

Transmission of an established geographical indication of spirit drinks

Σχέδιο - Τελευταία αποθήκευση στις 17/02/2015 14:00 από null

I. ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ

1. Ονομασία και τύπος

a. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ (el)

b. Κατηγορία

6. Grape marc spirit or grape marc

c. Αιτούσα(-ες) χώρα(-ες)

Ελλάδα

d. Γλώσσα αίτησης:

ελληνικά

e. Γεωγραφική ένδειξη τύπου:

ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

2. Στοιχεία επικοινωνίας

a. Όνομα και τίτλος αιτούντος

Όνομα και τίτλος αιτούντος	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΣΟΔΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών)	

προσώπων)	
Ιθαγένεια	Ελλάδα
Διεύθυνση	Αν. Τσόχα 16 Αθήνα 115 21
Χώρα	Ελλάδα
Τηλέφωνο	++302106479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcsf.gr

β.Στοιχεία ενδιάμεσου φορέα

Όνομα ενδιάμεσου φορέα	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΣΟΔΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Διεύθυνση	Αν. Τσόχα 16, Αθήνα 115 21
Χώρα	Ελλάδα
Τηλέφωνο	++302106479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcsf.gr

γ.Στοιχεία ενδιαφερόμενου μέρους

Όνομα και τίτλος ενδιαφερόμενου μέρους	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΣΟΔΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων)	
Ιθαγένεια	Ελλάδα
Αιτιολόγηση του έννομου συμφέροντος	
Διεύθυνση	Αν. Τσόχα 16, Αθήνα 115 21
Χώρα	Ελλάδα
Τηλέφωνο	++302106479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcsf.gr

δ.Στοιχεία αρμόδιων αρχών ελέγχου

Ονομασία αρμόδιας αρχής	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
-------------------------	-----------------------

ελέγχου	ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΣΟΔΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Διεύθυνση	Αν. Τσόχα 16 Αθήνα 115 21
Χώρα	Ελλάδα
Τηλέφωνο	++302106479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcsf.gr

ε.Στοιχεία φορέων ελέγχου

Ονομασία φορέα ελέγχου	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΣΟΔΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Διεύθυνση	Αν. Τσόχα 16 Αθήνα 115 21
Χώρα	Ελλάδα
Τηλέφωνο	++302106479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcsf.gr

3.Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού

Τίτλος - Ονομασία προϊόντος	ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ
Φυσικά, χημικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	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, 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. Ειδικότερα : -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 Ι σημείο 5, αραιωμένη ή μη. -Δεν επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος, παρά μόνον στην περίπτωση της παλαίωσης.

	-Επιτρέπεται η προσθήκη γλυκαντικών υλών εκ των οριζομένων στο σημείο 3 του Παραρτήματος Ι 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 ιμβερτοσάκχαρο -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.
Ειδικά χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)	Για την παραγωγή του Τσίπουρου Τυρνάβου, σε σημαντικό ποσοστό, χρησιμοποιούνται στέμφυλα που προέρχονται από την οινοποίηση σταφυλιών της ποικιλίας «Μοσχάτο Τυρνάβου», η οποία προσδίδει στο προϊόν ιδιαίτερα αρωματικά συστατικά. 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.

4.Ορίστε τη γεωγραφική περιοχή

α.Περιγραφή της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

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.

Συγκεκριμένα, στην ως άνω γεωγραφική περιοχή, πρέπει να πραγματοποιείται η διαδικασία παραγωγής, από του σταδίου της απόσταξης των στεμφύλων έως την τελική παρασκευή του ποτού, καθώς και η εμφιάλωση του ποτού.

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 την 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 από τις ποτοποιίες, οι οποίες λειτουργώντας ως πιστοί φορείς της παράδοσης εμφιαλώνουν οι ίδιες τα αλκοολούχα ποτά που παράγουν, έχοντας πλήρη επίγνωση ότι μόνο κατ' αυτόν τον τρόπο μπορούν να διασφαλίσουν την τελική ταυτότητα του προϊόντος τους.

b.Περιοχή NUTS

GR142	Λάρισα
-------	--------

5.Μέθοδος παρασκευής του αλκοολούχου ποτού

Τίτλος – Τύπος μεθόδου	ΑΠΟΣΤΑΞΗ ΣΤΕΜΦΥΛΩΝ ΣΤΑΦΥΛΗΣ
Μέθοδος	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 τις ειδικότερες διαδικασίες που αφορούν το τσίπουρο εν γένει. Έτσι : -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. -Η απόσταξη συντελείται παρουσία των στεμφύλων, σε λιγότερο από 86% vol. -Επιτρέπεται η επαναπόσταξη στον ίδιο αλκοολικό τίτλο. Ιδιαίτερα σημαντικό παράγονται για την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος αποτελεί η ποιότητα της πρώτης ύλης και η συμμετοχή της ποικιλίας Μοσχάτο Τυρνάβου. Η περίοδος του τρύγου διαρκεί από 10 Σεπτεμβρίου μέχρι 15 Οκτωβρίου. Τα σταφύλια συλλέγονται στον προβλεπόμενο χρόνο, ούτε άγουρα ούτε υπερώριμα, από διαλεγμένες τοποθεσίες με υγιή και μεστά χόματα, 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, ή και οίνου. Τα στέμφυλα παραμένουν σε ανοξειδωτές 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. Κατά την απόσταξη απορρίπτονται το πρώτο και το τελευταίο κλάσμα (οι κεφαλουρές) 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 παραμένει σε ειδικές δεξαμενές για διάστημα τεσσάρων έως έξι μηνών και εν συνεχεία 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».
--	--

6. Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον προέλευσης

Τίτλος - Ονομασία προϊόντος	ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ
Λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή ή την προέλευση που έχουν σημασία ως προς τον δεσμό	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. Η καλλιέργεια αυτή συνεχίστηκε και επί Τουρκοκρατίας. Τον 19ο αιώνα, ο Τύρναβος αποτελούσε πέρασμα αγωγιάτων και ζωεμπόρων διαφόρων εθνικοτήτων, ανάμεσά τους και Βούλγαρων, οι οποίοι γνώριζαν την απόσταξη φυτών και συγκεκριμένα την κατασκευή ροδελαίου από τα τριαντάφυλλα. Ο Τυρναβίτης,

	Ζήσης Μισούρας, έμαθε την τέχνη της απόσταξης από τους Βούλγαρους και δοκίμασε να βράσει στέμφυλα, η προσπάθειά του στέφθηκε από επιτυχία συλλέγοντας σταγόνα σταγόνα το τσίπουρο. Ο Ζήσης Μισούρας δημιούργησε το πρώτο αποστακτικό συγκρότημα και κυκλοφόρησε επίσημα το πρώτο φημισμένο Τσίπουρο Τυρνάβου μεταξύ των ετών 1852 και 1855. Η καλλιέργεια της αμπέλου συνεχίστηκε αδιάλειπτα στην περιοχή του Τυρνάβου, και μαζί μ' αυτήν η παραγωγή τσίπουρου. Η κοινωνική και οικονομική ζωή της περιοχής Τυρνάβου σχετίζεται άμεσα με την αμπελοκαλλιέργεια, τον οίνο και το τσίπουρο. Ο δεσμός αυτός χρονολογείται εδώ και αρκετούς αιώνες, η άμπελος ωστόσο μπαίνει δυναμικά στη ζωή των Τυρναβιτών στα μέσα περίπου του 19ου αιώνα, οπότε τα προϊόντα που παράγονται από αυτήν αποτελούν τη ραχοκοκαλιά στην οικονομία της περιοχής μέχρι τις μέρες μας. Στη διάδοση των αμπελοοινικών προϊόντων 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.
Ειδικά χαρακτηριστικά του αλκοολούχου ποτού που μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική περιοχή	Για την παραγωγή του Τσίπουρου Τυρνάβου, σε σημαντικό ποσοστό, χρησιμοποιούνται στέμφυλα που προέρχονται από την οινοποίηση σταφυλιών της ποικιλίας «Μοσχάτο Τυρνάβου», η οποία προσδίδει στο προϊόν ιδιαίτερα αρωματικά συστατικά. 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.
Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος	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 km ² (0,43% της συνολικής έκτασης της Ελλάδας) και ο πληθυσμός της σε 37.803 κατοίκους (0,34% του συνολικού πληθυσμού της Ελλάδας).
--	---

7. Απαιτήσεις σε επίπεδο ΕΕ, εθνικό ή περιφερειακό επίπεδο

Τίτλος	ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΤΗΣ Ε.Ε. Η ΕΘΝΙΚΕΣ/ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ
Νομικές παραπομπές	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 III 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 βάσιν περιλαμβάνονται οι σχετικές με τον έλεγχο διαδικασίες και διατυπώσεις. -Απόφαση Υπουργού Οικονομικών 30/077/2131/2011 «Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών» (ΦΕΚ 1946/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').
Περιγραφή της απαίτησης (των απαιτήσεων)	Νομοθεσία της Ένωσης και της Ελλάδας

8. Συμπληρωματικό στοιχείο προς τη γεωγραφική ένδειξη

Συμπληρωματικό στοιχείο προς τη γεωγραφική ένδειξη	ΠΑΛΑΙΩΣΗ
Ορισμός, περιγραφή και πεδίο εφαρμογής του συμπληρωματικού στοιχείου	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.
--	--

9.Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Τίτλος	ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ
Περιγραφή του κανόνα	Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία η γεωγραφική ένδειξη «τσίπουρο» και κατ' επέκταση και η γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο Τυρνάβου» αποτελούν επωνυμίες πώλησης, οι οποίες χρησιμοποιούνται κατά παράδοση, και αντικαθιστούν την επωνυμία πώλησης «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής». Κατ' εξαίρεσιν 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.

II.Άλλες πληροφορίες

1.Δικαιολογητικά

Όνομα αρχείου:	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ-17-2-15.doc
Περιγραφή:	
Τύπος εγγράφου	

2. Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

Σύνδεσμος:	
------------	--