

**ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΥΠΙΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ  
ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

[Καταχωρισμένη ονομασία]

ΤΥΡΝΑΒΟΣ



ΠΟΠ Χ ΠΓΕ

**1. Αιτών και έννομο συμφέρον**

Α) Αιτούντες:

**1. ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ**

1<sup>ο</sup> ΧΛΜ ΤΥΡΝΑΒΟΥ ΛΑΡΙΣΑΣ 40100 ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Α.Φ.Μ. 096037930, Δ.Ο.Υ. ΛΑΡΙΣΑΣ

Τηλ. 24920 22002

**2. ΚΑΤΣΑΡΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε.**

7<sup>ο</sup> ΧΛΜ.ΤΥΡΝΑΒΟΥ-ΛΑΡΙΣΑΣ 40100 ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Α.Φ.Μ. 099136740, Δ.Ο.Υ. ΛΑΡΙΣΑΣ

Τηλ. 2410831420

**3. ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΑΝΔΡΕΟΥ**

ΔΑΜΑΣΙ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

Α.Φ.Μ. 036671223, Δ.Ο.Υ. ΛΑΡΙΣΑΣ

Τηλ. 6937118511

**4. ΠΑΠΡΑΣ Κ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ**

1<sup>ο</sup> ΧΛΜ ΤΥΡΝΑΒΟΥ-ΛΑΡΙΣΑΣ 40100 ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Α.Φ.Μ. 038828459, Δ.Ο.Υ. ΛΑΡΙΣΑΣ

Τηλ. 2492024464

**5. ΚΑΡΔΑΣΗ Ο.Ε.**

5<sup>ο</sup> ΧΛΜ ΤΥΡΝΑΒΟΥ – ΛΑΡΙΣΑΣ 40100 ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Α.Φ.Μ. 801349049, Δ.Ο.Υ. ΛΑΡΙΣΑΣ

Τηλ. 2492025250

**6. ΒΡΥΣΣΑΣ Α.Ε.**

7° ΧΛΜ ΤΥΡΝΑΒΟΥ-ΛΑΡΙΣΑΣ 40100 ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Α.Φ.Μ. 094388689, Δ.Ο.Υ. ΛΑΡΙΣΑΣ

Τηλ. 2410831085-2410831022

**7. ΠΑΠΡΑΣ κ ΣΙΑ Ο.Ε.**

ΛΕΩΝΙΔΑ 2 40100 ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Α.Φ.Μ. 099136174, Δ.Ο.Υ. ΛΑΡΙΣΑΣ

Τηλ. 6989842216

**8. ΖΑΦΕΙΡΑΚΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ**

2 ΧΛΜ Π.Ε.Ο ΤΥΡΝΑΒΟΥ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ 40100 ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Α.Φ.Μ. 104624624. Δ.Ο.Υ. Α ΛΑΡΙΣΑΣ

Τηλ. 6972261962

**9. Κ. ΤΣΙΛΙΛΗΣ Α.Ε.**

Α.Φ.Μ. 094311570, Δ.Ο.Υ. ΤΡΙΚΑΛΩΝ

ΡΑΞΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ, ΤΚ 42100

Τηλ. 2431085885

**10. ΣΤΑΥΡΑΚΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ**

ΕΥΘΥΜΙΑΣ ΓΟΥΝΙΤΣΙΩΤΗ 48 40100

Α.Φ.Μ. 069484655, Δ.Ο.Υ. ΛΑΡΙΣΑΣ

Τηλ. 6971591066 & 2492022700

**11. ΒΑΣΙΛΑΒΑΝΟΣ Β. & ΣΙΑ Ο.Ε.**

5ο ΧΛΜ ΛΑΡΙΣΑΣ-ΤΥΡΝΑΒΟΥ

Α.Φ.Μ. 091050058, Δ.Ο.Υ. Β ΛΑΡΙΣΑΣ

Τηλ. 2410591166

**12. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΜΙΓΑΣ Ο.Ε.**

3ο ΧΛΜ. Π.Ε.Ο. ΤΥΡΝΑΒΟΥ – ΚΟΖΑΝΗΣ

Α.Φ.Μ.: 998575652, Δ.Ο.Υ.Α ΛΑΡΙΣΑΣ

Τηλ. 2492025215

### 13. ΜΙΓΑ Β. ΣΟΦΙΑ

ΣΤΡ. ΛΙΜΠΙΡΙΤΗ 13 ΤΥΡΝΑΒΟΣ

ΑΦΜ 122657976, Δ.Ο.Υ. Α΄ΛΑΡΙΣΑΣ

ΤΗΛ 693750251

Β) Έννομο συμφέρον:

Την αίτηση υποβάλλουν παραγωγοί που εδρεύουν στην καθορισμένη γεωγραφική περιοχή, και παράγουν, προωθούν και διανέμουν το προϊόν ΠΓΕ Τύρναβος.

#### 2. Κεφάλαιο ή κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που επηρεάζεται από την/τις τροποποίηση/-εις

- α) Περιγραφή των Οίνων
- β) Οινολογικές Πρακτικές
- γ) Επιτρεπόμενες Οινοποιήσιμες Ποικιλίες Αμπέλου
- δ) Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή
- ζ) Εφαρμοστές Απαιτήσεις

#### 3. Τύπος τροποποίησης/-εων

Η αιτούμενη τροποποίηση εμπίπτει σύμφωνα με το άρθρο 14 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 στην κατηγορία των τυπικών τροποποιήσεων αφού:

- α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην προστατευόμενη ονομασία προέλευσης,
- β) δεν συνιστά αλλαγή, διαγραφή ή προσθήκη κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος, όπως αναφέρεται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013
- γ) δεν ακυρώνει ούτε μεταβάλλει τον δεσμό που αναφέρεται στο άρθρο 93 παράγραφος 1 στοιχείο α) σημείο i) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και
- δ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

#### 4. Τροποποίηση/-εις

##### 4.1. Προσθήκη στην ποικιλιακή σύνθεση του των λευκών και ερυθρωπών οίνων όλων των κατηγοριών της ποικιλίας Ασύρτικο και διαμόρφωση της ποικιλιακής σύνθεσης ως εξής:

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, Maccabeau, Μπατίκι, Ugni blanc και Ασύρτικο σε οποιοδήποτε ποσοστό.

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

*Αιτιολόγηση:* Στη 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.

Η προσαρμοστικότητα της συγκεκριμένης ποικιλίας στην περιοχή του Τυρνάβου θεωρείται άψογη για κυρίως δυο λόγους.

Ο πρώτος λόγος είναι οι χαμηλού επιπέδου βροχοπτώσεις ( περίπου 220 με 270 mm βροχής το χρόνο ) 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.

Το κύριο χαρακτηριστικό των οίνων που παράγονται από τη συγκεκριμένη ποικιλία είναι η υψηλή οξύτητα και μεγάλη συγκέντρωση παραγόμενης αλκοόλης. Δίνει οίνους υψηλής ποιότητας τόσο ως μονοποικιλιακό όσο και σε ανάμειξη.

Όταν η ποικιλία καλλιεργηθεί σε περιοχές κοντά τον ποταμό Τιταρήσιο όπου διακατέχεται από αμμοπηλώδες έδαφος με τσακμακόπετρα ή στους πρόποδες του όρους Μελούνα με ασβεστολιθικά εδάφη, οι οίνοι που παράγονται χαρακτηρίζονται από έντονο υφάλμυρο χαρακτήρα.

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 συμβάλει με την πολύ καλή οξύτητα και το Μοσχάτο μαύρο Τυρνάβου ( σε λευκή οινοποίηση ) με το εκρηκτικό και πολυδιάστατο αρωματικό του προφίλ. Μια ακόμα ενδιαφέρουσα ανάμειξη του Ασύρτικο είναι μαζί με τις ποικιλίες Μαλαγουζιά και Chardonnay, η οποία κυκλοφορεί εδώ και αρκετά χρονιά στην Ελληνική αγορά με μεγάλη εμπορική επιτυχία.

Τα τελευταία χρονιά ζούμε τις συνέπειες της κλιματικής αλλαγής τόσο στην καθημερινή μας ζωή, όσο και στην καλλιέργεια της αμπέλου. Οι λίγες βροχές και η αυξανόμενη θερμοκρασία κάνουν το Ασύρτικο ποικιλία ιδανική για τη περιοχή του Τυρνάβου.

Η εν λόγω ποικιλία οινοποιείται στην περιοχή ήδη από το έτος 2011 (οινοποιείο Σταυράκη).

Τροποποιούνται τα κεφάλαια “Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου”

**4.2. Άρση του περιορισμού του ποσοστού 30% για τις ποικιλίες Ugni Blanc, Μπατίκι και Maccabeau στην ποικιλιακή σύνθεση του των λευκών και ερυθρωπών οίνων όλων των κατηγοριών.**

*Αιτιολόγηση:* Το Ugni Blanc είναι μια ποικιλία αρκετά ζωνρή, γόνιμη, και πολύ παραγωγική, ανθεκτική στο ωίδιο, ευαίσθητη στον περονόσπορο, και στον άνεμο (πριν την άνθιση).

Ξεκινά τη βλάστηση δεύτερο δεκαπενθήμερο του Απρίλη και ωριμάζει στα τέλη του Σεπτεμβρίου. Κατάλληλη για θερμές και ξηρές περιοχές κάτι που την καθιστά ιδανική για την περιοχή του Τυρνάβου, μία περιοχή με θερμά καλοκαίρια, σε συνδυασμό με την απουσία βροχοπτώσεων. Προσφέρει υψηλόβαθμους οίνους, με υψηλή οξύτητα και αρώματα μήλου, αχλαδιού και βασιλικού.

Η απόσταξη της συγκεκριμένης ποικιλίας δίνει αποστάγματα με εξαιρετικό χαρακτήρα, γι' αυτό το λόγο και προτιμήθηκε στις φυτεύσεις που πραγματοποιήθηκαν από το 1985 και μετά στην περιοχή του Τυρνάβου. Συνεπώς πρόκειται για μια ποικιλία που βρίσκεται στον αμπελώνα του Τυρνάβου από πολλών ετών.

Η παραγωγή οίνου από την ποικιλία Ugni Blanc ξεκίνησε πειραματικά από το 2001 ενώ το 2004 εμφανίστηκαν οι πρώτες φιάλες, από οινοποιείο της περιοχής του Τυρνάβου (από το οινοποιείο Σταυράκη), με ιδιαίτερο εμπορικό ενδιαφέρον λόγω της υψηλής ποιότητας των παραγόμενων οίνων.

Το Μπατίκι είναι μια λευκή ποικιλία που προέρχεται από τη Μικρά Ασία. Καλλιεργείται σποραδικά στην Ελλάδα, στην περιοχή του Τυρνάβου όμως καταλαμβάνει σημαντικές εκτάσεις. Είναι η μακροβιότερη ποικιλία στην περιοχή Τυρνάβου αφού συνεχίστηκε η καλλιέργειά της και μετά τη φυλλοξήρα του 1930. Πρόκειται για ποικιλία ιστορικής σημασίας για την περιοχή.

Είναι μια ποικιλία ζωνρή και παραγωγική, πολύ ευαίσθητη στον περονόσπορο, στο ωίδιο, στο βοτρυτή και στις χαμηλές θερμοκρασίες, αντέχει όμως αρκετά στη ξηρασία, πράγμα ιδιαίτερης σημασίας στις νέες κλιματικές συνθήκες.

Κατά την πλήρη ωρίμανση έχει μέτρια περιεκτικότητα σε σάκχαρα, χαμηλή οξύτητα, δίνει όμως οίνους με φρουτώδη αρώματα και δυνατό σώμα.

Η ποικιλία Maccabeau καλλιεργείται στην περιοχή του Τυρνάβου από το 1982. Καλύπτει μια έκταση 300 στρεμμάτων και παρουσιάζει μια σημαντική αύξηση την τελευταία πενταετία.

Κατά την πλήρη ωρίμανση έχει καλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και μέτρια οξύτητα, αν τρυγηθεί νωρίς δίνει γεύσεις γκρέιπφρουτ και καλές οξύτητες και είναι κατάλληλο για κρασιά που θα καταναλωθούν φρέσκα, σε μεγαλύτερη ωρίμανση το αρωματικό προφίλ γίνεται μελένιο και λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας σε αντιοξειδωτικές ενώσεις μπορεί ακόμα και να παλαιώνει.

Από τις οινοποιήσεις που έχουν λάβει χώρα με την χρήση των παραπάνω ποικιλιών έχει προκύψει ότι η υπέρβαση του ορίου του ποσοστού 30% δεν επιφέρει καμία σημαντική μεταβολή στο προφίλ των οίνων, με αποτέλεσμα ο εν λόγω περιορισμός να μη δικαιολογείται οινολογικά αλλά τουναντίον να αποτελεί έναν ανώφελο περιορισμό.

Τροποποιούνται τα κεφάλαια “Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου”

### **4.3 Επικαιροποίηση του τεχνικού φακέλου ΠΓΕ Τύρναβος**

Στο πλαίσιο της επικαιροποίησης των τεχνικών φακέλων έγιναν οι εξής αλλαγές στην Προδιαγραφή του Προϊόντος και στο ενιαίο έγγραφο:

- α) Βελτίωση της περιγραφής του κεφαλαίου «Δεσμός με τη Γεωγραφική Περιοχή».
- β) Προσθήκη και αντικατάσταση εθνικών διατάξεων που αφορούν σε εφαρμοστέες απαιτήσεις και στους ελέγχους για τους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ και
- γ) Αλλαγή στοιχείων στις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

Τροποποιούνται τα κεφάλαια «Δεσμός με τη Γεωγραφική Περιοχή» «Εφαρμοστέες Απαιτήσεις» και «Έλεγχοι - Στοιχεία Αρχών και Οργανισμών Ελέγχου».

## **5. Παραρτήματα**

**5.1** Το ενοποιημένο και δεόντως συμπληρωμένο ενιαίο έγγραφο, όπως τροποποιήθηκε.

**5.2** Η ενοποιημένη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος όπως τροποποιήθηκαν.

**ΟΙ ΑΙΤΟΥΝΤΕΣ**