

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Γλώσσα στην οποία έχει συνταχθεί η αίτηση: Ελληνικά
Αιτών
<p>1. Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου: ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ AGRICULTURAL WINERY COOPERATIVE OF TIRNAVOS</p> <p>Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα): 1ο χιλιόμετρο Τυρνάβου – Λάρισας, 40100 Τύρναβος, Ελλάδα</p> <p>Νομικό καθεστώς (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): Συνεταιρισμός</p> <p>Υπηκοότητα: Ελλάδα</p> <p>Τηλέφωνο: +30 24920 22002</p> <p>Τηλεομοιοτυπία: +30 24920 22230</p> <p>Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου: info@tirnavoswinery.gr</p>
<p>2. Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου: ΖΑΦΕΙΡΑΚΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ ZAFEIRAKIS CHRISTOS</p> <p>Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα): 2ο χιλιόμετρο ΠΕΟ Τυρνάβου – Ελασσόνας, 40100 Τύρναβος, Ελλάδα</p> <p>Νομικό καθεστώς (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): Ατομική Επιχείρηση</p> <p>Υπηκοότητα: Ελλάδα</p> <p>Τηλέφωνο: +30 24920 25280</p> <p>Τηλεομοιοτυπία: +30 24920 25280</p> <p>Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου: zafeirakischristos@gmail.com</p>
<p>3. Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου: ΜΙΓΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΟΕ MIGAS DIMITRIOS OE</p> <p>Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα): 3ο χιλιόμετρο ΠΕΟ Τυρνάβου- Κοζάνης, 40100 Τύρναβος, Ελλάδα</p> <p>Νομικό καθεστώς (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): Ομόρρυθμη Εταιρεία</p> <p>Υπηκοότητα: Ελλάδα</p> <p>Τηλέφωνο: +30 24920 25215</p> <p>Τηλεομοιοτυπία: +30 24920 29045</p> <p>Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου: migasdi@otenet.gr</p>
<p>4. Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου: ΠΑΠΡΑΣ ΘΩΜΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ PAPRAS THOMAS & SIA OE</p> <p>Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα): 2 Λεωνίδα, 40100 Τύρναβος, Ελλάδα</p> <p>Νομικό καθεστώς (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): Ομόρρυθμη Εταιρεία</p> <p>Υπηκοότητα: Ελλάδα</p> <p>Τηλέφωνο: +30 24920 29133</p> <p>Τηλεομοιοτυπία: +30 24920 29133</p>

Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου: info@paprasbiowines.gr
5. Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου: ΣΤΑΥΡΑΚΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ STAVRAKIS THEODOROS Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα): 48 Ευθ. Γουνιτσιώτου, 40100 Τύρναβος, Ελλάδα Νομικό καθεστώς (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): Ατομική Επιχείρηση Υπηκοότητα: Ελλάδα Τηλέφωνο: +30 24920 22700 Τηλεομοιοτυπία: +30 24920 22700 Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου: info@kentro-oinou.gr
Ενδιάμεσος φορέας
– Κράτος μέλος (κράτη μέλη) (*)
– Αρχή τρίτης χώρας (*)
– [(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]
Όνομα (ονόματα) του ενδιάμεσου φορέα (φορέων)
Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Γενική Διεύθυνση Τροφίμων Διεύθυνση Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων Τμήμα Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)
Μενάνδρου 22, ΤΚ 10552 Αθήνα, Ελλάδα Τηλέφωνο: +302102125113, +302102125145 Τηλεομοιοτυπία: +302105245195 Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου: kiokakis@minagric.gr , kballa@minagric.gr :
Ονομασία προς καταχώριση
Τύρναβος
– Ονομασία προέλευσης (*)
– Γεωγραφική ένδειξη (*)
[(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]
Ισοδύναμος όρος: Τυρναβος
Περιγραφή του οίνου(οίνων) ⁽¹⁾
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 αναφέρετε 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 αναφέρετε 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 οί από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου με νότες λουλουδιών. Στο στόμα χαρακτηρίζει η έντονη δομή, με δροσιστική γλυκύτητα, με διακριτική οξύτητα και μεγάλη επίγ

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 διοξείδιο του θείου (mg /l): 250

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

ενωσιακή νομοθεσία

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα κιτρινοπράσινο. Άρωμα που θυμίζει πράσινο μήλο ώριμο αχλάδι, αρώματα εσπεριδοειδών με διακριτικές νότες γιασεμιού. Στην περίπτωση του οί από Μοσχάτο ξεχωρίζει ο αρωματικός χαρακτήρας μοσχάτου με νότες μελιού και λουλουδιών. 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 διοξείδιο του θείου (mg/l): 150 mg/L

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρετε ακριβής τιμή , ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στη ενωσιακή νομοθεσία

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. 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 αναφέρετε ακριβής τιμή , ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στη ενωσιακή νομοθεσία

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. 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 αναφέρετε ακριβής τιμή , ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. 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 διοξείδιο του θείου (mg/l):200 mg/L

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρετε 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 διοξείδιο του θείου (mg/l) 200

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρετε ακριβής τιμή , ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στη 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 Ερυθρώπός 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 αναφέρετε ακριβής τιμή , ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στη 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 αναφέρετε ακριβής τιμή , ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στη 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 Ερυθρώπης 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 (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 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 αναφέρετε ακριβής τιμή , ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στη 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 Ερυθρώπης 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 αναφέρετε 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.

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

Παραδοσιακές ενδείξεις,

σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1⁽²⁾, 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-Vacchus», 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

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

Οινολογικές Πρακτικές

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 ⁽³⁾

Ειδική οινολογική πρακτική

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

Καλλιεργητική πρακτική

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

Οριοθετημένη περιοχή

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 Αργυροπούλιου, 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.

Μέγιστη απόδοση (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.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

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 Λημινό, Λημιώνα, 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), Λημινό, Ροδίτης, Λημιώνα, 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), Λημινό, Ροδίτης, Λημιώνα, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot και Syrah σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή ⁽⁴⁾

Κατηγορία 1 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 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. ‘

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.

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.

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 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.

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 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 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.

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 δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου με πρώτο δεκαήμερο 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. 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 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. ⁶

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. 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.

Λεπτομέρειες προϊόντος

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 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.

Άλλες προϋποθέσεις ⁽³⁾

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 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 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.

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]»