C/2026/3788

15.7.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/3788)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Τύρναβος”

EU-viitenumero: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Τύρναβος”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Ala**

☐ maataloustuotteet

☑ viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Kreikka

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΜΗΜΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ (MAASEUDUN KEHITTÄMIS- JA ELINTARVIKEMINISTERIÖ, VIININVILJELYN, VIININ JA TISLATTUJEN ALKOHOLIJUOMIEN OSASTO)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Pyydetty muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 ja 4 kohdan mukainen vakiomuutos, sillä

a) se ei sisällä muutosta maantieteellisen merkinnän nimessä tai nimen käytössä

b) se ei sisällä muutosta maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa tai tällaisen luokan poistamista tai lisäämistä

c) se ei uhkaa poistaa tai muuttaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen ja

d) se ei aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Asyrtiko-lajikkeen lisääminen kaikkien valko- ja roseeviinien luokkien lajikekoostumukseen ja helmeilevän roseeviinin lajikekoostumukseen

Kuvaus

Suojattuun maantieteelliseen merkintään ”Τύρναβος” (Tyrnavos) oikeutettujen valkoviinien (kuiva, puolikuiva ja puolimakea) tuottamisessa käytetään seuraavien rypälelajikkeiden rypäleitä missä tahansa suhteessa: Malagouzia, Dempina, Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Roditis, Savatiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Maccabeau, Batiki, Ugni Blanc ja Asyrtiko.

Suojattuun maantieteelliseen merkintään ”Τύρναβος” (Tyrnavos) oikeutettujen roseeviinien (kuiva, puolikuiva ja puolimakea) tuottamisessa käytetään seuraavien rypälelajikkeiden tuoreita rypäleitä missä tahansa suhteessa: Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah ja Asyrtiko.

Suojattuun maantieteelliseen merkintään ”Τύρναβος” (Tyrnavos) oikeutettujen helmeilevien viinien (kuivien ja puolikuivien) tuottamisessa käytetään seuraavien rypälelajikkeiden tuoreita rypäleitä missä tahansa suhteessa: Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah ja Asyrtiko.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Ugni Blanc-, Batiki- ja Maccabeau-lajikkeita koskevan 30 prosentin rajoituksen poistaminen kaikkien valkoviinien luokkien lajikekoostumuksesta

Kuvaus

Viiniyttäminen edellä mainittuja lajikkeita käyttäen on osoittanut, että 30 prosentin rajan ylittäminen ei muuta merkittävästi viinien profiilia. Tämä rajoitus ei ole siis viininvalmistuksen kannalta perusteltu vaan tarpeeton.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Τύρναβος” (Tyrnavos) teknisen asiakirjan saattaminen ajan tasalle

Kuvaus

i) Osiossa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” olevaa kuvausta on parannettu

ii) kansallisia säännöksiä, jotka koskevat suojatun alkuperänimityksen (SAN) tai suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) saaneisiin viineihin sovellettavia vaatimuksia ja niiden valvontaa, on lisätty ja korvattu ja

iii) toimivaltaisten valvontaelinten yhteystietoja on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Τύρναβος”

EU-viitenumero: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026

1. **Nimi/nimet**

Τύρναβος

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Kreikka

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

8. Helmeilevä viini

6. **Viinin/viinien kuvaus**

Rypäletuote

Kuiva valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kellanvihreä väri.

Tuoksu

Vihreän omenan ja kypsän päärynän aromi, sitrushedelmien aromi, hienostuneita jasmiinin sävyjä. Muscat-viinissä on selkeä muskatin aromi, jossa on kukkaisia sävyjä.

Maku

Intensiivinen suutuntuma, alhainen happopitoisuus ja viipyvä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,0
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	200

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,0 til-%

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 til-%

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): enintään 9,0

— Kokonaishappopitoisuus enintään: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Puolikuiva valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kellanvihreä väri.

Tuoksu

Vihreän omenan ja kypsän päärynän aromi, sitrushedelmien aromi, hienostuneita jasmiinin sävyjä. Muscat-viinissä on selkeä muskatin aromi, jossa on kukkaisia sävyjä.

Maku

Intensiivinen suutuntuma, virkistävä makeus, alhainen happopitoisuus ja viipyvä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,0
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	250

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 til-%

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): vähintään 4,5 – enintään 17,5

— Kokonaishappopitoisuus enintään: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Puolimakea valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kellanvihreä väri.

Tuoksu

Vihreän omenan ja kypsän päärynän aromi, sitrushedelmien aromi, hienostuneita jasmiinin sävyjä. Muscat-viinissä on selkeä muskatin aromi, jossa on hunajaisia ja kukkaisia sävyjä.

Maku

Intensiivinen suutuntuma, hienostunut happoisuus ja viipyvä, makea jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,0
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	250

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 til-%

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): vähintään 12,5 – enintään 45

— Kokonaishappopitoisuus enintään: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Kuiva punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väriltään tumman purppuranpunainen, jossa on violetteja häivähdyksiä.

Tuoksu

Kypsien punaisten hedelmien ja marjojen, kuten kirsikan, karhunvatun ja luumujen, aromi, johon yhdistyy mustapippurin ja mausteneilikan vivahteita. Muscat-viinissä on selkeä muskatin aromi, jossa on kukkaisia sävyjä.

Maku

Runsas suutuntuma, hyvä rakenne ja pehmeät tanniinit.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12,0
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,0 til-%

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,5 til-%

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): enintään 9,0

— Kokonaishappopitoisuus enintään: 7,0 g/l viinihappona ilmaistuna.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Puolikuiva punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väriltään tumman purppuranpunainen, jossa on violetteja häivähdyksiä.

Tuoksu

Kypsien punaisten hedelmien ja marjojen, kuten kirsikan, karhunvatun ja luumujen, aromi, johon yhdistyy mustapippurin ja mausteneilikan vivahteita. Muscat-viinissä on selkeä muskatin aromi, jossa on kukkaisia sävyjä.

Maku

Runsas suutuntuma, hyvä rakenne, miellyttävä makeus ja pehmeät tanniinit.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12,0
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	200

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,5 til-%

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): vähintään 4,5 – enintään 17,5

— Kokonaishappopitoisuus enintään: 7,0 g/l viinihappona ilmaistuna.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Puolimakea punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väriltään tumman purppuranpunainen, jossa on violetteja häivähdyksiä.

Tuoksu

Ylikypsien punaisten hedelmien ja marjojen, kuten kirsikan, karhunvatun ja luumujen, aromi, johon yhdistyy mustapippurin ja mausteneilikan vivahteita. Muscat-viinissä on selkeä muskatin aromi, jossa on hunajaisia ja kukkaisia sävyjä.

Maku

Runsas suutuntuma, hyvä rakenne ja pehmeät tanniinit. Makea jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12,0
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	200

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,5 til-%

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): vähintään 12,5 – enintään 45

— Kokonaishappopitoisuus enintään: 7,0 g/l viinihappona ilmaistuna.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Makea punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väriltään tumman purppuranpunainen, jossa on violetteja häivähdyksiä.

Tuoksu

Ylikypsien hedelmien, kuten viikunoiden, aromi; lisänä intensiivinen muskatin aromi, jossa on hunajan ja perinteisten makeiden säilykkeiden sävyjä.

Maku

Makea suutuntuma, jossa on intensiivinen muskatin ominaispiirre. Riittävän happoinen, täyteläinen, rehevänomainen, viipyvä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	300

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,5 til-%

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): vähintään 45

— Kokonaishappopitoisuus enintään: 7,0 g/l viinihappona ilmaistuna.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Kuiva roseeviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väriltään vaaleanpunainen.

Tuoksu

Hedelmäinen viini, jossa on kirsikan, mansikan ja punaisten ruusujen aromi. Muscat-viinissä on selkeä muskatin aromi.

Maku

Riittävän happoinen, ilmeikäs ja hyvärakenteinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,0
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	200

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,0 til-%

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 til-%

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): enintään 9,0

— Kokonaishappopitoisuus enintään: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Puolikuiva roseeviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väriltään vaaleanpunainen.

Tuoksu

Hedelmäinen viini, jossa on kirsikan, mansikan ja punaisten ruusujen aromi. Muscat-viinissä on selkeä muskatin aromi.

Maku

Riittävän happoinen, ilmeikäs, miellyttävän makea, hyvärakenteinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,0
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	250

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 til-%

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): vähintään 4,5 – enintään 17,5

— Kokonaishappopitoisuus enintään: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Puolimakea roseeviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väriltään vaaleanpunainen.

Tuoksu

Hedelmäinen viini, jossa on kirsikan, mansikan ja punaisten ruusujen aromi. Muscat-viinissä on selkeä muskatin aromi.

Maku

Riittävän happoinen, ilmeikäs ja hyvärakenteinen. Viipyvä, makea jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,0
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	250

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 til-%

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): vähintään 12,5 – enintään 45

— Kokonaishappopitoisuus enintään: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Kuiva helmeilevä roseeviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väriltään vaaleanpunainen.

Tuoksu

Hedelmäinen viini, jossa on kirsikan, mansikan ja punaisten ruusujen aromi. Muscat-viinissä on selkeä muskatin aromi.

Maku

Riittävän happoinen, raikas ja hyvärakenteinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,0
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	200

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 til-%

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): enintään 9,0

— Kokonaishappopitoisuus enintään: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna.

— Ylipaine suljetuissa säiliöissä, joissa paine on vähintään 1 baari mutta enintään 2,5 baaria 20 °C:ssa.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Puolikuiva helmeilevä roseeviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väriltään vaaleanpunainen.

Tuoksu

Hedelmäinen viini, jossa on kirsikan, mansikan ja punaisten ruusujen aromi. Muscat-viinissä on selkeä muskatin aromi.

Maku

Riittävän happoinen, raikas ja hyvärakenteinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,0
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	250

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 til-%

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): vähintään 4,5 – enintään 17,5

— Kokonaishappopitoisuus enintään: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna.

— Ylipaine suljetuissa säiliöissä, joissa paine on vähintään 1 baari mutta enintään 2,5 baaria 20 °C:ssa.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

Kuivien, puolikuivien ja puolimakeiden valkoviinien viiniyttäminen

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistusta koskevat rajoitukset

Kuvaus

Valmistetaan uusimmalla valkoviinin valmistustekniikalla; alkoholikäymisen aikana lämpötila saa olla enintään 20 °C.

Viininvalmistusmenetelmä

Kuivien, puolikuivien, puolimakeiden ja makeiden punaviinien viiniyttäminen

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistusta koskevat rajoitukset

Kuvaus

Punaviini valmistetaan perinteisillä punaviinin valmistusmenetelmillä.

Viininvalmistusmenetelmä

Kuivien, puolikuivien ja puolimakeiden roseeviinien viiniyttäminen

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistusta koskevat rajoitukset

Kuvaus

Roseeviinin valmistuksessa käytetään uusinta viininvalmistusteknologiaa; alkoholikäymisen aikana lämpötila on enintään 20 °C.

Viininvalmistusmenetelmä

Viiniköynnöksen kasvatustapa

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelymenetelmä

Kuvaus

Viiniköynnökset leikataan paikallisten tavanomaisten viljelymenetelmien mukaisesti.

Viininvalmistusmenetelmä

Viinien valmistuksessa käytettävät erityiset valmistusmenetelmät

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

a) Puolikuivien, puolimakeiden ja makeiden viinien valmistuksessa makeuttaminen on sallittua asiaa koskevien EU:n säännösten mukaisesti.

b) Helmeilevä viini valmistetaan perinteisellä paikallisella menetelmällä. Hiilidioksidia ei lisätä, vaan sitä esiintyy endogeenisesti.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Enimmäistuotos (kg) rypäleitä/ha (punaiset ja valkoiset lajikkeet)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	12 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Enimmäistuotos hehtolitroina lopputuotetta/ha – punaviinit

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	96
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Enimmäistuotos hehtolitroina lopputuotetta/ha – valko- ja roseeviinit

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	90
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— 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. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Viinien rajattu tuotantoalue sijaitsee Larissan alueellisessa yksikössä ja käsittää Tyrnavosin kunnassa sijaitsevat piirit, erityisesti Tyrnavosin kunnallisen yksikön ja sen paikallisyhteisöt Argyropouleio, Damasi ja Dendra Tyrnavou sekä Ampelonasin kunnallisen yksikön ja sen paikallisyhteisöt Vryotopos, Deleria ja Rodia.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☐ tiettyyn laatuun

☐ muuhun ominaisuuteen

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Maantieteellisen alueen tiedot – Viinit ja helmeilevät viinit

Historiallinen yhteys

Viininviljelyä on harjoitettu Tyrnavosin alueella vuosisatoja. Viininviljelystä ja viinistä on mainintoja Tyrnavosin alueelta jo Bysantin ajoilta. Länsi-Thessalian hallitsijan Michael Gabrielopoulosin (1295) kirjeissä mainitaan muun muassa viinistä ja oliiviöljystä kannettu valmistevero (Tsopotos, 1896).

S. Paganellis ja Zosimas Esphigmenitis, Prometheuksen julkaisija, kuvasivat Tyrnavosia vuonna 1880 seuraavasti: ”Tyrnavosissa tuotetaan kokonkeja, meloneja ja paljon viiniä, joka ei kuitenkaan säily kuin huhtikuuhun”.1

Aikakauslehden ”Hellenic Viticulture and Oenology” (1932) mukaan alueella oli tapana viljellä seuraavia lajikkeita: Roditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis ja Outmali. Edellä mainittuja lajikkeita ei enää viljellä Tyrnavosin alueella lukuun ottamatta lajikkeita Roditis, Batiki ja Limniona. Muutos tapahtui vuosina 1930–1936, jolloin alueella esiintyi viinikirvaa. Larissan maatalouskoulu toi tuotantoon viinikirvaa kestäviä lajikkeita, mikä edisti Muscat Hamburg-, Batiki- ja Rozaki-lajikkeiden viljelyä.

Nykyään **Muscat Hamburg** on vallitseva rypälelajike, jota viljellään 60 prosentissa alueen kaikista viinitarhoista.

Tätä lajiketta viljellään hajanaisesti eri puolilla maailmaa. Kreikassa lajike kuitenkin yhdistyy Tyrnavosin alueeseen, sillä sitä viljellään lähes yksinomaan Tyrnavosin kunnan rajojen sisäpuolella.

Muscat Hamburg on luotu risteyttämällä italialainen lajike Schiava Grossa (Trollinger tai Black Hamburg) ja egyptiläinen lajike Muscat of Alexandria, ja sitä viljellään lähes kaikkialla maailmassa. Viinin valmistuksessa tätä lajiketta sekoitetaan muiden lajikkeiden kanssa, mutta poikkeustapauksissa, kuten Tyrnavosin alueella, on mahdollista löytää viiniä, joka valmistetaan yksinomaan Muscat Hamburg -lajikkeesta.

Tyrnavosin paikalliset viininviljelijät/tuottajat, joilla on hyvin pitkä kokemus viininviljelystä, ovat joutuneet sopeutumaan viinikirvan aiheuttamaan uuteen tilanteeseen ja sen myötä uusiin lajikkeisiin, ja he ovat hyödyntäneet Muscatia usein eri tavoin. Tuotannossa on erityisiä aromaattisia viinejä, lähinnä keveitä punaviinejä, makeita viinejä ja puolimakeita viinejä. Tyrnavosin kuuluisaa SMM-tuotetta ”Tsipouro” valmistetaan tislaamalla. Muscat Hamburg -lajikkeen suuri viljelyala sekä lajikkeen hyvä sopeutumiskyky ja useat käyttötavat ovat tehneet Tyrnavosin alueesta maailmanlaajuisen vertailukohteen jopa siinä määrin, että synonyymi **Moschato Tyrnavou** on nykyisin sisällytetty VIVC:iin (Vitis International Variety Catalogue). Nimitys tunnustettiin kansallisesti helmikuussa 2013, jonka jälkeen lajikkeeksi voidaan virallisesti merkitä ”**Moschato Mavro Tyrnavou**”, jos rypäleet on viljelty Tyrnavosin kunnan rajojen sisäpuolella.

Kulttuuriset, sosiaaliset ja taloudelliset siteet

Tyrnavosin alueen sosiaalinen ja taloudellinen elämä liittyy läheisesti viininviljelyyn, viiniin ja tsipouroon. Tämä perinne on jatkunut vuosisatojen ajan Tyrnavosin kaupungissa ja laajemmalla alueella. Tyrnavosilaiset ryhtyivät kuitenkin vasta 1800-luvun puolivälissä viljelemään viiniä laajamittaisemmin ja viinin, tsipouron ja ouzon kaltaisten tuotteiden merkitys kaupungin taloudessa kasvoi. Historiankirjojen mukaan luonnonympäristön ohella Tyrnavosin asukkaiden iloinen luonne lisäsi viininviljelyä ja viinituotteiden menekkiä: ”Tyrnavosin asukkaat rakastavat ilonpitoa ja juhlimista siinä määrin, ettei kaupungista todennäköisesti löydy yhtään asukasta, joka ei olisi viinin ystävä”, kirjoitti Ioannis Economou Logiotatou, larissalainen tutkija, vuonna 1817. Nikolaos Georgiadis kirjoitti vuonna 1880: ”Kaupungin asukkaat ovat iloluontoisia ja eloisia, ja he rakastavat juhlia ja viininjumalan palvontaa.” Achilleas Tzartzanosin (1873–1946) mukaan laajamittainen viininviljely oli Tyrnavosin talouskasvun keskeinen tekijä. Sen lisäksi alueen vaurautta edistivät puuvillanviljely sekä lukuisat hedelmätarhat (päärynä ja persikka). Aikoinaan Tyrnavosin asukkaat viljelivät runsaasti mulperipuita silkkiteollisuuden tarpeisiin, tuottivat vuosittain suuria määriä kokonkeja ja veivät niitä Eurooppaan.

Viininviljely ja viinituotteet muodostavat nykyisin myös paikallisen talouden selkärangan. Viini ja tsipouro kuuluvat Tyrnavosin alueen sosiaalisiin tilaisuuksiin, kuten perinteisiin, juhliin ja seremonioihin, sekä paikallisten ihmisten jokapäiväiseen elämään. Omalaatuisin, vain Tyrnavosissa juhlittu perinne on paastonajan ensimmäisen päivän ”Bourani”, jonka juuret ovat viininjumalan juhlinnassa ja palvonnassa. Kyseessä on kansanperinnejuhla, johon kuuluu rivoja lauluja, kiusoittelua, tanssia ja runsasta alkoholinkäyttöä. Pohjimmiltaan se on falloksen, lisääntymisen ja hedelmällisyyden symbolin, juhla.

Maantieteellinen ympäristö ja maantieteellinen alkuperä

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Τύρναβος” (Tyrnavos) varustettuja viinejä tuottavat viinitarhat sijaitsevat 70–250 metrin korkeudessa. Suositetuille ja sallituille lajikkeille istutettujen viinitarhojen pinta-ala on 17 000 ha, josta noin 10 000 hehtaarilla viljellään Muscat Hamburg -lajiketta.

Tyrnavosin kunnan alueella, jolla viinitarhat sijaitsevat, maasto vaihtelee loivista kohoumista rinteisiin, joiden kaltevuus on jopa 12 prosenttia (Damasin alueella). Siellä on tehomaatalouteen soveltuvaa tulvamaata. Geologinen perusta koostuu erityisesti alluviaalisista kerrostumista, jokikerrostumista, kolluviaalisista ja alluviaalisista keiloista, dyyneistä ja vulkaanisista kivistä, joiden yhteydessä esiintyy hiekkaa, savea, soraa ja pikkukiviä.

Alueen mikroilmastolle on luonteenomaista suhteellisen alhainen lämpötila talvella, usein esiintyvät hallat ja vähäiset sateet, kun taas kesät ovat yleensä kuumia ja kuivia. Tarkemmin sanottuna keskilämpötila on 16,5 °C, talvella alin keskilämpötila on noin 7,7 °C ja kesällä noin 40,1 °C. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 518 mm ja keskimääräinen ilmankosteus 72,59 prosenttia.

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Τύρναβος” (Tyrnavos) varustettujen viinien laatuominaisuudet johtuvat paikallisten ominaisuuksien (maaperä ja ilmasto), viljeltyjen lajikkeiden sekä viljely- ja viininvalmistusmenetelmien yhdistelmästä.

Muscat Hamburg -lajikkeen (Moschato Mavro Tyrnavou) tapauksessa paikallinen mikroilmasto tuo erinomaisesti esille lajikkeen intensiivisen aromaattisen luonteen, joka tuo mieleen ruusut, ja edistää omalta osaltaan ainutlaatuisten Muscat-viinien, jotka muodostavat oman luokkansa, tuotantoa. Muscat Hamburg -lajiketta (Moschato Mavro Tyrnavou) viljellään kaikkein hedelmällisimmässä, syvässä maaperässä, jossa rypäleiden aistinvaraiset ominaisuudet (väri, koko, aromi) kehittyvät mahdollisimman hyvin. Samaan aikaan lajike on osoittautunut hyvin hallankestäväksi (talvella 2001 lämpötila laski −24,8 °C:een).

Kreikkalaisia lajikkeita, sekä valkoisia että punaisia, joissa rypäletertut ovat suuria ja hyvin koossa pysyviä (kuten Malagouzia ja Roditis), viljellään maaperässä, jonka kosteuspitoisuus on alhainen, johtuen sienten, kuten harmaahomeen, aiheuttamasta tartuntariskistä.

Valkoisista lajikkeista, joita viljellään lähinnä Tyrnavosin kaakkoisosissa, tuotetuissa viineissä on murtomainen maku, mikä johtuu hiuemaasta, jossa on paljon piikiveä.

Kesän vähäiset sateet ja alueen korkeat lämpötilat vaikuttavat punaviinien happoisuuteen, väriin ja sokeripitoisuuteen.

Alueen ominaisuuksien (maaperä, ilmasto) ja viljeltyjen lajikkeiden lisäksi viininvalmistusmenetelmät ovat tärkeä tekijä laatuviinien tuotannossa. Malagouziasta valmistettujen viinien laatua voidaan parantaa erilaisin viininvalmistusmenetelmin. Viinitarhan lohkosta ja sen ominaisuuksista riippuen paikalliset enologit valitsevat joko rypäleiden jäädyttämisen jääkaapeissa tai kuivan jään käytön rypäleiden lämpötilan alentamiseksi.

Viiniä vanhennetaan harvemmin puutynnyreissä. Myöhään kypsyvät viinitarhat voivat tuottaa kuivia viinejä, jotka kypsytetään säiliössä tai tynnyreissä.

Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot – viini

Ilmasto-olojen, maaperän, rypälelajikkeiden sekä viljely- ja viininvalmistusmenetelmien yhdistelmä vaikuttaa osaltaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Τύρναβος” (Tyrnavos) varustettujen viinien laatuominaisuuksiin.

Punaviinit ovat tumman purppuranpunaisia, ja lisänä on violetteja sävyjä. Aromeina ovat esimerkiksi viikuna ja kypsät punaiset marjat ja hedelmät, kuten kirsikka, karhunvatukka ja luumu, joihin yhdistyy mustapippurin ja neilikan vivahteita ja intensiivinen myskin aromi ja lisäksi hunajan ja perinteisten makeiden säilykkeiden häivähdyksiä, riippuen lajikkeesta. Muscat-viinissä on selkeä muskatin aromi, jossa on kukkaisia sävyjä. Näille viineille on ominaista pehmeät tanniinit.

Roseeviinit ovat vaaleanpunaisia, ja niissä on moninainen kirjo aromeja, kuten kirsikkaa, mansikkaa ja punaista ruusua. Muscat-viinissä on selkeä muskatin aromi.

Valkoviineissä on erilaisia aromeja, kuten vihreää omenaa ja kypsää päärynää, ja sitrushedelmien aromia sekä hienostuneita jasmiinin vivahteita lajikkeesta riippuen. Muscat-viinissä on selkeä muskatin aromi, jossa on kukkaisia sävyjä. Näille viineille on ominaista hienostunut happoisuus ja tiivis rakenne.

Aromaattisen potentiaalinsa vuoksi viinit, jotka on valmistettu Malagouzia-, Chardonnay- ja Sauvignon Blanc -lajikkeista, voivat parantaa muiden Tyrnavosin alueella tuotettujen lajikkeiden, kuten Roditis, Savatiano ja Batiki, aromia ja makua, sillä kyseisten lajikkeiden aromi on neutraali ja happoisuus keskimääräinen.

Asyrtiko on ollut suositeltu ja sallittu lajike Tyrnavosin alueella jo vuosia, ja sitä tuottavien viinitarhojen pinta-ala kasvaa jatkuvasti.

Asyrtikoa luonnehditaan ihanteelliseksi lajikkeeksi alueille, joilla on vähän sateita ja kuiva ilmasto. Tämän lajikkeen soveltuvuutta Tyrnavosin alueen olosuhteisiin pidetäänkin erinomaisena erityisesti alueen vähäisen sademäärän ja maaperän koostumuksen vuoksi. Lisäksi maaperän korkea hiekkapitoisuus ja vedenläpäisevyys mahdollistavat Asyrtiko-lajikkeen köynnösten juurtumisen syvälle, mikä parantaa sen kykyä kestää vedenpuutetta.

Asyrtiko-lajikkeesta valmistettuja viinejä voidaan sekoittaa moniin SMM-tuotteeseen ”Τύρναβος” (Tyrnavos) jo sisältyviin lajikkeisiin (esim. Malagouzia), jolloin saadaan korkealaatuisia viinejä. Yksi näistä lajikkeista on Moschato Mavro Tyrnavou. Näiden lajikkeiden sekoitus on erityisen mielenkiintoinen, sillä siinä yhdistyvät Asyrtikon erittäin hyvä happoisuus ja Moschato Mavro Tyrnavoun intensiivinen ja moniulotteinen aromiprofiili (valkoviinikäymisessä). Toinen kiinnostava sekoitus saadaan, kun Asyrtiko yhdistetään Malagouzia- ja Chardonnay-lajikkeisiin. Tämä sekoitus on ollut Kreikan markkinoilla useita vuosia, ja se on saavuttanut merkittävää kaupallista menestystä.

Syy-seuraussuhde – viini

Viinien ainutlaatuisuus liittyy niiden valmistuksessa käytettyjen lajikkeiden aromaattiseen potentiaaliin yhdessä maaperätyypin ja kypsymisen aikana vallitsevien ilmasto-olosuhteiden kanssa. Myös käytetty viininvalmistusmenetelmä on tärkeä.

Kun valkoisia lajikkeita viljellään sopivassa maaperässä, saadaan viinejä, joille on ominaista hienostunut happoisuus sekä hedelmäinen ja sitrushedelmäinen aromi, jossa on kukkaisia vivahteita.

Malagouzia-lajikkeen osalta voidaan mainita kaksi erilaista maaperätyyppiä. Ensinnäkin voidaan mainita Titarisiosjoen tienoon maaperä, jossa on hiekkaa ja hiekkapitoista hiesua sekä paljon piikiveä. Rypäleet kypsyvät tällaisessa maaperässä varhain, ja lajike tuottaa viinejä, joille on ominaista jasmiinin ja kypsän päärynän aromi. Toiseksi voidaan mainita Melounavuoren tienoon savinen maaperä. Rypäleet kypsyvät tällaisessa maaperässä 10–15 päivää myöhemmin kuin ensimmäisessä tapauksessa, ja lajike tuottaa viiniä, joiden aromi muistuttaa vihreää omenaa ja sitrushedelmiä. Molemmat alueet tuottavat viinejä, joiden happoisuus on erittäin hyvä.

Punaiset lajikkeet yhdistettynä oikeanlaiseen maaperätyyppiin, joko saviseen tai hiekkaiseen maaperään, tuottavat viinejä, joissa on hedelmien ja kukkien aromeja ja intensiivinen myskin aromi sekä hunajan ja perinteisten makeiden säilykkeiden sävyjä sekä pehmeitä tanniineja punaviinien tapauksessa. Koska kesällä sataa vain vähän ja lämpötilat ovat korkeita, viinien happoisuus ja väri ovat keskitasoa ja sokeripitoisuus on korkea. Paikallinen Limniona-lajike, jonka kypsyminen alkaa syyskuun kymmenen viimeisen päivän aikana ja kestää lokakuun kymmeneen ensimmäiseen päivään, on myös hyvin mielenkiintoinen. Tämä lajike tuottaa viinejä, joiden happoisuus on intensiivinen, väri keskitasoinen ja tanniinit pehmeitä.

Roseeviineille on ominaista riittävä happoisuus, ilmeikkyys ja hyvä rakenne.

Rypäletuotteen luokka

8. Helmeilevä viini

Tiivistelmä yhteydestä

Helmeileviä viinejä koskevat yksityiskohtaiset tiedot

Rypäleiden myöhäinen kypsyminen voi tuottaa erinomaisia helmeileviä viinejä, joilla on erittäin ainutlaatuisia laatuominaisuuksia. Helmeilevillä viineillä on erinomaisia aistinvaraisia ominaisuuksia. Erityisesti viinit ovat vaaleanpunaisia, ja niissä on hedelmäinen (esimerkiksi kirsikkaa ja mansikkaa) ja kukkainen (esimerkiksi punaista ruusua) aromi. Helmeilevässä Muscat-viinissä on selkeä muskatin aromi. Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Τύρναβος” (Tyrnavos) varustetuille viineille on ominaista riittävä happoisuus, raikkaus ja hyvä rakenne.

Syy-seuraussuhteet – helmeilevät viinit

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Τύρναβος” (Tyrnavos) varustettujen viinien ainutlaatuisuus liittyy näiden viinien valmistuksessa käytettyjen lajikkeiden aromaattiseen potentiaaliin yhdessä maaperätyypin ja kypsymisen aikana vallitsevien ilmasto-olosuhteiden kanssa. Myös käytetty viininvalmistusmenetelmä on tärkeä. Maaperän moninaisuus tarjoaa paljon vaihtoehtoja helmeilevien viinien korkean laadun säilyttämiseksi. Näiden tekijöiden yhteisvaikutuksesta saadaan helmeileviä viinejä, joilla on poikkeukselliset aistinvaraiset ominaisuudet, kuten hedelmien ja kukkien aromi, riittävä happoisuus, raikkaus ja hyvä rakenne.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Tuotantoa rajatulla alueella koskeva poikkeus

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

A. Oikeudellinen kehys: EU:n lainsäädäntö

B. Oikeudellinen kehys: Kansallinen lainsäädäntö

Pöytäviinit, joista voidaan käyttää ilmaisua ”paikallinen viini” mainiten provinssi, prefektuuri tai prefektuuria pienempi viininviljelyalue, on tuotettava viininvalmistamoissa, jotka toimivat prefektuurissa tai viereisessä prefektuurissa. Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Τύρναβος” (Tyrnavos) varustettuja viinejä voidaan tuottaa viininvalmistamoissa, jotka toimivat Larissan alueellisessa yksikössä tai sen viereisissä alueellisissa yksiköissä, kuten Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani ja Pieria.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Viinien merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

A. Eräisiin tuotantomenetelmiin viittaavat ilmaisut

Oikeudellinen kehys: EU:n lainsäädäntö

Oikeudellinen kehys: Kansallinen lainsäädäntö

Seuraavia ilmaisuja voidaan käyttää kansallisessa lainsäädännössä säädetyin edellytyksin:

— ”ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” tai ”ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (UUSI VIINI)

— ”ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” tai ”ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (TYNNYRISSÄ KYPSYTETTY)

— ”ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” tai ”ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (TYNNYRISSÄ VANHENNETTU)

— ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (TYNNYRISSÄ VIINIYTETTY JA KYPSYTETTY)

— ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (TYNNYRISSÄ VIINIYTETTY)

B. Viinivuoden painaminen merkintään

Jos viinien merkinnöissä käytetään ilmaisua ”ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” tai ”ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (uusi viini), etikettiin on painettava satovuosi.

C. Merkinnöissä käytettävät ilmaisut kansallisen lainsäädännön mukaisesti

— Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Τύρναβος” (Tyrnavos) varustettujen viinien merkinnöissä voidaan käyttää seuraavia merkintöjä:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (”valkoinen valkoisista rypäleistä”), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (”valkoinen tummista rypäleistä”), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (”valkoinen roseerypäleistä tai valkoinen harmaista rypäleistä”), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli (”roseeviini”), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (”vuoriviini”), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (”rinneviini”).

— Perinteiset merkinnät, joita voidaan käyttää ja jotka voidaan suojata suojatun maantieteellisen merkinnän ”Τύρναβος” (Tyrnavos) osalta edellyttäen, että asiaa koskevat unionin ja kansallisen lainsäädännön ehdot täyttyvät, ovat seuraavat:

Τοπικός οίνος (paikallinen viini) suojatun maantieteellisen merkinnän sijaan

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

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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