

**ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ
ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ
«ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ»
(τροποποιημένος)**

Ημερομηνία παραλαβής :

Αριθμός σελίδων (με την παρούσα): 15

Γλώσσα που χρησιμοποιήθηκε για την υποβολή του φακέλου: Ελληνική

Αριθμός φακέλου: PGI-GR-02019

Καθιερωμένη γεωγραφική ένδειξη: ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

Κατηγορία του αλκοολούχου ποτού:

Απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής [όπως ορίζεται στην Κατηγορία 6 του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) 110/2008].

Περιεχόμενα

I. Περιγραφή του Τσίπουρου Τυρνάβου	3-4
-Φυσικά, Χημικά ή/και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά	3
-Ειδικά Χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)	3
II. Σχετική Γεωγραφική Περιοχή	4-5
III. Μέθοδος Παρασκευής Τσίπουρου Τυρνάβου	6-7
IV. Δεσμός με το Γεωγραφικό Περιβάλλον ή Προέλευση	7-12
-Φυσικοί παράγοντες στη Γεωγραφική Περιοχή	8
-Δεσμός της Φήμης με τη Γεωγραφική Περιοχή	10
V. Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή Εθνικές Περιφερειακές Διατάξεις	12-13
-Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης	12
-Εθνικές Διατάξεις	13
VI. Ο Αιτών	13-14
VII. Συμπληρωματικά Στοιχεία προς τη Γεωγραφική Ένδειξη	14-15
-Ειδικοί Κανόνες για την Επισήμανση	14
Παράρτημα. Απόσπασμα από τα Θεσσαλικά Χρονικά	

I. Περιγραφή του «Τσίπουρου Τυρνάβου»

Το ποτό που φέρει τη γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο Τυρνάβου» ανήκει στην κατηγορία «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής» και πληροί τις αντίστοιχες προδιαγραφές που ορίζονται στο στοιχείο 6 του παραρτήματος II του καν. (ΕΚ) 110/2008 σε συνδυασμό με τις εν γένει προδιαγραφές του Τσίπουρου/Τσικουδιάς, όπως αυτές ορίζονται στις διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας και ειδικότερον στο Μέρος Β του άρθρου 4 της υπ' αριθ. 30/077/2131/2011 απόφασης Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών.

Φυσικά, χημικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

-Είναι υγρό διαφανές και άχρωμο, με έντονα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που οφείλονται στις πρώτες ύλες (στέμφυλα, ενδεχομένως και οινολάσπες) που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του, ως και στον τρόπο της παραγωγής του (χρησιμοποιούμενα αποστακτικά μηχανήματα, ακολουθούμενη πρακτική κατά την απόσταξη).

-Έχει περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες μεγαλύτερη ή ίση με 140 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100% vol, και μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 1.000 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100% vol.

-Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 37,5.

-Δεν μπορεί να προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο Παράρτημα I σημείο 5, αραιωμένη ή μη.

Ειδικά χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)

-Δεν επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος, παρά μόνον στην περίπτωση της παλαίωσης.

-Επιτρέπεται η προσθήκη γλυκαντικών υλών εκ των οριζομένων στο σημείο 3 του Παραρτήματος I του καν. (ΕΚ) 110/2008 στο έτοιμο προς εμφιάλωση απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής σε ποσότητα, ώστε η περιεκτικότητα του διατιθέμενου στην κατανάλωση ποτού να μην υπερβαίνει τα είκοσι (20) γραμμάρια ανά λίτρο, εκφρασμένη σε ιμπερτοσάκχαρο

-Επιτρέπεται η προσθήκη αρωματικών φυτών ή/και σπόρων, σύμφωνα με την ισχύουσα παραδοσιακή πρακτική, κατά την απόσταξη των στεμφύλων ή/και

την επαναπόσταξη του προϊόντος. Η συνηθέστερη πρακτική συνίσταται στον αρωματισμό με σπόρους γλυκάνισου, μάραθου ή/και αστεροειδούς γλυκάνισου.

Για την παραγωγή του Τσίπουρου Τυρνάβου, σε ποσοστό τουλάχιστον 50%, χρησιμοποιούνται στέμφυλα που προέρχονται από την οινοποίηση σταφυλιών της ποικιλίας «Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου». Μέρος από τις αρωματικές ενώσεις που χαρακτηρίζουν την ποικιλία αυτή μεταφέρονται κατά τη διαδικασία της παραγωγής από τα στέμφυλα προσδίδοντας στο Τσίπουρο Τυρνάβου έναν ιδιαίτερο οργανοληπτικό χαρακτήρα από τον συνδυασμό των έντονων και δριμέων χαρακτηριστικών με γλυκιές νότες, ισορροπία της αλκοόλης και των αρωμάτων, με τάση επικράτησης των αρωμάτων, και καλή επίγευση με αρώματα φρούτων και ανθέων και άρωμα γαρυφάλου.

Μελέτη του αρωματικού αποτυπώματος (59 αρωματικών ουσιών) αποσταγμάτων που παρασκευάστηκαν σε πειραματικό επίπεδο, κατά προσομοίωση του Τσίπουρου Τυρνάβου, κατέδειξε σαφή διαφοροποίηση του αποστάγματος των στεμφύλων που προέρχονται από την ποικιλία «Μοσχάτο Τυρνάβου» σε σχέση με άλλες ποικιλίες, όσον αφορά το πλήθος και τη συγκέντρωση των αρωματικών συστατικών. Κατ' αναλογία μελετήθηκαν και οι αρωματικές ενώσεις που απαντώνται στα σταφύλια της εν λόγω ποικιλίας. Τα αποτελέσματα έδειξαν παρουσία πλήθους αρωματικών ενώσεων με κυρίαρχη τη λιναλόλη.

II. Σχετική Γεωγραφική περιοχή

Η γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο Τυρνάβου» χρησιμοποιείται για το τσίπουρο που παράγεται στην περιοχή που ιστορικά χαρακτηρίζεται ως περιοχή Τυρνάβου και, σύμφωνα με την ισχύουσα διοικητική διαίρεση της Ελλάδας, περιλαμβάνει τον Δήμο Τυρνάβου και τη Δημοτική Ενότητα Γιάννουλης του Δήμου Λαρισαίων.

Τα στάδια της παραγωγής που πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της ως άνω γεωγραφικής περιοχής περιλαμβάνουν:

- την καλλιέργεια των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου
- την οινοποίηση και την παραλαβή των στεμφύλων και των οινολασπών
- τη ζύμωση των στεμφύλων

- την απόσταξη των ζυμωθέντων στεμφύλων, ενδεχομένως και οινολασπών, με την παρουσία ή όχι αρωματικών υλών
- την παλαίωση
- την προσθήκη γλυκαντικών υλών
- την αραίωση με νερό για την απόκτηση του τελικού αλκοολικού τίτλου
- την εμφιάλωση

Σημειώνεται ότι η υποχρέωση της εμφιάλωσης γενικά των αλκοολούχων ποτών με Γ.Ε. στην οικεία γεωγραφική περιοχή αποτελεί πάγια αντιμετώπιση του θέματος από την Ελλάδα και καταγράφεται διαχρονικά σε όλες τις σχετικές εθνικές νομοθετικές ρυθμίσεις.

Η αντιμετώπιση αυτή επιβάλλεται αποκλειστικά και μόνο από ουσιαστικούς αντικειμενικούς λόγους (αναγομένους εν τέλει στη φύση των αλκοολούχων ποτών) προστασίας και διασφάλισης της ταυτότητας και ποιότητας των προϊόντων και συνεπώς της φήμης της (οικείας) γεωγραφικής ένδειξης.

Επιπλέον, επισημαίνεται ότι ο παραδοσιακός χαρακτήρας των αλκοολούχων ποτών και δή αυτών με γεωγραφική ένδειξη αποτελεί καθοριστικό στοιχείο της ταυτότητάς τους, το οποίο έχει αποτυπωθεί παγίως και στην σχετική νομοθεσία της Ένωσης. Ακριβώς δε, στα πλαίσια της παράδοσης, η εμφιάλωση των ποτών αυτών μέσα στην οικεία γεωγραφική περιοχή αντιμετωπίζεται ως αυτονόητο στοιχείο από τους καταναλωτές, αλλά και τις ποτοποιίες.

Όλες οι αποσταγματοποιίες που παράγουν Τσίπουρο Τυρνάβου λειτουργώντας ως πιστοί φορείς της παράδοσης, εμφανίζουν οι ίδιες το προϊόν τους, έχοντας πλήρη επίγνωση ότι μόνο κατ' αυτόν τον τρόπο μπορούν να διασφαλίσουν την τελική ταυτότητα του προϊόντος τους.

Ο καταναλωτής από την πλευρά του, αντιμετωπίζει με αυξημένη εμπιστοσύνη ένα αλκοολοχο ποτό με γεωγραφική ένδειξη, του οποίου η όλη παραγωγική διαδικασία διενεργείται και ολοκληρώνεται εντός της οικείας γεωγραφικής περιοχής, από την πρώτη ύλη μέχρι και την εμφιάλωση, η οποία είναι και το (τελευταίο) στάδιο που αποτελεί το σημείο, όπου ολοκληρώνεται η προστασία του προϊόντος από τον παραγωγό, δεδομένου ότι από τη στιγμή που το προϊόν εμφιαλώνεται μέχρι τη στιγμή που η φιάλη ανοίγεται από τον καταναλωτή, κανείς άλλος δεν έρχεται σε άμεση επαφή με το αλκοολούχο ποτό.

III. Μέθοδος παρασκευής του Τσίπουρου Τυρνάβου.

Η μέθοδος παρασκευής του Τσίπουρου Τυρνάβου ακολουθεί τους γενικούς όρους που προβλέπονται για το απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής στο Παράρτημα II του καν. (ΕΚ) 110/2008, σε συνδυασμό με ορισμένες ειδικότερες διαδικασίες που αποσκοπούν στη διασφάλιση της ταυτότητας και ποιότητας του προϊόντος.

-Παράγεται αποκλειστικά με ζύμωση στεμφύλων σταφυλής, ακολουθούμενη από απόσταξη είτε κατευθείαν με υδρατμούς είτε μετά από προσθήκη νερού.

-Τα στέμφυλα προέρχονται από την κανονική και επιμελημένη έκθλιψη των σταφυλιών και η απόδοσή τους σε άνυδρη αιθυλική αλκοόλη δεν υπερβαίνει τα 7,5 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα καθαρών στεμφύλων.

-Στα στέμφυλα είναι δυνατόν να προστίθεται οινολάσπη σε αναλογία που δεν υπερβαίνει τα 25 kg οινολάσπης ανά 100 kg χρησιμοποιηθέντων στεμφύλων σταφυλής, ενώ η ποσότητα της προερχομένης από την οινολάσπη αλκοόλης δεν υπερβαίνει το 35% της συνολικής ποσότητας αλκοόλης που περιέχει το τελικό προϊόν.

-Τα χρησιμοποιούμενα στέμφυλα και οινολάσπες προέρχονται από την οينوποίηση σταφυλιών από αμπελώνες που καλλιεργούνται στην περιοχή του Τυρνάβου, με συμμετοχή της ποικιλίας Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου, σε ποσοστό τουλάχιστον 50%.

-Η απόσταξη συντελείται παρουσία των στεμφύλων, σε λιγότερο από 86% vol.

-Επιτρέπεται η επαναπόσταξη στον ίδιο αλκοολικό τίτλο.

Ιδιαίτερα σημαντικό παράγοντα για την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος αποτελεί η ποιότητα της πρώτης ύλης και η συμμετοχή της ποικιλίας Μοσχάτο Τυρνάβου. Τα σταφύλια συλλέγονται στον κατάλληλο χρόνο, ούτε άγουρα ούτε υπερώριμα, από διαλεγμένες τοποθεσίες με υγιή και μεστά χρώματα, τις πρωινές ώρες και με τη χαμηλότερη δυνατή ατμοσφαιρική υγρασία. Σημαντικός παράγοντας για την άριστη πρώτη ύλη είναι η τήρηση των κανόνων φυτοπροστασίας και λίπανσης καθ' όλο το έτος, ώστε η σταφυλοπαραγωγή να είναι απαλλαγμένη από υπολείμματα φυτοφαρμάκων.

Η μεταφορά των σταφυλιών από τις καλλιέργειες μέχρι το οινοποιείο γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να αποφευχθούν τραυματισμοί των ρωγών και ανεπιθύμητες οξειδώσεις.

Τα σταφύλια υποβάλλονται σε αποβοστρύχωση για την απομάκρυνση των βοστρύχων (κοτσανιών) και οινοποιούνται. Τα στέμφυλα που απομένουν μετά την έκθλιψη των σταφυλιών για την παραγωγή του οίνου, αποτελούνται από τα γίγαρτα (κουκούτσια) και τους φλοιούς, ενώ παραμένει και ποσοστό γλεύκους (αζύμωτου ή/και σε ζύμωση), σύμφωνα με το προβλεπόμενο από την ισχύουσα εθνική νομοθεσία όριο. Τα στέμφυλα παραμένουν σε ανοξείδωτες δεξαμενές επί μερικές ημέρες και υπό περιοδική ανάδευση, ώστε να επιτευχθεί η εκχύλιση των σακχάρων και των αρωμάτων και να λάβει χώρα η αλκοολική ζύμωση. Μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης, οδηγούνται προς απόσταξη στους ασυνεχούς λειτουργίας άμβυκες, με χωρητικότητα έως 1500 lt.

Κατά την απόσταξη απορρίπτονται το πρώτο και το τελευταίο κλάσμα (οι κεφαλοουρές) και συλλέγεται το μεσαίο κλάσμα (η καρδιά). Η πρακτική αυτή έχει ως αποτέλεσμα την ποιοτική αναβάθμιση του αποστάγματος με την ελαχιστοποίηση της συγκέντρωσης της μεθανόλης, καθώς και ουσιών που προσδίδουν στο απόσταγμα κακούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες (ισοαμυλικές αλκοόλες κ.λ.π.). Το κατά τα ανωτέρω ληφθέν απόσταγμα μετά την παραμονή του επί ικανό χρονικό διάστημα, αραιώνεται, ώστε να σχηματισθεί το τελικό προϊόν, το οποίο εμφιαλώνεται.

Το Τσίπουρο Τυρνάβου μπορεί να αρωματίζεται με την προσθήκη, κατά την απόσταξη των στεμφύλων ή την επαναπόσταξη του αρχικώς λαμβανομένου αποστάγματος, αρωματικών φυτών ή σπόρων σύμφωνα με την παραδοσιακή πρακτική. Στην συνήθη περίπτωση που ο αρωματισμός γίνεται με σπόρους γλυκάνισου, μάραθου ή αστεροειδούς γλυκάνισου φέρει την ένδειξη «με γλυκάνισο».

IV. Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση

Η γεωγραφική περιοχή, από την οποία κατάγεται το Τσίπουρο Τυρνάβου, περιγράφεται ανωτέρω στην ενότητα «Σχετική γεωγραφική περιοχή». Όπως απαιτείται από την παράγραφο 1 του άρθρου 15 του κανονισμού (ΕΚ) 110/2008, η γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο Τυρνάβου» δηλώνει ότι το ποτό κατάγεται από την περιοχή του Τυρνάβου, εφόσον μια δεδομένη ποιότητα, φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό του μπορεί να αποδοθεί κατά κύριο λόγο στη γεωγραφική του καταγωγή.

Ο δεσμός της γεωγραφικής ένδειξης «Τσίπουρο Τυρνάβου » με την περιοχή του Τυρνάβου βασίζεται τόσο σε φυσικούς παράγοντες, όπως οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του, όσο σε και ανθρώπινους παράγοντες, όπως τα χρησιμοποιούμενα αποστακτικά μηχανήματα, η ακολουθούμενη πρακτική κατά την απόσταξη, ως και οι δεξιότητες των παραγωγών, όπως έχουν διαμορφωθεί στην μακραίωνη ιστορία του ποτού, με αποτέλεσμα στην εποχή μας η φήμη του «Τσίπουρου Τυρνάβου» να είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τον Τύρναβο.

Φυσικοί παράγοντες στη γεωγραφική περιοχή

Προέλευση των στεμφύλων

Η προέλευση των στεμφύλων από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελώνες του Τυρνάβου και ειδικότερον από την ποικιλία Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου, κατά ποσοστό τουλάχιστον 50%, εδραιώνει το δεσμό του Τσίπουρου Τυρνάβου με τον περιβάλλοντα χώρο.

Ποικιλία αμπέλου «Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου»

Σύμφωνα με πληροφορίες που αναφέρονται στο περιοδικό Ελληνική Αμπελουργία και Οινολογία (1932), οι ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνταν παλαιότερα στην περιοχή Τυρνάβου ήταν οι ποικιλίες: Ροδίτης, Μπαντίκι, Κουκούλι, Λημιόνα, Ήμερο Μαύρο, Σιδερίτης, Καρτσιώτης, Ούτμαλη. Από το 1930 ως το 1936, ωστόσο, η φυλλοξήρα οδήγησε στην αναζήτηση νέων υποκειμένων και ποικιλιών ανθεκτικών στην φυλλοξήρα.

Η Γεωργική Σχολή της Λάρισας προώθησε τις ποικιλίες Μοσχάτο Αμβούργου, Μπαντίκι και Ροζακί. Το Μοσχάτο Αμβούργου αποτελεί οينوποιήσιμη ποικιλία μόνο για το νομό Λάρισας. Παράγει σταφυλές μέτριες σε μέγεθος, αραιόρογες. Οι ράγες είναι μεγάλες, ωοειδείς, με ερυθρά, λεπτή, ανθεκτική επιδερμίδα. Η σάρκα είναι γλυκιά με μοσχάτη γεύση. Ωριμάζει περί το τέλος Αυγούστου. Αποτελεί ποικιλία ζωνηρή.

Ο εγκλιματισμός της ποικιλίας «Μοσχάτο Αμβούργου» και η ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της στη περιοχή του Τυρνάβου, οδήγησε στην διάδοση της καλλιέργειας και τη συνώνυμη περιγραφή της ως Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου, μόνο για τους αμπελώνες που καλλιεργούνται στα όρια του Δήμου Τυρνάβου [σύμφωνα με την υπ' 3543/96217/7-9-2015 απόφαση Υπουργού Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας, (ΦΕΚ Β'

1995). Σήμερα, στην εν λόγω περιοχή, η καλλιέργεια της ποικιλίας Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου καταλαμβάνει 16.000 στρέμματα, έναντι 10.000 στρεμμάτων που καταλαμβάνουν συνολικά όλες οι άλλες ποικιλίες.

Η συγκεκριμένη ποικιλία καλλιεργούμενη στα ασβεστολιθικά εδάφη, αλλά και στο αμμοπηλώδες έδαφος της περιοχής παρουσιάζει την ιδιαιτερότητα ότι διατηρεί τα πρωτογενή αρώματα της κατά την οινοποίηση, αλλά και (σε σημαντικό ποσοστό) κατά την απόσταξη, με αποτέλεσμα να γίνεται αντιληπτή σε γευστική δοκιμή.

Οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής του Τυρνάβου, χαρακτηρίζονται από την ύπαρξη ασβεστολιθικών εδαφών στο μεγαλύτερο μέρος της καλλιεργούμενης έκτασης, καθώς και από βαριά εδάφη, αργιλώδη με αλκαλικό pH και σε μικρότερο ποσοστό αμμοπηλώδη εδάφη με όξινο pH. Οι διαφορές της συμπεριφοράς της ποικιλίας Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου, μεταξύ των δύο κατηγοριών εδαφών, σχετίζονται μόνο με την απόδοση σε παραγωγικό επίπεδο και την ευρωστία των πρέμνων που είναι καλύτερη στα βαριά αργιλώδη εδάφη. Όσον αφορά στο κλίμα της περιοχής, αυτό χαρακτηρίζεται θερμό και ξηρό το καλοκαίρι με δροσερές νύχτες, ενώ είναι υγρό και ψυχρό το χειμώνα.

Οι αμπελώνες της περιοχής βρίσκονται σε υψόμετρο 70 – 250 μ. πάνω από τη θάλασσα. Η περιοχή δεν αντιμετωπίζει μεγάλες ξηρασίες και ιδιαίτερα έντονο υδατικό στρές. Τα νερά και τα βουνά που περιβάλλουν την περιοχή, δημιουργούν ένα εξαιρετικό μικροκλίμα στην περιοχή.

Νερό.

Πολλοί παραγωγοί υποστηρίζουν ότι σημαντικό ρόλο στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του Τσίπουρου Τυρνάβου διαδραματίζει επίσης η χρήση του νερού της περιοχής. Η περιοχή αποτελεί την Βορειοδυτική ζώνη υδροφορίας της υδρογεωλογικής λεκάνης Ανατολικής Θεσσαλίας και είναι δημιούργημα του Τιταρρήσιου ποταμού, από φερτά υλικά, προϊόντα διάβρωσης της λεκάνης απορροής του, τα οποία αποτέθηκαν μετά την έξοδο του Τιταρρήσιου από το ορεινό σύμπλεγμα στο αρχικά δημιουργηθέν τεκτονικό βύθισμα στην ευρύτερη περιοχή Τυρνάβου - Αμπελώνος. Η εξάπλωση τους είναι προϊόν της μεταφορικής ικανότητας του νερού σε συνδυασμό με την κοκκομετρία, το ειδικό βάρος των φερτών υλικών, την τεκτονική μετεξέλιξη, την κλιματολογία κλπ.

Αποτέλεσμα όλων αυτών, ήταν η δημιουργία ενός τεραστίου κώνου κορρημάτων με διαφοροποιημένη οριζόντια και κάθετη εξάπλωση και με υπόβαθρο τα νεογενή (μάργες) ή τους σχιστόλιθους της Πελαγονικής. Ο κώνος αυτός των κορρημάτων λειτουργεί ως ένα εξαιρετικό φίλτρο κατά την διαδικασία της διήθησης και προσδίδει ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά στο νερό (οργανοληπτικά, καθαρότητα κλπ).

Δεσμός της φήμης του Τσίπουρου Τυρνάβου με την γεωγραφική περιοχή

Ιστορικά στοιχεία

Η ιστορία του Τσίπουρου Τυρνάβου συνδέεται με την αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή Τυρνάβου που μετρά αιώνες ιστορίας. Από τους Βυζαντινούς ακόμα χρόνους υπάρχουν γραπτές αναφορές για την ιστορία της αμπελουργίας και του οίνου στην περιοχή Τυρνάβου.

Οι Βυζαντινοί κατά τις συνήθειες που ανέπτυξαν κατά την οικονομική άνθηση κάνουν μνεία για το πώς λειτουργούσε διοικητικά η περιοχή, πού βασιζόταν η οικονομία και το εμπόριο της. Η αμπελουργία στην περιοχή Τυρνάβου αναφέρεται σε γραπτά των Βυζαντινών χρόνων. Στο «*Ορκωμοτικό Γράμμα*» του Μιχαήλ Γαβριηλόπουλου (1295) αναφέρεται μεταξύ άλλων ο ειδικός φόρος οίνου και ελαίου (Τσοποτός, 1896).

Η καλλιέργεια της αμπέλου συνεχίστηκε και επί Τουρκοκρατίας. Όπως γράφει ο Γεώργιος Χατζηκόστας στο έργο του «*Ολίγα περί Τυρνάβου*», ο Τούρκος περιηγητής Εβλιγιά Τσελεπή αναφέρει το 1668 «φεύγοντας κανείς από τη νοτιοανατολική πλευρά της πόλης (Τύρναβος) και μέχρι να φτάσει στη Λάρισα βρίσκει 37 Αμπελώνες». Η καλλιέργεια της αμπέλου στην περιοχή επιβεβαιώνεται και στα έργα άλλων περιηγητών, της ίδιας εποχής, όπως του Βρετανού ιατρού Edward Brown (1669), αλλά και μεταγενέστερων, όπως του συνταγματάρχη William Martin-Leake (1806).

Το 1836, παρά τα δεινά που έχει υποστεί η περιοχή από τις εκστρατείες κατά των Ελλήνων, η πόλη του Τυρνάβου παραμένει ανθηρή και η καλλιέργεια της αμπέλου συνεχίζεται (Νεωτάτη της Θεσσαλίας Χωρογραφία, Ιωάννης Αναστασίου Λεονάρδος, 1836).

Την εποχή αυτή η πόλη του Τυρνάβου αρχίζει να εγκαταλείπει την υφαντουργία που μέχρι τότε αποτελούσε τον θεμέλιο λίθο της οικονομίας της και

αρχίζει να βασίζει την οικονομική της ζωή αποκλειστικά στην παραγωγή και το εμπόριο αμπελοοινικών προϊόντων. Η εκτεταμένη αμπελοκαλλιέργεια θεωρείται ο κύριος συντελεστής της οικονομικής ανάπτυξης του Τυρνάβου.

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 οι κάτοικοι του Τυρνάβου ήταν το «ζιν-ζιρέ», δηλαδή ο φόρος της δεκάτης επί του μούστου. Όποιος δεν πλήρωνε το φόρο σήμαινε ότι δεν έφτιαχνε κρασί (Heuzeu 1858).

Ο Ζήσης Μισούρας κατά τον πρώτο μισό του 19^{ου} αιώνα ταξιδεύοντας στα Βαλκάνια έρχεται σε επαφή με πρακτικές απόσταξης, συστηματοποιεί την τεχνική, βράζοντας στέμφυλα, δημιουργεί τον πρώτο αποστακτήριο και κυκλοφορεί επίσημα το πρώτο φημισμένο Τσίπουρο Τυρνάβου, μεταξύ των ετών 1852 και 1855.

Σε μελέτη του το 1932, ένας από τους σημαντικότερους συγγραφείς και γραμματολόγους της ελληνικής γλώσσας ο Τυρναβίτης Αχιλλέας Τζάρτζανος (1873-1946) αναφέρει ότι κατά τα τελευταία χρόνια της Τουρκοκρατίας στη Θεσσαλία, εκτός από τα κρασιά, παρήγαγαν εκεί και οινόπνευμα από τα τσίπουρα των σταφυλιών, τα οποία έβραζαν με ανάλογη ποσότητα νερού ή με ποσότητα υποβαθμισμένου ποιοτικά κρασιού. Το απόσταγμα που έβγαине από το βράσιμο αυτό το έλεγαν «σούμμα», αλλά δεν το έπιναν, γιατί μύριζε έντονα και «έκαιγε» πολύ. Για το λόγο αυτό το απέσταζαν και δεύτερη φορά αφού προσέθεταν γλυκάνισο, αλάτι και λίγα κάρβουνα με κρεμμύδια. Έτσι παραγόταν το τσίπουρο (ή, όπως εναλλακτικά αναφερόταν τότε, ρακί), το οποίο πίνεται ευχάριστα.

Στην έκτακτη έκτη έκδοση των *Θεσσαλικών Χρονικών* το 1935 (σελ.352-353) γίνεται σαφής αναφορά της παραγωγής Τσίπουρου. *«Εις Καμία άλλη περιφέρεια της Θεσσαλίας τα αμπέλια δεν καλλιεργούνται εις τόσην έκταση όση εις τον Τύρναβο. Εκτός του Τυρνάβου και άλλες κοινότητες της επαρχίας είναι αμπελοουργικές όπως το Καζακλάρι και η ΡαψάνηΕκτός από τα σταφύλια, το κρασί, το πετιμέζι, και κληματίδας, από τα αμπέλια τους οι αμπελοουργοί Τυρνάβου είχαν πρόσδοον και από το τσίπουρο το προερχόμενον από την απόσταξιν των στεμφύλων και κρασιών το οποίον εις τον Τύρναβον λέγεται και ρακί, είναι δε εξαιρετικής ποιότητος διότι παρασκευάζεται εκ διπλής αποστάξεως».* (Το σχετικό απόσπασμα επισυνάπτεται ως Παράρτημα).

Σύγχρονη εποχή

Ο στενός ιστορικός δεσμός μεταξύ του Τυρνάβου και των προϊόντων της αμπελοκαλλιέργειας αποτυπώνεται στο Μουσείο Αμπέλου-Οίνου-Οίκου Ανθρώπου που λειτουργεί στον Τύρναβο, στο οποίο εκτίθενται πολλά στοιχεία για την ταυτότητα και την ιστορία του Τσίπουρου Τυρνάβου.

Ο δεσμός αυτός παραμένει εξίσου ισχυρός και στις μέρες μας, καθώς η κοινωνική και οικονομική ζωή της περιοχής Τυρνάβου συνεχίζει να σχετίζεται άμεσα με την αμπελοκαλλιέργεια, τον οίνο και το τσίπουρο.

Στη διαχρονική διάδοση των αμπελοοινικών προϊόντων στην περιοχή, συνετέλεσε, πέρα από τη φύση, και ο ευφρόσυτος χαρακτήρας των Τυρναβιτών, που βεβαιώνεται από διάφορα ιστορικά κείμενα. Ο οίνος και το τσίπουρο σχετίζονται με τις κοινωνικές εκφράσεις της περιοχής Τυρνάβου, έθιμα, γιορτές, τελετές, αλλά και την καθημερινότητα των ανθρώπων της. Ακόμη και σήμερα, όταν τσουγκρίζουν τα ποτήρια, συνηθίζουν να λένε την ευχή «Όλα αμπέλια !»

Η παραγωγή του Τσίπουρου Τυρνάβου είναι ιδιαίτερα σημαντική για την οικονομία της περιοχής. Σήμερα δραστηριοποιούνται ένδεκα (11) αποσταγματοποιίες/ποτοποιίες. Σύμφωνα με τα επίσημα στατιστικά στοιχεία που συγκεντρώνει το Γενικό Χημείο του Κράτους, η ποσότης Τσίπουρου Τυρνάβου που παρήχθη το 2013 ανήλθε στα 161.793 λίτρα αλκοόλης 100% vol, που αντιστοιχεί σε 404.483 λίτρα τελικού προϊόντος, εάν ληφθεί ως μέσος όρος του αλκοολικού τίτλου η τιμή των 40% vol. Η ποσότητα αυτή αντιστοιχεί στο 16,6% της συνολικής παραγωγής του τσίπουρου στην Ελλάδα, συμβολή που καθίσταται ακόμη πιο σημαντική, εάν συνεκτιμηθεί το μικρό μέγεθος της περιοχής Τυρνάβου, της οποίας η έκταση ανέρχεται σε 567,38 km² (0,43% της συνολικής έκτασης της Ελλάδας) και ο πληθυσμός της σε 37.803 κατοίκους (0, 34% του συνολικού πληθυσμού της Ελλάδας).

V. Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις

Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Το Τσίπουρο Τυρνάβου καταχωρίστηκε κατ' αρχάς ως γεωγραφική επωνυμία υπέρ της Ελλάδος για την κατηγορία «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής» στο Παράρτημα II του καν. (ΕΟΚ) 1576/89 και εν συνεχεία ως γεωγραφική ένδειξη

υπέρ της Ελλάδος για την αυτή κατηγορία αλκοολούχων ποτών στο Παράρτημα ΙΙΙ του καν. (ΕΚ) 110/2008, ο οποίος αντικατέστησε τον καν. (ΕΟΚ) 1576/89.

Διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας

Η παραγωγή και επισήμανση του Τσίπουρου Τυρνάβου πέραν των ενωσιακών διατάξεων διέπονται και από τις διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας της Ελλάδος για το τσίπουρο/τσικουδιά, όπως αυτές καταγράφονται στις κατωτέρω νομοθετικές ρυθμίσεις:

-Νόμος 2969/2001 «Αιθυλική αλκοόλη και αλκοολούχα προϊόντα (ΦΕΚ 281/Α'/18-12-2001).

-Απόφαση Υπουργού Οικονομικών 3002475/383/0029/02-02-2010 «Λειτουργία αποσταγματοποιείων» (ΦΕΚ 162/Β'/19-02-2010), όπου κατά βάση περιλαμβάνονται οι σχετικές με τον έλεγχο διαδικασίες και διατυπώσεις.

-Απόφαση Υπουργού Οικονομικών 30/077/2131/2011 «Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών» (ΦΕΚ1946/Β'/31-8-2011), όπου καταγράφονται τα ειδικά εθνικά μέτρα για τις γεωγραφικές ενδείξεις εν γένει (άρθρο 5, Μέρος Α), καθώς και οι ιδιαίτερες προδιαγραφές του τσίπουρου/τσικουδιάς (άρθρο 4, Μέρος Β').

VI. Ο Αιτών

Κράτος-Μέλος: Ελλάδα

Στοιχεία αρμόδιας Αρχής

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΗ ΑΡΧΗ
ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΣΟΔΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Ταχ.Διεύθυνση : Αν. Τσόχα 16
: Αθήνα 115 21, Ελλάδα
Τηλέφωνο : 0030-210-6479273
Φαξ : 0030-210-6468272
e-mail : alcohol_food@gcsf.gr

και στην αγγλική γλώσσα:

**HELLENIC REPUBLIC
INDEPENDENT PUBLIC REVENUE AUTHORITY
GENERAL DIRECTORATE OF GENERAL CHEMICAL STATE LABORATORY
DIRECTORATE OF ALCOHOL & FOODSTUFFS**

Address : Anast. Tsocha 16
Athens 115 21, Greece
Tel : 0030-210-6479273
Fax : 0030-210-6468272
e-mail : alcohol_food@gcsl.gr

VII. Συμπληρωματικά στοιχεία προς τη γεωγραφική ένδειξη

Το Τσίπουρο Τυρνάβου, εφόσον παλαιωθεί επί εξάμηνο τουλάχιστον, σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας μέχρι 1000 λίτρων, μπορεί να διατίθεται στην κατανάλωση με τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «παλαιό» ή «παλαιωθέν» ή «παλαιωμένο». Η ένδειξη αυτή μπορεί να συμπληρώνεται με την ακριβή διάρκεια της παλαίωσης εκφρασμένης σε έτη, εφόσον αυτή υπερβαίνει το εξάμηνο.

Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία η γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο Τυρνάβου» αποτελεί επωνυμία πώλησης, η οποία χρησιμοποιείται κατά παράδοση, και αντικαθιστά την επωνυμία πώλησης «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής». Κατ' εξαίρεση επιτρέπεται η χρήση της επωνυμίας πώλησης «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής» στην εκάστοτε χρησιμοποιούμενη ξένη γλώσσα, για προϊόντα που προορίζονται είτε για αποστολή στα λοιπά Κράτη-Μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης είτε για εξαγωγή σε τρίτες χώρες, στις οποίες η αναγραφή αυτή βοηθά την ενημέρωση του καταναλωτή για την φύση του προϊόντος.

-Τα αλκοολούχα ποτά, τα οποία φέρουν γεωγραφική ένδειξη που αφορά την Ελλάδα ως σύνολον ή επί μέρους περιοχές της, επιτρέπεται να παράγονται για λογαριασμό τρίτου, σύμφωνα με τις διατάξεις της σχετικής εθνικής νομοθεσίας. Σ' αυτές τις περιπτώσεις, επιτρέπεται η υποδήλωση των στοιχείων του ποτοποιού που παρασκευάζει και εμφιαλώνει αυτά με ειδικό κωδικό αριθμό, που παρέχεται από τη Διεύθυνση Αλκοόλης & Τροφίμων, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Όταν τα ποτά παρασκευάζονται για λογαριασμό τρίτου, ο οποίος

εδρεύει εκτός Ελλάδος, η χρήση του ως άνω κωδικού επιτρέπεται υπό τον όρο της αναγραφής της φράσης «παρασκευάζεται και εμφιαλώνεται στην Ελλάδα» σε όλες τις γλώσσες που χρησιμοποιούνται στην επισήμανση του ποτού.