Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/3788

15.7.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/3788)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Τύρναβος»

Αριθ. αναφ. ΕΕ: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Τύρναβος»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ελλάδα

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Όνομα

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΜΗΜΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αιτούμενη τροποποίηση εμπίπτει σύμφωνα με τις παρ. 3 και 4 του άρθρου 24 του ιδίου κανονισμού στην κατηγορία των συνήθων τροποποιήσεων αφού:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης,

β) δεν περιλαμβάνει αλλαγή, διαγραφή ή προσθήκη κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος, που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

γ) δεν ακυρώνει ούτε μεταβάλλει τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο και

δ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Προσθήκη στην ποικιλιακή σύνθεση των λευκών και ερυθρωπών οίνων όλων των κατηγοριών αλλά και του ερυθρωπού ημιαφρώδη οίνου της ποικιλίας Ασύρτικο

Περιγραφή

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), Λημνιό, Ροδίτης, Λημνιώνα, 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), Λημνιό, Ροδίτης, Λημνιώνα, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot και Syrah και Ασύρτικο σε οποιοδήποτε ποσοστό.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άρση του περιορισμού του ποσοστού 30 % για τις ποικιλίες Ugni Blanc, Μπατίκι και Maccabeau στην ποικιλιακή σύνθεση του λευκού οίνου όλων των κατηγοριών.

Περιγραφή

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.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση του τεχνικού φακέλου ΠΓΕ Τύρναβος

Περιγραφή

i) Βελτίωση της περιγραφής του κεφαλαίου «Δεσμός με τη Γεωγραφική Περιοχή».

ii) Προσθήκη και αντικατάσταση εθνικών διατάξεων που αφορούν σε εφαρμοστέες απαιτήσεις και στους ελέγχους για τους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ και

iii) Αλλαγή στοιχείων στις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις του οίνου

«Τύρναβος»

Αριθ. αναφ. ΕΕ: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026

1. **Ονομασία(ες)**

«Τύρναβος»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ελλάδα

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 - Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

8. Ημιαφρώδης οίνος

6. **Περιγραφή του οίνου ή των οίνων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος Λευκός Ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα κιτρινοπράσινο.

Άρωμα

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.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % vol

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0

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

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος Λευκός Ημίξηρος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα κιτρινοπράσινο.

Άρωμα

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.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	250

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % vol

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5

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

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος Λευκός Ημίγλυκος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα κιτρινοπράσινο.

Άρωμα

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.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	250

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % vol

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45

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

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος Ερυθρός ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες.

Άρωμα

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.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 12,0 % vol

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0

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

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες.

Άρωμα

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.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 4,5- Μέγιστη 17,5

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

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες.

Άρωμα

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.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 %vol

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45

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

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος Ερυθρός γλυκός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες.

Άρωμα

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.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	300

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45

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

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα τριανταφυλλί.

Άρωμα

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.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % vol

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0

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

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα τριανταφυλλί.

Άρωμα

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.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	250

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % vol

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5

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

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα τριανταφυλλί.

Άρωμα

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.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	250

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % vol

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45

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

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος Ερυθρωπός ημιαφρώδης ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα τριανταφυλλί.

Άρωμα

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.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % vol

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0

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

— Υπερπίεση σε κλειστά δοχεία τουλάχιστον 1 bar και όχι ανώτερη από 2,5 bar στους 20 °C.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος Ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίξηρος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα τριανταφυλλί.

Άρωμα

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.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	250

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % vol

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5

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

— Υπερπίεση σε κλειστά δοχεία τουλάχιστον 1 bar και όχι ανώτερη από 2,5 bar στους 20 °C

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

Οινοποίηση λευκών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή

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

Οινοποιητική πρακτική

Οινοποίηση ερυθρών ξηρών, ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή

Παράγονται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οινοποιητική πρακτική

Οινοποίηση ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή

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

Οινοποιητική πρακτική

Σύστημα μόρφωσης των πρέμνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή

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

Οινοποιητική πρακτική

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

α) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις διατάξεις της ΕΕ.

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

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο (ερυθρές και λευκές ποικιλίες)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	12 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο - Ερυθροί οίνοι

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	96
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρο ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο - Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	90
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρο ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— Cabernet Sauvignon N

— Chardonnay B

— Grenache Rouge N

— Maccabeau B

— Merlot N

— Sauvignon Blanc B

— Syrah N

— Ugni Blanc B - Trebbiano

— Ασύρτικο B

— Λημνιό N

— Λημνιώνα N

— Μαλαγουζιά B

— Μοσχάτο Αμβούργου Ν - Μοσχάτο μαύρο Τυρνάβου

— Μπατίκι Β

— Ντεμπίνα Β

— Ροδίτης Rs - Αλεπού

— Σαββατιανό Β - Δουμπραίνα άσπρη,Κουντούρα άσπρη,Περαχωρίτικο, Σακέικο

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων 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.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στο εξής:

☑ φήμη

☐ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τους οίνους και τους ημιαφρώδεις οίνους

Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή Τυρνάβου μετρά αιώνες ιστορίας. 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

Ο Σ. Παγανέλλης καθώς και ο Ζωσιμάς Εσφιγμενίτης, ο εκδότης του Προμηθέως, περιγράφοντας τον Τύρναβο του 1880 αναφέρουν: «Ο Τύρναβος έχει προϊόντα κουκούλια, πέπονας, 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. Οι παραπάνω ποικιλίες εκτός από τον Ροδίτη και το Μπαντίκι και τη Λημνιώνα δεν καλλιεργούνται σήμερα στην περιοχή Τυρνάβου. Η αλλαγή έγινε στα έτη 1930-1936 με αφορμή την φυλλοξήρα που έπληξε την περιοχή. Η διανομή των αντιφυλλοξηρικών κλημάτων έγινε κύρια από τη Γεωργική Σχολή Λάρισας, που προώθησε τις ποικιλίες Μοσχάτο Αμβούργου, Μπαντίκι και Ροζακί.

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

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

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

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

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 οπωροφόρων (αχλαδιές και ροδακινιές). Υπήρξε εποχή κατά την οποία οι Τυρναβίτες καλλιεργούσαν σε μεγάλη έκταση μουριές για τη μεταξουργία, από την οποία παράγονταν κάθε χρόνο κουκούλια σε μεγάλη ποσότητα, τα οποία και προωθούνταν στην Ευρώπη.

Το αμπέλι και τα προϊόντα του αποτελούν και σήμερα την ραχοκοκαλιά της οικονομίας της περιοχής. Το κρασί και το τσίπουρο σχετίζονται με όλες τις κοινωνικές εκφράσεις της περιοχής του 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.

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 17 000 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 με συμφυρματοπαγή άμμο, άργιλο, κροκάλες και λατύπες.

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 περίπουστους7,7 °C ενώ το 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.

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

Οι ελληνικές ποικιλίες, λευκές και ερυθρές, με μεγάλα και συνεκτικά τσαμπιά (όπως οι ποικιλίες Μαλαγουζιά και Ροδίτης) καλλιεργούνται σε εδάφη με χαμηλή υγρασία λόγο του κινδύνου προσβολής από μύκητες όπως ο βοτρύτης.

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

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

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

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

Λεπτομέρειες του προϊόντος για τον οίνο

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.

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

Το Ασύρτικο χαρακτηρίζεται ως ιδανική ποικιλία για περιοχές με λιγοστές βροχοπτώσεις και ξηρό κλήμα. 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 καλυτέρα 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 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 χρόνια στην Ελληνική αγορά με μεγάλη εμπορική επιτυχία.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση για τον οίνο

Η μοναδικότητα των οίνων 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 αμπελοοινικού προϊόντος

8. Ημιαφρώδης οίνος

Περίληψη του δεσμού

Λεπτομέρειες προϊόντος για τους ημιαφρώδεις οίνους

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.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση για τους ημιαφρώδεις οίνους

Η μοναδικότητα 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. 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.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Α. Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Β. Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

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 Λάρισας ή στις όμορες Περιφερειακές Ενότητες Μαγνησίας, Φθιώτιδας, Καρδίτσας, Τρικάλων, Γρεβενών, Κοζάνης και Πιερίας.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Α. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Επιτρέπεται χρήση των παρακάτω ενδείξεων, σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που ισχύουν στην εθνική νομοθεσία:

— «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»

Β. 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.

Γ. Ενδείξεις επισήμανσης σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία:

— 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.

— 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.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_tyrnavos080925.pdf