C/2026/3788

15.7.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/3788)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

Τύρναβος

Número de referencia UE: PGI-GR-A0122-AM02 de 19.4.2026

1. **Nombre del producto**

Τύρναβος

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Grecia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y ALIMENTACIÓN, DEPARTAMENTO DE VIÑEDOS, VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación solicitada entra en la categoría de modificaciones normales de conformidad con el artículo 24, apartados 3 y 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que:

a) no supone un cambio en el nombre o en el uso del nombre de la indicación geográfica protegida;

b) no conlleva el cambio, la supresión o la adición de una categoría de productos vitivinícolas amparados por la indicación geográfica protegida;

c) no anula ni altera el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único; y

d) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Adición de la variedad *asyrtiko* a la composición varietal de los vinos blancos y rosados de todas las categorías y a la composición varietal del vino rosado de aguja.

Descripción

El vino blanco de la IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) (seco, semiseco y semidulce) se elabora a partir de uvas de las variedades *malagouzia*, *dempina*, *muscat hamburg* (*moschato mavro tyrnavou*), *roditis*, *savatiano*, *chardonnay*, *sauvignon blanc*, *maccabeau*, *batiki*, *ugni blanc* y *asyrtiko*, en cualquier proporción.

El vino rosado de la IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) (seco, semiseco y semidulce) se elabora a partir de uvas frescas de las variedades *muscat hamburg* (*moschato mavro tyrnavou*), *limnio*, *roditis*, *limniona*, *cabernet sauvignon*, *grenache rouge*, *merlot*, *syrah* y *asyrtiko*, en cualquier proporción.

El vino de aguja (seco y semiseco) con IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) se elabora a partir de uvas frescas de las variedades *muscat hamburg* (*moschato mavro tyrnavou*), *limnio*, *roditis*, *limniona*, *cabernet sauvignon*, *grenache rouge*, *merlot*, *syrah* y *asyrtiko*, en cualquier proporción.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de la restricción del 30 % para las variedades *ugni blanc*, *batiki* y *maccabeau* en la composición varietal del vino blanco de todas las categorías.

Descripción

La vinificación realizada con las variedades antedichas ha demostrado que superar el límite del 30 % no implica ningún cambio significativo en el perfil de los vinos, por lo que esta restricción no está justificada desde un punto de vista enológico, sino que resulta innecesaria.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Actualización del expediente técnico de la IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos).

Descripción

i) Mejora de la descripción en el apartado titulado «Vínculo con la zona geográfica»;

ii) adición y sustitución de disposiciones nacionales sobre los requisitos y controles aplicables a los vinos con DOP e IGP, y

iii) modificación de los datos de los organismos de control competentes.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vinos

Τύρναβος

Número de referencia UE: PGI-GR-A0122-AM02 de 19.4.2026

1. **Nombre(s)**

Τύρναβος

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Grecia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

8. Vino de aguja

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vino blanco seco

Características organolépticas

Aspecto

Color verde amarillento.

Aroma

Aroma que recuerda a la manzana verde y la pera madura, aroma de cítricos con notas sutiles de jazmín. En el caso del vino moscatel, un aroma característico de moscatel con notas florales.

Sabor

Cuerpo intenso en boca, con baja acidez y un final persistente.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Información adicional relativa a las características analíticas

— Grado alcohólico total mínimo: 11,0 % vol.

— Grado alcohólico natural mínimo: 10,0 % vol.

— Contenido de azúcares fermentables (g/l): máximo 9,0.

— Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino blanco semiseco

Características organolépticas

Aspecto

Color verde amarillento.

Aroma

Aroma que recuerda a la manzana verde y la pera madura, aroma de cítricos con notas sutiles de jazmín. En el caso del vino moscatel, un aroma característico de moscatel con notas florales.

Sabor

Cuerpo intenso en boca, con un dulce sabor refrescante, baja acidez y un final persistente.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250

Información adicional relativa a las características analíticas

— Grado alcohólico natural mínimo: 10,0 % vol.

— Contenido de azúcares fermentables (g/l): mínimo 4,5; máximo 17,5.

— Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino blanco semidulce

Características organolépticas

Aspecto

Color verde amarillento.

Aroma

Aroma que recuerda a la manzana verde y la pera madura, aroma de cítricos con notas sutiles de jazmín. En el caso del vino moscatel, un aroma característico de moscatel con notas melifluas y florales.

Sabor

Cuerpo intenso en boca, con sutil acidez y un final dulce persistente.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250

Información adicional relativa a las características analíticas

— Grado alcohólico natural mínimo: 10,0 % vol.

— Contenido de azúcares fermentables (g/l): mínimo 12,5; máximo 45.

— Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino tinto seco

Características organolépticas

Aspecto

Color morado oscuro con destellos violeta.

Aroma

Aroma de frutas rojas maduradas, como la cereza, la mora y la ciruela, revestido con notas de pimienta negra y clavo. En el caso del vino moscatel, un aroma característico de moscatel con notas florales.

Sabor

Cuerpo amplio en boca, con buena estructura y taninos suaves.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

— Grado alcohólico total mínimo: 12,0 % vol.

— Grado alcohólico natural mínimo: 10,5 % vol.

— Contenido de azúcares fermentables (g/l): máximo 9,0.

— Acidez total máxima: 7,0 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino tinto semiseco

Características organolépticas

Aspecto

Color morado oscuro con destellos violeta.

Aroma

Aroma de frutas rojas maduradas, como la cereza, la mora y la ciruela, revestido con notas de pimienta negra y clavo. En el caso del vino moscatel, un aroma característico de moscatel con notas florales.

Sabor

Cuerpo amplio en boca, con buena estructura, agradable dulzor y taninos suaves.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Información adicional relativa a las características analíticas

— Grado alcohólico natural mínimo: 10,5 % vol.

— Contenido de azúcares fermentables (g/l): mínimo 4,5; máximo 17,5.

— Acidez total máxima: 7,0 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino tinto semidulce

Características organolépticas

Aspecto

Color morado oscuro con destellos violeta.

Aroma

Aroma de frutas rojas sobremaduradas, como la cereza, la mora y la ciruela, revestido con notas de pimienta negra y clavo. En el caso del vino moscatel, un aroma característico de moscatel con notas melifluas y florales.

Sabor

Cuerpo amplio en boca, con buena estructura y taninos suaves. Final dulce.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Información adicional relativa a las características analíticas

— Grado alcohólico natural mínimo: 10,5 % vol.

— Contenido de azúcares fermentables (g/l): mínimo 12,5; máximo 45.

— Acidez total máxima: 7,0 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino tinto dulce

Características organolépticas

Aspecto

Color morado oscuro con destellos violeta.

Aroma

Aroma de fruta sobremadurada, como el higo, con un intenso aroma de moscatel revestido con notas melifluas y de conservas dulces tradicionales.

Sabor

Sabor dulce en boca, con un carácter de moscatel intenso. Acidez satisfactoria, gran cuerpo, sensación de volumen y final persistente.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	300

Información adicional relativa a las características analíticas

— Grado alcohólico natural mínimo: 10,5 % vol.

— Contenido de azúcares fermentables (g/l): mínimo 45.

— Acidez total máxima: 7,0 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino rosado seco

Características organolépticas

Aspecto

Color rosa.

Aroma

Vino afrutado con aroma de cereza, fresa y rosas rojas. En el caso del vino moscatel, un aroma característico de moscatel.

Sabor

Acidez satisfactoria, complejidad y buena estructura.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Información adicional relativa a las características analíticas

— Grado alcohólico total mínimo: 11,0 % vol.

— Grado alcohólico natural mínimo: 10,0 % vol.

— Contenido de azúcares fermentables (g/l): máximo 9,0.

— Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino rosado semiseco

Características organolépticas

Aspecto

Color rosa.

Aroma

Vino afrutado con aroma de cereza, fresa y rosas rojas. En el caso del vino moscatel, un aroma característico de moscatel.

Sabor

Acidez satisfactoria, complejidad, agradable dulzor y buena estructura.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250

Información adicional relativa a las características analíticas

— Grado alcohólico natural mínimo: 10,0 % vol.

— Contenido de azúcares fermentables (g/l): mínimo 4,5; máximo 17,5.

— Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino rosado semidulce

Características organolépticas

Aspecto

Color rosa.

Aroma

Vino afrutado con aroma de cereza, fresa y rosas rojas. En el caso del vino moscatel, un aroma característico de moscatel.

Sabor

Acidez satisfactoria, complejidad y buena estructura. Final dulce persistente.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250

Información adicional relativa a las características analíticas

— Grado alcohólico natural mínimo: 10,0 % vol.

— Contenido de azúcares fermentables (g/l): mínimo 12,5; máximo 45.

— Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino rosado de aguja seco

Características organolépticas

Aspecto

Color rosa.

Aroma

Vino afrutado con aroma de cereza, fresa y rosas rojas. En el caso del vino moscatel, un aroma característico de moscatel.

Sabor

Acidez satisfactoria, sensación de frescura y buena estructura.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Información adicional relativa a las características analíticas

— Grado alcohólico natural mínimo: 10,0 % vol.

— Contenido de azúcares fermentables (g/l): máximo 9,0.

— Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

— Sobrepresión a 20 °C en envases cerrados igual o superior a 1 bar pero igual o inferior a 2,5 bar.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino rosado de aguja semiseco

Características organolépticas

Aspecto

Color rosa.

Aroma

Vino afrutado con aroma de cereza, fresa y rosas rojas. En el caso del vino moscatel, un aroma característico de moscatel.

Sabor

Acidez satisfactoria, sensación de frescura y buena estructura.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250

Información adicional relativa a las características analíticas

— Grado alcohólico natural mínimo: 10,0 % vol.

— Contenido de azúcares fermentables (g/l): mínimo 4,5; máximo 17,5.

— Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

— Sobrepresión a 20 °C en envases cerrados igual o superior a 1 bar pero igual o inferior a 2,5 bar.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

Vinificación de vinos blancos secos, semisecos y semidulces

Tipo de práctica enológica

Restricciones a la vinificación

Descripción

Los vinos blancos se elaboran utilizando técnicas de última generación para la vinificación de vinos blancos; la temperatura durante la fermentación alcohólica no supera los 20 °C.

Práctica vitivinícola

Vinificación de vinos tintos secos, semisecos, semidulces y dulces

Tipo de práctica enológica

Restricciones a la vinificación

Descripción

Los vinos se producen según el método tradicional de vinificación de vinos tintos.

Práctica vitivinícola

Vinificación de vinos rosados secos, semisecos y semidulces

Tipo de práctica enológica

Restricciones a la vinificación

Descripción

El vino rosado se elabora utilizando tecnología de última generación para la vinificación de vinos rosados; la temperatura durante la fermentación alcohólica no supera los 20 °C.

Práctica vitivinícola

Mantenimiento de las viñas

Tipo de práctica enológica

Método de cultivo

Descripción

Los viñedos se mantienen utilizando las técnicas de cultivo habituales en la región.

Práctica vitivinícola

Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar los vinos

Tipo de práctica enológica

Práctica vitivinícola específica

Descripción

a) En la elaboración de vinos semisecos, semidulces y dulces, se permite la edulcoración de conformidad con las disposiciones pertinentes de la UE.

b) El vino de aguja se elabora utilizando la técnica local tradicional. El dióxido de carbono no se añade, sino que es endógeno.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Rendimiento máximo en kilogramos de uvas por hectárea (variedades tinta y blanca)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	12 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Rendimiento máximo en hectolitros de producto final por hectárea en vinos tintos

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	96
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Rendimiento máximo en hectolitros de producto final por hectárea en vinos blancos y rosados

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	90
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— *Cabernet sauvignon N*

— *Chardonnay B*

— *Grenache rouge N*

— *Maccabeau B*

— *Merlot N*

— *Sauvignon blanc B*

— *Syrah N*

— *Ugni blanc B — Trebbiano*

— *Asyrtiko B*

— *Limnio N*

— *Limniona N*

— *Malagouzia B*

— *Muscat hamburg N — Moschato mavro tyrnavou*

— *Batiki B*

— *Dempina B*

— *Roditis Rs — Alepou*

— *Savatiano B – Doumprena aspri, kountoura aspri, perachoritiko, sakeiko*

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

La zona delimitada para la elaboración de vinos forma parte de la unidad regional de Larisa e incluye los distritos del municipio de Tyrnavos, en particular la unidad municipal de Tyrnavos con sus comunidades locales de Argyropouleio, Damasi y Dendra Tyrnavou así como la unidad municipal de Ampelonas con sus comunidades locales de Vryotopos, Deleria y Rodia.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☐ una cualidad determinada

☐ otras características

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

Datos de la zona geográfica: vinos y vinos de aguja

Vínculo histórico

La viticultura se ha practicado en la región de Tyrnavos durante siglos. Existen referencias escritas a la historia de la viticultura y del vino en la zona de Tyrnavos, incluso en época bizantina, en las cartas del gobernador de Tesalia occidental, Miguel Gabrielópulo (1295), en las que se hace referencia, entre otras cosas, a un impuesto especial sobre el vino y el aceite de oliva (Tsopotos, 1896).

En 1880, S. Paganelllis y Zosimas Esphigmenitis, el editor de *Prometheus*, describieron Tyrnavos como sigue: «Tyrnavos produce capullos de seda, melones y mucho vino, aunque este es frágil y no puede conservarse más allá del mes de abril».

Según la información de la revista *Viticultura y Enología Helénicas* (1932), las variedades de vid que solían utilizarse en la región eran las siguientes: *roditis, batiki, koukouli, limniona, sideritis, kartsiotis* y *outmali*. Las variedades anteriores ya no se cultivan en la región de Tyrnavos, a excepción de *roditis, batiki* y *limniona*. Este cambio se produjo en el período de 1930-1936 debido a un brote de filoxera en la región. Las vides resistentes a la filoxera fueron distribuidas principalmente por la Escuela Agraria de Larisa, que fomentó las variedades *muscat hamburg, batiki* y *rozaki*.

Actualmente, la variedad de uva predominante cultivada en el 60 % de los viñedos de la zona es ***muscat hamburg***.

Esta variedad puede encontrarse en lugares dispersos de todo el mundo. Sin embargo, en Grecia, es sinónimo de la zona de Tyrnavos, ya que, a nivel nacional, se cultiva casi exclusivamente dentro de los límites del municipio de Tyrnavos.

La variedad *muscat hamburg* fue creada cruzando la variedad italiana *schiava grossa* (*trollinger* o *muscat hamburg*) y la variedad egipcia *muscat of alexandria*, y fue cultivada prácticamente en todo el mundo. Se mezcla con otras variedades para elaborar vino, pero en casos excepcionales, como en la zona de Tyrnavos, puede encontrarse vino producido exclusivamente a partir de la variedad *muscat hamburg*.

Los viticultores y productores locales de Tyrnavos, que cuentan con una historia muy dilatada en materia de viticultura, se adaptaron a la nueva situación creada por las variedades establecidas tras la filoxera y utilizaron dicha uva de muchas maneras. Se elaboraron vinos aromáticos especiales, principalmente tintos ligeros, dulces y semidulces. La famosa IGP *Tsipouro* de Tyrnavos se produce mediante destilación. La amplia zona de cultivo de *muscat hamburg*, la buena aclimatación de la variedad y las numerosas formas en que puede utilizarse han hecho de la zona de Tyrnavos un lugar de referencia global, hasta tal punto que el sinónimo ***moschato tyrnavou*** está incluido en el catálogo internacional de variedades de vid (VIVC, por sus siglas en inglés). Dicho catálogo estableció la reputación de la *moschato tyrnavou* sobre una escala global y, tras el reconocimiento de la denominación en febrero de 2013 a escala nacional, la variedad puede etiquetarse oficialmente como ***moschato mavro tyrnavou***, en el caso de las uvas cultivadas dentro de los límites del municipio de Tyrnavos.

Vínculos culturales, sociales y económicos

La vida social y económica de la región de Tyrnavos está estrechamente vinculada a la viticultura, el vino y el *tsipouro*. Esta tradición ha existido desde hace siglos en la ciudad de Tyrnavos y en el conjunto de la región. Sin embargo, no fue hasta mediados del siglo XIX cuando los habitantes de Tyrnavos comenzaron a participar de forma más intensa en la viticultura y productos como el vino, el *tsipouro* y el *ouzo* comenzaron a desempeñar un papel importante en la economía de la ciudad. Según diversos testimonios históricos, además de las cualidades naturales de la zona, fue también la buena disposición de los residentes de Tyrnavos lo que contribuyó a la expansión de la vid y de sus productos: «Los habitantes de Tyrnavos son devotos, alegres y aficionados a las celebraciones, hasta el punto de que resulta difícil encontrar a alguien en la ciudad a quien no le guste el vino», escribió Ioannis Economou Logiotatou, un especialista de Larisa, en 1817. En 1880, Nikolaos Georgiadis afirmó lo siguiente: «Y los vecinos de la ciudad son gente alegre y animada, aficionados a los festejos y fervientes devotos de Baco». Según Achilleas Tzartzanos (1873-1946), la viticultura extensiva se consideraba el factor clave del crecimiento económico de Tyrnavos, junto con el cultivo del algodón y numerosos huertas frutales (pera y melocotón). En su día, los residentes de Tyrnavos cultivaban moreras para la industria de la seda y producían grandes cantidades de capullos cada año, que se exportaban a Europa.

También hoy, la viña y sus productos constituyen la espina dorsal de la economía local. En la zona de Tyrnavos, el vino y el *tsipouro* están asociados a los encuentros sociales, como tradiciones, celebraciones y ceremonias, así como a la vida cotidiana de la población local. La costumbre más característica, que se observa únicamente en Tyrnavos, es el «Bourani» durante el «Lunes de Purificación», una celebración basada en festividades dionisiacas y el culto a Dioniso. Se trata de un festival folclórico con canciones obscenas y burlas, baile y un gran consumo de alcohol; en realidad, es una celebración del falo, el símbolo de la reproducción y la fertilidad.

Entorno y origen geográfico

Los viñedos en la región vitivinícola de la IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) crecen en cotas comprendidas entre los 70 y 250 metros. La extensión de estos viñedos, donde se cultivan las variedades autorizadas y recomendadas, es de 17 000 hectáreas, de las cuales la variedad *muscat hamburg* ocupa aproximadamente 10 000.

El terreno del municipio de Tyrnavos, donde se encuentran los viñedos, oscila entre un relieve suave y laderas con una inclinación de hasta el 12 % (en la zona de Damasi) en algunos lugares. Allí se encuentran suelos aluviales adecuados para la agricultura intensiva. En concreto, el sustrato geológico está formado por materiales de la cubierta aluvial, depósitos fluviales, abanicos coluviales y aluviales, dunas y rocas volcánicas con arenas, arcillas, gravas y canchales aglutinados.

El microclima de la región se caracteriza por temperaturas relativamente bajas en invierno, heladas frecuentes y escasas precipitaciones, mientras que los veranos suelen ser calurosos y secos. Más concretamente, la temperatura media anual es de 16,5 °C, mientras que la media de las temperaturas mínimas en invierno ronda los 7,7 °C y la de las máximas en verano alcanza los 40,1 °C. La precipitación media anual es de 518 mm, mientras que la humedad relativa media se sitúa en el 72,59 %.

Las características cualitativas de los vinos de la IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) son el resultado de una combinación de las características (edafoclimáticas) locales, de las variedades cultivadas y de las prácticas de cultivo y vitivinícolas utilizadas.

En lo que atañe a la variedad *muscat hamburg* (*moschato mavro tyrnavou*), el microclima local hace culminar el carácter aromático intenso de la variedad, que recuerda a las rosas, lo que contribuye a la producción de vinos moscatel únicos que constituyen por sí mismos una categoría. La variedad *muscat hamburg* (*moschato mavro tyrnavou*) se cultiva en los suelos más fértiles y profundos, donde las características organolépticas de las uvas (color, tamaño, aroma) se desarrollan en la mayor medida posible. Además, se ha demostrado que es la variedad más resistente a las heladas (durante el invierno de 2001, la temperatura descendió hasta los −24,8 °C).

Las variedades griegas, tanto blancas como tintas, con racimos grandes y cohesivos (como *malagouzia* y *roditis*) se cultivan en suelos con niveles bajos de humedad debido al riesgo de enfermedad criptogámica, como la podredumbre gris.

Los vinos procedentes de variedades blancas cultivadas principalmente en suelos del sureste de Tyrnavos tienen un gusto salobre, que se atribuye al suelo limoso con una elevada concentración de pedernal.

Las escasas precipitaciones estivales y las temperaturas elevadas en la zona afectan a la acidez, el color y el contenido de azúcar de los vinos tintos.

Además de las características (edafoclimáticas) de la zona y de las variedades cultivadas, las prácticas vitivinícolas también constituyen un factor importante para la elaboración de vinos de calidad. Para mejorar la calidad de los vinos originarios de *malagouzia* pueden utilizarse diversas prácticas y métodos vitivinícolas. En función de la parcela vitícola y de sus características, los enólogos locales optan por enfriar las uvas en grandes refrigeradores o utilizar hielo seco para reducir su temperatura.

El uso de barricas de madera para producir vino envejecido está menos extendido. Los viñedos tardíos pueden producir vinos secos que maduran en cuba o en barrica.

Datos del producto de los vinos

Las características cualitativas de los vinos de la IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) se deben a las condiciones climáticas de la zona y a los diferentes tipos de suelo, combinadas con las variedades de vid cultivadas, los métodos de cuidado de la vid y las técnicas de vinificación.

Los vinos tintos son de color púrpura oscuro, con reflejos violeta y aromas como el higo y frutos rojos maduros, como la cereza, la mora y la ciruela, con notas de pimienta negra y clavo y un aroma almizclado intenso, revestidos con notas de miel y conservas dulces tradicionales, en función de la variedad. En el caso del vino moscatel, un aroma característico de moscatel con notas florales. Estos vinos se caracterizan por unos taninos suaves.

Los vinos rosados son de color rosa, con aromas diversos (cereza, fresa y rosa roja). En el caso del vino moscatel, un aroma característico de moscatel.

Los vinos blancos presentan varios aromas, tales como manzana verde y pera madura, así como aroma de cítricos con matices sutiles de jazmín, en función de la variedad. En el caso del vino moscatel, se aprecia un aroma característico del moscatel con notas florales. Estos vinos se caracterizan por una acidez sutil y una estructura intensa.

Debido a su potencial aromático, los vinos producidos a partir de las variedades *malagouzia*, *chardonnay* y *sauvignon blanc* pueden mejorar el aroma y el sabor de otras variedades de la zona de Tyrnavos, como *roditis*, *savatiano* y *batiki*, que presentan un aroma neutro y una acidez media.

Asyrtiko es una variedad recomendada y permitida en la zona de Tyrnavos desde hace muchos años, y la superficie de viñedos que ocupa es cada vez mayor.

La uva *asyrtiko* se caracteriza como una variedad ideal para zonas con pocas precipitaciones y un clima seco. Su adaptabilidad específica en la zona de Tyrnavos se considera excelente por dos razones principales: la escasa pluviometría y la composición del suelo. Además, la elevada concentración de arena y el buen drenaje ayudan a la variedad *asyrtiko* a desarrollar raíces profundas para resistir mejor la falta de agua.

Los vinos elaborados a partir de la variedad *asyrtiko* pueden mezclarse con muchas de las variedades ya incluidas en la IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) (por ejemplo, *malagouzia*), produciendo así vinos de alta calidad. Una de ellas es la variedad *moschato mavro tyrnavou*. Esta mezcla particular es de gran interés, ya que combina la excelente acidez de la uva *asyrtiko* con el perfil aromático explosivo y multidimensional de la uva *moschato mavro tyrnavou* (en fermentación de vino blanco). Otra interesante mezcla de *asyrtiko* es con las variedades *malagouzia* y *chardonnay*. Esta mezcla lleva varios años en el mercado griego y goza de un gran éxito comercial.

Interacción causal de los vinos

La singularidad de los vinos está vinculada al potencial aromático de las variedades a partir de las cuales se elaboran, en combinación con el tipo de suelo y las condiciones climáticas imperantes durante la maduración. La práctica de vinificación utilizada también es importante.

Las variedades blancas combinadas con el tipo de suelo apropiado producen vinos caracterizados por una acidez sutil y un aroma de frutas, cítricos y notas florales.

En el caso concreto de la variedad *malagouzia*, podemos dar un ejemplo de dos tipos de suelo diferentes. En el primer caso, los suelos cercanos al río Titarisios son arenosos y limoarenosos, con una fuerte presencia de pedernal. En estos suelos, la maduración ocurre antes y la variedad produce vinos con un aroma de jazmín y pera madura. En el segundo caso, los suelos situados cerca del monte Melouna son arcillosos. En estos suelos, la maduración ocurre entre diez y quince días más tarde que en el primer caso y la variedad produce vinos con un aroma que recuerda a la manzana verde y los cítricos. Ambas zonas producen vinos que presentan una acidez muy buena.

Las variedades tintas combinadas con el tipo de suelo apropiado, ya sea arcilloso o arenoso, producen vinos con un aroma de fruta, flores y un aroma almizclado intenso con notas de miel y conservas dulces tradicionales, así como taninos suaves en el caso de los vinos tintos. Como consecuencia de las escasas lluvias y las elevadas temperaturas que se registran en la zona durante el verano, los vinos presentan una acidez y un color medios, así como un elevado contenido de azúcar. La variedad local *limniona*, que madura entre el 20 de septiembre y el 10 de octubre, es también muy interesante. Esta variedad produce vinos con una acidez intensa, un color medio y taninos suaves.

Los vinos rosados se caracterizan por su acidez satisfactoria, su complejidad y su buena estructura.

Categoría de producto vitivinícola

8. Vino de aguja

Resumen del vínculo

Datos del producto de los vinos de aguja

Las vides de maduración tardía pueden producir vinos de aguja excelentes con características cualitativas muy singulares. Los vinos de aguja presentan notables características organolépticas y, en particular, son de color rosa, con aromas de frutas, como la cereza y la fresa, y de flores, como la rosa roja. En el caso del vino de aguja moscatel, presentan un característico aroma de moscatel. Los vinos de aguja con la IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) se caracterizan por una acidez satisfactoria, un sensación de frescor y una buena estructura.

Interacción causal de los vinos de aguja

La singularidad de los vinos de aguja con la IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) está vinculada al potencial aromático de las variedades a partir de las cuales se elaboran, en combinación con el tipo de suelo y las condiciones climáticas imperantes durante la maduración. La práctica de vinificación utilizada también es importante. La gran diversidad de suelos ofrece muchas opciones para preservar la elevada calidad de los vinos de aguja. Esta combinación de factores contribuye a la producción de vinos de aguja con características organolépticas excepcionales, como los aromas de fruta y flores, una acidez satisfactoria, una sensación de frescor y una buena estructura.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica definida

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica definida

Descripción del requisito o la excepción

A. Marco jurídico: Legislación de la UE

B. Marco jurídico: Legislación nacional

Los vinos de mesa con respecto a los cuales puede utilizarse la mención «vino local» con una indicación geográfica de una provincia, una prefectura o una zona vitícola más pequeña que una prefectura se producirán en bodegas que ejercen su actividad en la prefectura o en prefecturas adyacentes. Concretamente, los vinos con la IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) se podrán producir en bodegas que ejercen su actividad en la unidad regional de Larisa o en las unidades regionales adyacentes de Magnesia, Ftiótide, Karditsa, Tríkala, Grenevá, Kozani y Pieria.

Título del requisito o la excepción

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado del vino

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

A. Menciones que se refieren a determinados métodos de producción

Marco jurídico: Legislación de la UE

Marco jurídico: Legislación nacional

Podrán utilizarse las siguientes menciones, de conformidad con las condiciones establecidas en la legislación nacional:

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» / «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vino joven)

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» / «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (crianza en barrica)

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» / «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (envejecimiento en barrica)

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» / «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (vinificación y crianza en barrica)

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» / «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (vinificación en barrica)

B. Impresión de la añada en el etiquetado

Cuando en el etiquetado de los vinos se utilice la mención «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» / «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vino joven), es obligatorio imprimir el año de añada.

C. Requisitos de etiquetado de conformidad con la legislación nacional

— En el etiquetado de los vinos con indicación geográfica protegida (IGP) Tyrnavos, podrán utilizarse las menciones siguientes:

  «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ» / «Blanc de blancs» (vino blanco de uvas blancas), «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ» / «Blanc de noir» (vino blanco de uvas negras), «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ» / «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ» / «Blanc de gris» (vino blanco de uvas grises), «ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ» / «Kokineli» (Kokineli), «ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ» / «Vin de collines» (vino de colinas), «ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ» / «Vin de coteaux» (vino de laderas).

— Las siguientes menciones tradicionales podrán utilizarse y protegerse en relación con la IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos), siempre que se cumplan las condiciones pertinentes de la legislación nacional y de la UE:

Τοπικός Οίνος (vino local) en lugar de la IGP

Αγρέπαυλη (Agrepauli), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ambelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Kava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos).

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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