

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

### I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Τύρναβος (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ  AGRICULTURAL WINERY COOPERATIVE OF TIRNAVOS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	1ο χιλιόμετρο Τυρνάβου - Λάρισας 40100 Τύρναβος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 24920 22002
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 24920 22230
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@tirnavoswinery.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΖΑΦΕΙΡΑΚΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ  ZAFEIRAKIS CHRISTOS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	2ο χιλιόμετρο ΠΕΟ Τυρνάβου - Ελασσόνας 40100 Τύρναβος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 24920 25280
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 24920 25280
<i>Διεύθυνση ηλ-</i>	zafeirakischristos@gmail.com

ταχυδρομείου:	
---------------	--

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΜΙΓΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΟΕ MIGAS DIMITRIOS OE
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	3ο χιλιόμετρο ΠΕΟ Τυρνάβου- Κοζάνης 40100 Τύρναβος Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 24920 25215
Τηλεομοιοτυπία:	+30 24920 29045
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	migasdi@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΠΑΠΡΑΣ ΘΩΜΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ PAPRAS THOMAS & SIA OE
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	2 Λεωνίδα 40100 Τύρναβος Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 24920 29133
Τηλεομοιοτυπία:	+30 24920 29133
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@papasbiowines.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΣΤΑΥΡΑΚΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ STAVRAKIS THEODOROS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση	Ατομική Επιχείρηση

<i>(μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	48 Ευθ. Γουνιτσιώτου 40100 Τύρναβος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 24920 22700
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 24920 22700
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@kentro-oinou.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή οίνων με ΠΓΕ Τύρναβος.docx

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 317165 (6)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ.378501 (2)
<i>Νομική αναφορά</i>	υπουργική Απόφαση αριθ.316847 (7)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 320079 (5)

**V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ**

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Τύρναβος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Tyrnavos (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

**1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

1. Οίνος
8. Ημιαφρώδης οίνος

**2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)**

Οίνος λευκός ξηρός

<b>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</b>
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0% Vol. - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol. - 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 - 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
<b>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:</b>
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.

Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 %Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 %Vol.
- 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 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

**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.

**Οίνος Ερυθρωπός ξηρός****Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.
- 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
- 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

**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.

**Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος****Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- 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
- 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

**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.

## Οίνος Ερυθρώπός ημίγλυκος

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- 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\*\*\*

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

### *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.

## Οίνος Ερυθρώπός ημιαφρώδης ξηρός

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.
- 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
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο 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

### *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

## Οίνος Ερυθρώπός ημιαφρώδης ημίξηρος

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol.
- 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
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο 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 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

#### *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.

### Οίνος λευκός ημίξηρος

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol.
- 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
- 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

#### *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.

### Οίνος Ερυθρός ξηρός

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0% Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0% Vol.
- 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
- 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

#### *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.

### Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0% Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- 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
- 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

#### *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

### Οίνος Ερυθρός γλυκός

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- 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):300 mg/L

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις αντάυγειες. 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 μακρίας επίγευσης.

### Οίνος λευκός ημίγλυκος

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol.
- 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\*\*\*

\*\*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

**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.

### 3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

#### a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

#### b. Στοιχείο β)

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέππαυλη

### 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

#### a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων

Τύπος οινολογικής  
πρακτικής:

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

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

Οινοποίηση ερυθρών ξηρών, ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων

Τύπος οινολογικής  
πρακτικής:

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

**Περιγραφή πρακτικής:**

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

**Οινοποίηση ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων****Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

**Περιγραφή πρακτικής:**

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.

**Σύστημα μόρφωσης των πρέμων****Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Καλλιεργητική πρακτική

**Περιγραφή πρακτικής:**

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

**Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων****Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Ειδική οινολογική πρακτική

**Περιγραφή πρακτικής:**

Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)  
Ο ημιαφρώδης παρασκευάζεται με την παραδοσιακή τοπική τεχνική και το διοξείδιο του άνθρακα είναι ενδογενές.

**b. Μέγιστες αποδόσεις****Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο****Μέγιστη απόδοση**

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****Μέγιστη απόδοση**

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.

## 5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Τύρναβος περιλαμβάνει τις περιοχές των Δ.Δ. Τυρνάβου, Αργυροπουλίου, Δαμασίου του Δ. Τυρνάβου και των Δ.Δ. Αμπελώνα, Βρυσόπου, Δελερίων και Ροδιάς του Δ. Αμπελώνα του Νομού Λάρισας.

### a. Περιοχή NUTS

GR142	Λάρισα
-------	--------

### b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1
---------------------------	---

## 6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

### a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

06. CABERNET SAUVIGNON
02. RODITIS
01. SAVATIANO

### b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Batiki B
Sauvignon Blanc B
Moschato Amvourgou N
Merlot N
Chardonnay B
Limnio N
Debina B
Syrah N
Limniona N
Grenache Rouge N
Ugni Blanc B
Macabeu B

## c. Άλλες ποικιλίες:

--

**7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ****Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον***Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:***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 (Μουκ).

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 παρεθήρει 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.

#### **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 ευωχίας 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 σπυροφόρων

(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.

#### *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.

#### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Τύρναβος οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

## 8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

### Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

<i>προϋποθέσεων:</i>	
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p>Το άρθρο 6 παράγραφος 4 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».</p>	

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p>Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής 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».</p>	

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b> 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»</p> <p><b>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b> 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).</p> <p><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b> Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη. Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Τύρναβος είναι οι παρακάτω:</p>	

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.

## Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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"</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### α. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτημα καταχώρησης ΠΓΕ Τύρναβος



**VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ****1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΥ ΦΟΡΕΑ:**

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Δ/ΝΣΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ  HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD SECTION OF WINES AND SPIRITS
Διεύθυνση:	2 Αχαρνών 101 76 Αθήνα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124287 & +30 210 2124289 & +30 210 2124171
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5237338
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u249@minagric.gr

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**

**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Δεσμός:	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OIINOY_LIS&lt;br/&gt;TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OIINOY_LIS TA%20PGE.html</a>
---------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**