιλίας στην περιοχή του Τυρνάβου θεωρείται άφογη για δυο κυρίως λόγους. Ο πρώτος λόγος είναι οι χαμηλού επιπέδου βροχοπτώσεις και ο δεύτερος είναι η σύσταση του εδάφους. Επιπρόσθετα η μεγάλη συγκέντρωση άμμου και η καλή

αποστράγγιση βοηθούν την ποικιλία Ασύρτικο να δημιουργήσει βαθιές ρίζες για να αντέχει καλύτερα την έλλειψη νερού.

Οι οίνοι από την ποικιλία Ασύρτικο μπορούν να αναμειχθούν με πολλές από τις ποικιλίες που συμμετέχουν ήδη στο Π.Γ.Ε Τύρναβος (π.χ Μαλαγουζιά) και έτσι να παραχθούν οίνοι υψηλής ποιότητας. Μια από αυτές είναι η ποικιλία Μοσχάτο μαύρο Τυρνάβου. Η συγκεκριμένη ανάμειξη παρουσιάζει εξαιρετικό ενδιαφέρον, όπου το Ασύρτικο συμβάλλει με την πολύ καλή οξύτητα και το Μοσχάτο μαύρο Τυρνάβου (σε λευκή οινοποίηση) με το εκρηκτικό και πολυδιάστατο αρωματικό προφίλ. Μια ακόμα ενδιαφέρουσα ανάμειξη του Ασύρτικο είναι μαζί με τις ποικιλίες Μαλαγουζιά και Chardonnay, η οποία κυκλοφορεί εδώ και αρκετά χρόνια στην Ελληνική αγορά με μεγάλη εμπορική επιτυχία.

~~Οι οίνοι με ΠΓΕ Τύρναβος έχουν αποσπάσει διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς του εξωτερικού. Τα αμπέλια που ωριμάζουν όψιμα μπορούν να δώσουν εξαιρετικούς ημιαφρώδεις οίνους με πολύ ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Οι ημιαφρώδεις οίνοι παρουσιάζουν αξιόλογα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και συγκεκριμένα χρώμα τριανταφυλλί και αρώματα φρούτων όπως κερασιού, φράουλας και ανθέων όπως κόκκινου τριαντάφυλλου. Στην περίπτωση του ημιαφρώδους οίνου από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου. Οι ημιαφρώδεις οίνοι ΠΓΕ Τύρναβος έχουν ικανοποιητική οξύτητα, αίσθηση φρεσκάδας και καλή δομή.~~

8.3 Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων **και των ημιαφρωδών 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 αμμοπηλώδη 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 δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου με πρώτο δεκαήμερο του Οκτωβρίου. Οι οίνοι από την ποικιλία αυτή έχουν έντονη οξύτητα, μέτριο χρώμα και μαλακές τανίνες.

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

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.

Αεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για την κατηγορία 8 ημιαφρώδης οίνος

A. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή Τυρνάβου μετρά αιώνες ιστορίας. Αρκετοί περιηγητές αναφέρονται στους αμπελώνες του Τυρνάβου. 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 αμπελοαγωγίας και του κρασιού στην περιοχή Τυρνάβου, υπάρχουν γραπτές αναφορές από τους Βυζαντινούς ακόμα χρόνους. 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.⁴

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.

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.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

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 παράγωγή 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.

Αεπτομέρειες προϊόντος

Τα αμπέλια που ωριμάζουν όψιμα μπορούν να δώσουν εξαιρετικούς ημιαφρώδεις οίνους με πολύ ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. 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 ημιαφρώδους οίνου από

Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου. Οι ημιαφρώδεις οίνοι ΠΓΕ Τύρναβος έχουν ικανοποιητική οξύτητα, αίσθηση φρεσκάδας και καλή δομή.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

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.

9. Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις:

9.1 Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A. Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Άρθρο 6 5 παράγραφος 4α-1 του Καν (ΕΚ) 607/2009 (ΕΕ) 2019/33 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».

«για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

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 (ΦΕΚ1723/Β'/29-08-2007), 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 οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.». Συγκεκριμένα, οι οίνοι Π.Γ.Ε Τύρναβος μπορούν να παραχθούν σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στην Περιφερειακή Ενότητα (πρώην νομός) Λάρισας ή στις όμορες Περιφερειακές Ενότητες (πρώην νομός) Μαγνησίας, Φθιώτιδας, Καρδίτσας, Τρικάλων, Γρεβενών, Κοζάνης και Πιερίας.

9.2 Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

A. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Στο άρθρο 66-53 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής «για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους

περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

~~«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

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής:

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 818B/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/B/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 / Blancdeblancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blancdenoir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blancdegris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vindecollines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vindecoteaux.

- Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο ~~118~~ **112 του Καν (ΕΕ) αριθ. 1308/2013** οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το **άρθρο 113 του Καν (ΕΕ) αριθ. 1308/2013** ~~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-ambrosia», 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 ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (εσ), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

[1] — Συμπεριλαμβανομένης αναφοράς στα προϊόντα που καλύπτονται από το άρθρο 118α παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007]

[2] — Άρθρο 118κα παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007]

[3] — Προαιρετικά]

[4] — Περιγράφεται η ιδιαιτερότητα του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής και η αιτιώδης σχέση μεταξύ των δύο]»