C/2026/3788

2026 7 15

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/3788)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Τύρναβος“

ES registracijos numeris PGI-GR-A0122-AM02 – 2026 4 19

1. **Produkto pavadinimas**

„Τύρναβος“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Graikija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

KAIMO PLĖTROS IR MAISTO MINISTERIJA, VYNUOGIŲ, VYNO IR SPIRITINIŲ GĖRIMŲ DEPARTAMENTAS

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Prašomas pakeitimas patenka į standartinių pakeitimų kategoriją pagal Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 ir 4 dalis, nes:

a) juo nekeičiamas pavadinimas arba geografine nuoroda žymimo pavadinimo naudojimas;

b) jis neapima vynuogių produkto su saugoma geografine nuoroda kategorijos pakeitimo, išbraukimo ar papildymo;

c) dėl jo nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove; ir

d) dėl jo neatsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

'Asyrtiko' veislės įtraukimas į visų kategorijų baltiesiems ir rožiniams vynams gaminti naudojamų veislių derinį ir į pusiau putojančių rožinių vynų veislių derinį.

Aprašymas

SGN „Τύρναβος“ (Tyrnavos) baltasis vynas (sausas, pusiau sausas ir pusiau saldus) gaminamas iš nesvarbu kokiomis proporcijomis naudojamų 'Malagouzia', 'Dempina', 'Muscat Hamburg' ('Moschato Mavro Tyrnavou'), 'Roditis', 'Savatiano', 'Chardonnay', 'Sauvignon Blanc', 'Maccabeau', 'Batiki', 'Ugni Blanc' ir 'Asyrtiko' veislių vynuogių.

SGN „Τύρναβος“ (Tyrnavos) rožinis vynas (sausas, pusiau sausas ir pusiau saldus) gaminamas iš nesvarbu kokiomis proporcijomis naudojamų šviežių 'Muscat Hamburg' ('Moschato Mavro Tyrnavou'), 'Limnio', 'Roditis', 'Limniona', 'Cabernet Sauvignon', 'Grenache Rouge', 'Merlot', 'Syrah' ir 'Asyrtiko' veislių vynuogių.

SGN „Τύρναβος“ (Tyrnavos) rožinis vynas (sausas, pusiau sausas ir pusiau saldus) gaminamas iš nesvarbu kokiomis proporcijomis naudojamų šviežių 'Muscat Hamburg' ('Moschato Mavro Tyrnavou'), 'Limnio', 'Roditis', 'Limniona', 'Cabernet Sauvignon', 'Grenache Rouge', 'Merlot', 'Syrah' ir 'Asyrtiko' veislių vynuogių.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

30 proc. apribojimo panaikinimas veislių 'Ugni Blanc', 'Batiki' ir 'Maccabeau' vynuogių naudojimui veislių derinyje, kuris naudojamas gaminant visų kategorijų baltąjį vyną

Aprašymas

Remiantis vertinimu, kuris buvo atliktas naudojant pirmiau nurodytas veisles, 30 proc. ribos viršijimas neturi jokio reikšmingo pokyčio vynams: tai reiškia, kad apribojimas nėra pagrįstas oneologine prasme, tai greičiau yra nereikalingas apribojimas.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

SGN „Τύρναβος“ (Tyrnavos) techninės bylos atnaujinimas

Aprašymas

i) Aprašymo patobulinimas skirsnyje „Ryšys su geografine vietove“;

ii) papildytos ir pakeistos nacionalinės nuostatos dėl SKVN ir SGN žymimiems vynams taikomų reikalavimų ir kontrolės; ir

iii) pakeista išsami informacija apie kompetentingas kontrolės įstaigas.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vynų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Τύρναβος“

ES registracijos numeris PGI-GR-A0122-AM02 – 2026 4 19

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Τύρναβος“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Graikija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

8. Pusiau putojantis vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Sausas baltasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Geltonai žalios spalvos.

Aromatas

Aromatas, primenantis žaliuosius obuolius ir prinokusias kriaušes, citrusinių vaisių aromatas su subtiliais jazminų kvapais. Vynas „Muscat“ išsiskiria vynuogių 'Muscat' aromatu ir gėlių kvapais.

Skonis

Gomuriu juntamas intensyvus skonis, vynas yra mažo rūgštingumo, su ilgiau išliekančiu poskoniu.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	200

Papildoma informacija apie analitines savybes

— Mažiausia bendra alkoholio koncentracija – 11,0 tūrio proc.

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – iki 9,0.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Pusiau sausas baltasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Geltonai žalios spalvos.

Aromatas

Aromatas, primenantis žaliuosius obuolius ir prinokusias kriaušes, citrusinių vaisių aromatas su subtiliais jazminų kvapais. Vynas „Muscat“ išsiskiria vynuogių 'Muscat' aromatu ir gėlių kvapais.

Skonis

Gomuriu juntamas intensyvus gaiviai saldus skonis, vynas yra mažo rūgštingumo, su ilgiau išliekančiu poskoniu.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	250

Papildoma informacija apie analitines savybes

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne mažesnis kaip 4,5 ir ne didesnis kaip 17,5.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Pusiau saldus baltasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Geltonai žalios spalvos.

Aromatas

Aromatas, primenantis žaliuosius obuolius ir prinokusias kriaušes, citrusinių vaisių aromatas su subtiliais jazminų kvapais. Vynas „Muscat“ išsiskiria vynuogių 'Muscat' aromatu ir medaus bei gėlių kvapais.

Skonis

Gomuriu juntamas intensyvus skonis, vynas yra subtilaus rūgštingumo, su ilgiau išliekančiu saldumo poskoniu.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	250

Papildoma informacija apie analitines savybes

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne mažesnis kaip 12,5 ir ne didesnis kaip 45.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Sausas raudonasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Tamsiai violetinės spalvos su alyviniais atspalviais.

Aromatas

Sunokusių raudonųjų uogų ir vaisių, pavyzdžiui, vyšnių, juodųjų serbentų ir slyvų, aromato, kurį papildo juodųjų pipirų ir gvazdikėlių kvapai. Vynas „Muscat“ išsiskiria vynuogių 'Muscat' aromatu ir gėlių kvapais.

Skonis

Gomuriu juntamas sodrus skonis, vynas pasižymi gera struktūra, švelniais taninais.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	150

Papildoma informacija apie analitines savybes

— Mažiausia bendra alkoholio koncentracija – 12,0 tūrio proc.

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,5 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – iki 9,0.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,0 g/l vyno rūgšties ekvivalento.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Pusiau sausas raudonasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Tamsiai violetinės spalvos su alyviniais atspalviais.

Aromatas

Sunokusių raudonųjų uogų ir vaisių, pavyzdžiui, vyšnių, juodųjų serbentų ir slyvų, aromato, kurį papildo juodųjų pipirų ir gvazdikėlių kvapai. Vynas „Muscat“ išsiskiria vynuogių 'Muscat' aromatu ir gėlių kvapais.

Skonis

Gomuriu juntamas sodrus skonis, vynas yra geros struktūros, malonaus saldumo, pasižymi švelniais taninais.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	200

Papildoma informacija apie analitines savybes

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,5 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne mažesnis kaip 4,5 ir ne didesnis kaip 17,5.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,0 g/l vyno rūgšties ekvivalento.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Pusiau saldus raudonasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Tamsiai violetinės spalvos su alyviniais atspalviais.

Aromatas

Pernokusių raudonųjų uogų ir vaisių, pavyzdžiui, vyšnių, juodųjų serbentų ir slyvų, aromato, kurį papildo juodųjų pipirų ir gvazdikėlių kvapai. Vynas „Muscat“ išsiskiria vynuogių 'Muscat' aromatu ir medaus bei gėlių kvapais.

Skonis

Gomuriu juntamas sodrus skonis, vynas pasižymi gera struktūra, švelniais taninais. Juntamas saldumo poskonis.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	200

Papildoma informacija apie analitines savybes

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,5 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne mažesnis kaip 12,5 ir ne didesnis kaip 45.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,0 g/l vyno rūgšties ekvivalento.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Saldus raudonasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Tamsiai violetinės spalvos su alyviniais atspalviais.

Aromatas

Pernokusių vaisių, pavyzdžiui, figų, ir intensyvaus muskato aromato, kurį papildo medaus ir tradicinių saldžių konservuotų gaminių kvapai.

Skonis

Gomuriu juntamas saldumas su intensyviu muskato prieskoniu. Pakankamo rūgštingumo, svarus, juntama alkoholio koncentracija ir ilgiau išliekantis poskonis.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	300

Papildoma informacija apie analitines savybes

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,5 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne mažiau kaip 45.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,0 g/l vyno rūgšties ekvivalento.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Sausas rožinis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

rausvos spalvos

Aromatas

vaisinis vyšnių, braškių ir raudonųjų rožių aromato vynas. Vynas „Muscat“ išsiskiria vynuogių 'Muscat' aromatu.

Skonis

Pakankamo rūgštingumo, kompleksiškas ir geros struktūros.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	200

Papildoma informacija apie analitines savybes

— Mažiausia bendra alkoholio koncentracija – 11,0 tūrio proc.

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – iki 9,0.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

pusiau sausas rožinis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

rausvos spalvos

Aromatas

vaisinis vyšnių, braškių ir raudonųjų rožių aromato vynas. Vynas „Muscat“ išsiskiria vynuogių 'Muscat' aromatu.

Skonis

Pakankamo rūgštingumo, kompleksiškas, malonaus saldumo, geros struktūros.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	250

Papildoma informacija apie analitines savybes

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne mažesnis kaip 4,5 ir ne didesnis kaip 17,5.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

pusiau saldus rožinis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

rausvos spalvos

Aromatas

vaisinis vyšnių, braškių ir raudonųjų rožių aromato vynas. Vynas „Muscat“ išsiskiria vynuogių 'Muscat' aromatu.

Skonis

Pakankamo rūgštingumo, kompleksiškas ir geros struktūros. Ilgiau juntamas saldumo poskonis.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	250

Papildoma informacija apie analitines savybes

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne mažesnis kaip 12,5 ir ne didesnis kaip 45.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

sausas pusiau putojantis baltasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

rausvos spalvos

Aromatas

vaisinis vyšnių, braškių ir raudonųjų rožių aromato vynas. Vynas „Muscat“ išsiskiria vynuogių 'Muscat' aromatu.

Skonis

pakankamo rūgštingumo, būdingas gaivumo pojūtis ir gera struktūra.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	200

Papildoma informacija apie analitines savybes

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – iki 9,0.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento.

— Perteklinis slėgis uždarose talpyklose esant 20 °C – ne mažesnis kaip 1 baras, bet ne didesnis kaip 2,5 baro.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Sausas pusiau putojantis baltasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

rausvos spalvos

Aromatas

vaisinis vyšnių, braškių ir raudonųjų rožių aromato vynas. Vynas „Muscat“ išsiskiria vynuogių ’Muscat’ aromatu.

Skonis

pakankamo rūgštingumo, būdingas gaivumo pojūtis ir gera struktūra.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	250

Papildoma informacija apie analitines savybes

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne mažesnis kaip 4,5 ir ne didesnis kaip 17,5.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento.

— Perteklinis slėgis uždarose talpyklose esant 20 °C – ne mažesnis kaip 1 baras, bet ne didesnis kaip 2,5 baro.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodai

Sauso, pusiau sauso ir pusiau saldaus baltojo vyno fermentavimas

Vynininkystės metodo tipas

Vyno gamybos apribojimai

Aprašymas

Gaminamas pagal naujausią baltojo vyno gamybos technologiją. Alkoholinio fermentavimo metu temperatūra neturi viršyti 20 °C.

Vyno gamybos metodai

Sauso, pusiau sauso, pusiau saldaus ir saldaus raudonojo vyno fermentavimas

Vynininkystės metodo tipas

Vyno gamybos apribojimai

Aprašymas

Jie yra gaminami taikant tradicinius raudonojo vyno gamybos metodus.

Vyno gamybos metodai

Sauso, pusiau sauso ir pusiau saldaus rožinio vyno fermentavimas

Vynininkystės metodo tipas

Vyno gamybos apribojimai

Aprašymas

Rožinis vynas gaminamas pagal naujausią rožinio vyno gamybos technologiją; alkoholinio fermentavimo metu temperatūra neviršija 20 °C.

Vyno gamybos metodai

Vynmedžių formavimo sistema

Vynininkystės metodo tipas

Auginimo metodas

Aprašymas

Vynmedžiai formuojami laikantis tipinių vietos auginimo metodų.

Vyno gamybos metodai

Vynas gaminamas laikantis specialių vynininkystės metodų.

Vynininkystės metodo tipas

Specialūs vynininkystės metodai

Aprašymas

a) Gaminant pusiau sausus, pusiau saldžius ir saldžius vynus, saldinti leidžiama pagal atitinkamas ES nuostatas.

b) Pusiau putojantis vynas gaminamas pagal tradicinį vietos metodą, anglies dioksidas ne pridedama, o susidaro natūraliai.

7.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Didžiausias kiekis (kg) vynuogių, gaunamas iš vieno hektaro (raudonųjų ir baltųjų vynuogių veislių)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	12 000
Didžiausios išeigos vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Galutinio produkto didžiausias gaunamas kiekis hektolitrais iš vieno hektaro. Raudonieji vynai

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	96
Didžiausios išeigos vienetas	hektolitras iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Galutinio produkto didžiausias gaunamas kiekis hektolitrais iš vieno hektaro. Baltieji ir rožiniai vynai

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	90
Didžiausios išeigos vienetas	hektolitras iš hektaro

8. **Nuoroda į vyninių vynuogių veislę arba veisles, iš kurios (-ių) gaminamas vynas arba vynai**

— '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 Tyrnavos'

— 'Batiki B'

— 'Dempina B'

— 'Roditis Rs' - 'Alepou'

— 'Savvatiano B' – 'Doumprena Aspri', 'Kountoura Aspri', 'Perachoritiko', 'Sakeiko'

9. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibrėžimas**

Nustatyta geografinė vynų gamybos vietovė yra Larisos apskrityje, ją sudaro Tirnavo savivaldybės apylinkės, tiksliau, Tirnavo apylinkė ir į ją įeinančios Argiropulijo, Damasio ir Tirnavo Dendros vietos bendruomenės, taip pat Ambelono apylinkė ir į ją įeinančios Vriotopo, Delerijos ir Rodijos vietos bendruomenės.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas

☑ geru vardu,

☐ tam tikra ypatybe

☐ kitomis savybėmis

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio su geografine vietove santrauka

Geografinės vietovės duomenys – Vynai ir pusiau putojantys vynai

Istorinis ryšys

Vynuogės Tirnavo regione auginamos ištisus šimtmečius. Rašytinių šaltinių apie vynuogių auginimą Tirnavo regione ir vyno istoriją galima rasti dar iš Bizantijos laikų, vakarų Tesalijos valdytojo Michaelo Gabrielopoulo (1295 m.) laiškuose, kuriuose, be kita ko, rašyta apie vynui ir alyvuogių aliejui taikytą akcizą (Tsopotos, 1896 m.).

S. Paganellis ir Zosimas Esphigmenitis, leidinio „Prometėjaus" leidėjas, 1880 m. apie Tirnavą rašė taip: „Tirnave auginami šilkaverpiai, melionai ir gaminama daug vyno, tačiau vynas yra silpnas ir išsilaiko tik iki balandžio".1

Remiantis žurnale „Graikijos vynuogių auginimas ir vynininkystė" (1932 m.) skelbta informacija, šiame regione vynas buvo gaminamas iš šių vyninių vynuogių veislių: 'Roditis', 'Batiki', 'Koukouli', 'Limniona', 'Sideritis', 'Kartsiotis', 'Outmali'. Pirmiau paminėtų veislių vynuogės, išskyrus 'Roditis', 'Batiki' ir 'Limniona', Tirnavo regione nebeauginamos. Padėtis pasikeitė 1930–1936 m. dėl regione kilusios filokseros infekcijos protrūkio. Filokserai atsparias vynuoges pirmiausia ėmė platinti Larisos žemės ūkio mokykla. Ji skatino auginti 'Muscat Hamburg', 'Batiki' ir 'Rozaki' veislių vynuoges.

Dabar 'Muscat Hamburg' yra dominuojanti vynuogių veislė, auginama 60 proc. visų vietovės vynuogynų.

Šios veislės vynuogių galima rasti įvairiose vietovėse visame pasaulyje. Tačiau Graikijoje ji tapatinama su Tirnavo regionu, nes šioje šalyje tokios veislės vynuogės auginamos beveik vien Tirnavo savivaldybėje.

Veislė 'Muscat Hamburg' išvesta sukryžminus itališkąją veislę 'Schiava Grossa' ('Trollinger' arba 'Black Hamburg') ir egiptietiškąją veislę 'Muscat of Alexandria' ir yra auginama beveik visame pasaulyje. Gaminant vyną šios veislės vynuogės maišomos su kitų veislių vynuogėmis, tačiau išimtiniais atvejais, kaip Tirnavo regione, galima rasti vien iš 'Muscat Hamburg' veislės vynuogių pagaminto vyno.

Tirnavo vietos vyninių vynuogių augintojai ir (arba) vyno gamintojai, jau daug metų auginantys vynines vynuoges, turėjo prisitaikyti prie naujų sąlygų, kurias diktavo naujosios po filakseros infekcijos protrūkio imtos auginti vynuogių veislės, ir naudojo 'Muscat' veislę įvairiais būdais. Gaminami specialūs aromatingi vynai, daugiausia šviesiai raudoni, saldūs ir pusiau saldūs. Distiliavimo būdu gaminamas garsusis išspaudų brendis su SGN „Tsipouro of Tyrnavos". Dėl didžiulio 'Muscat Hamburg' veislės vynuogynais apsodinto ploto, to, kad šios veislės vynuogės yra gerai prisitaikiusios prie klimato sąlygų, ir to, kad jas galima panaudoti daugeliu būdų, Tirnavo regionas tapo toks žinomas visame pasaulyje, kad sinonimas **'Moschato Tyrnavou'** buvo įtrauktas į tarptautinį veislių katalogą VIVC (angl. *Vitis International Variety Catalogue*). Dėl to 'Moschato Tyrnavou' išgarsėjo visame pasaulyje, o 2013 m. vasario mėn. šios veislės vynuogių pavadinimą pripažinus nacionaliniu lygmeniu, Tirnavo savivaldybėje auginamas šios veislės vynuoges galima oficialiai vadinti **'Moschato Mavro Tyrnavou'**.

Kultūrinis, socialinis ir ekonominis ryšys

Tirnavo regiono socialinis ir ekonominis gyvenimas yra glaudžiai susijęs su vynuogių auginimu, vynu ir išspaudų brendžiu tsipouro. Ši tradicija Tirnavo mieste ir platesniame regione puoselėjama ištisus šimtmečius. Tačiau intensyviai auginti vynuoges Tirnavo gyventojai ėmė maždaug XIX a. viduryje ir tokie produktai kaip vynas, išspaudų brendis tsipouro bei anyžinis gėrimas ouzo miesto ekonomikoje ėmė atlikti svarbų vaidmenį. Remiantis įvairiais istoriniais šaltiniais, vyninės vynuogės ir jų produktai ėmė plisti ne tik dėl jų pobūdžio, bet ir dėl Tirnavo gyventojų linksmo būdo: „Tirnavo gyventojams taip patinka linksmybės ir šventės, kad mieste neįmanoma rasti nė vieno gyventojo, kuriam nepatiktų vynas", – 1817 m. rašė Larisos mokslininkas Ioannis Economou Logiotatou. 1880 m. Nikolaos Georgiadis rašė: „O miesto gyventojai yra linksmi, gyvybingi, jiems patinka šventės, jie yra ištikimi Bakcho gerbėjai". Anot Achilleaso Tzartzanoso (1873–1946 m.), intensyvi vynininkystė buvo laikoma esminiu Tirnavo regiono ekonominio augimo veiksniu. Dar reikėtų paminėti medvilnės auginimą ir įvairiausius vaismedžių (kriaušių ir persikų) sodus. Buvo laikmetis, kai Tirnavo regione jo gyventojai augino daug šilkmedžių šilko pramonei ir kasmet pagamindavo didžiulius kiekius kokonų, kuriuos eksportuodavo į Europą.

Vynas ir jo produktai dabar sudaro vietos ekonomikos pagrindą. Vynas ir *tsipouro* yra neatskiriama Tirnavo regiono susibūrimų (tradicinių renginių, švenčių, ceremonijų), taip pat vietos gyventojų kasdienio gyvenimo dalis. Būdingiausia tradicija, kurios laikomasi tik Tirnave, yra „Bourani". Tai – „Švarųjį pirmadienį" vykstanti Dionizo iškilmių ir Dionizo garbinimo šventė. Tai folkloro festivalis su nepadoriomis dainuškomis ir pasikirkinimais, šokiais ir lėbavimu; tiesą sakant, tai yra falo – dauginimosi ir vaisingumo simbolio – šventė.

Geografinė aplinka ir geografinė kilmė

Vynuogynai, iš kurių vynuogių gaminamas vynas „Τύρναβος" (Tyrnavos) (SGN), plyti 70–250 metrų aukštyje virš jūros lygio. Vynuogynai, kuriuose auginamos rekomenduojamų ir leidžiamų veislių vynuogės, užima 17 000 ha plotą, iš jo plotas, kuriame auginamos 'Muscat Hamburg' veislės vynuogės, sudaro 10 000 ha.

Tirnavo savivaldybės teritorijos, kurioje yra vynuogynai, reljefas varijuoja nuo lygoko iki vietomis (Damasio zonoje) net 12 proc. nuokalnių. Čia randami intensyviam žemės ūkiui palankūs aliuviniai dirvožemiai. Konkrečiai, geologinę medžiagą sudaro medžiagos, iš kurių formuojasi aliuvinė danga, upių nuosėdos, koliuvio dariniai, aliuviniai dariniai, kopos, vulkaninės uolienos su prisitvirtinusiu smėliu, moliu, smėliu, žvirgždu ir akmenų nuogriuvomis.

Regiono mikroklimatas pasižymi palyginti žema temperatūra žiemą, dažnais šalčiais, nedideliu kiekiu kritulių. Vasaros paprastai būna karštos ir sausos. Kalbant konkrečiau, vidutinė temperatūra – 16,5 °C, vidutinė žemiausia temperatūra žiemą – maždaug 7,7 °C, o vasarą – apie 40,1 °C. Vidutinis metinis kritulių kiekis – 518 mm, o vidutinis drėgnis – 72,59 proc.

Vynų „Τύρναβος" (Tyrnavos) (SGN) kokybines savybes lemia vietos veiksniai (dirvožemis ir klimatas), auginamos veislės ir naudojami vynuogių auginimo bei vyno gamybos metodai.

„Kalbant apie veislę 'Muscat Hamburg' ('Moschato Mavro Tyrnavou'), vietos mikroklimatas taip pat lemia šios veislės vynuogių intensyvų aromatą, primenantį rožes. Todėl galima pagaminti savitų „Muscat“ vynų, sudarančių atskirą vynų kategoriją. Vynuogės 'Muscat Hamburg' ('Moschato Mavro Tyrnavou') auginamos derlingiausiame, giliausiame dirvožemyje, dėl to vynuogės pasižymi ryškiausiomis vynuogių juslinėmis savybėmis (spalva, dydžiu, aromatu). Įrodyta, kad tai labiausiai šalnoms atspari veislė (2001 m. žiemą temperatūra nukrito iki –24,8 °C).

Graikiškųjų baltųjų ir raudonųjų vynuogių, augančių didelėmis vientisomis kekėmis (kaip 'Malagouzia' ir 'Roditis'), veislių vynuogės auginamos nedidelio drėgnio dirvožemiuose, siekiant išvengti užkrėtimo grybeliais, pavyzdžiui, kekeru, rizikos.

Vynas, gaminamas iš baltųjų vynuogių veislių vynuogių, daugiausia auginamų dirvožemyje, plytinčiame Tirnavo pietryčiuose, yra sūrokas, o tai lemia priemolio dirvožemis, kurio sudėtyje yra daug titnago.

Šioje vietovėje mažas kritulių kiekis vasarą ir aukšta temperatūra turi įtakos raudonųjų vynų rūgštingumui, spalvai ir cukraus kiekiui.

Kokybiškų vynų gamybai svarbūs ne tik vietovės ypatumai (dirvožemis, klimatas) ir auginamų vynuogių veislė – svarbus veiksnys yra ir vyno gamybos metodai. Siekiant pagerinti iš 'Malagouzia' veislės vynuogių gaminamų vynų kokybę galima taikyti įvairią vyno gamybos praktiką ir įvairius metodus. Priklausomai nuo vynuogyno sklypo ir jo ypatumų, vietos vyndariai vynuoges vėsina dideliuose šaldytuvuose arba naudoja sausą ledą jų temperatūrai sumažinti.

Medinės statinės brandžiam vynui gaminti naudojamos rečiau. Vynuogynuose, kuriuose derlius nuimamas vėlai, gali būti gaminami sausi vynai, brandinami rezervuaruose arba statinėse.

Informacija apie vyną

SGN „Τύρναβος“ (Tyrnavos) vynų kokybines savybes lemia vietovės klimato sąlygos ir įvairūs dirvožemio tipai, taip pat auginamos vynuogių veislės, vynmedžių vegetacijos ir vyno gamybos metodai.

Raudonieji vynai yra tamsiai violetinės spalvos, su alyviniais atspalviais ir, priklausomai nuo vynuogių veislės, pasižymi figų, sunokusių raudonųjų uogų ir vaisių, pavyzdžiui, vyšnių, juodųjų serbentų ir slyvų, aromatu, kurį papildo juodųjų pipirų ir gvazdikėlių kvapai, arba intensyviu muskuso aromatu, kurį papildo medaus ir tradicinių saldžių konservuotų gaminių kvapai. Vynas „Muscat“ išsiskiria vynuogių 'Muscat' aromatu ir gėlių kvapais. Šiems vynams būdingi švelnūs taninai.

Rožiniai vynai yra rausvos spalvos, jiems būdingi įvairūs aromatai, pavyzdžiui, vyšnių, braškių ir raudonųjų rožių. Vynas „Muscat“ išsiskiria vynuogių 'Muscat' aromatu.

Baltiesiems vynams, priklausomai nuo vynuogių veislės, būdingas įvairus aromatas, pavyzdžiui, žaliųjų obuolių, prinokusių kriaušių ir citrusinių vaisių, taip pat subtilūs jazminų kvapai. Vynas „Muscat“ išsiskiria vynuogių 'Muscat' aromatu ir gėlių kvapais. Šiems vynams būdingas subtilus rūgštingumas ir intensyvi struktūra.

Dėl aromatinių savybių iš 'Malagouzia', 'Chardonnay' ir 'Sauvignon Blanc' veislių vynuogių gaminami vynai gali pagerinti iš kitų Tirnavo regiono veislių, pavyzdžiui, 'Roditis', 'Savatiano' ir 'Batiki', kurių aromatas yra neutralus, o rūgštingumas – vidutinis, gaminamo vyno aromatą ir skonį.

'Asyrtiko' jau daugelį metų yra rekomenduojama ir leistina naudoti veislė Tirnavo vietovėje, o vynuogynų, kuriuose auginamos šios veislės vynuogės, plotas nuolatos didėja.

'Asyrtiko' apibūdinama kaip ideali veislė auginti mažai kritulių gaunančiose ir sauso klimato vietovėse. Laikoma, kad ši konkreti veislė Tirnavo vietovėje puikiai prisitaiko dėl dviejų priežasčių: mažo kritulių kiekio ir dirvožemio sandaros. Be to, didelė smėlio koncentracija ir geras drenažas padeda 'Asyrtiko' veislės vynmedžiams išauginti gilias šaknis, kad geriau prisitaikytų prie vandens trūkumo.

Iš 'Asyrtiko' veislės vynuogių pagaminti vynai gali būti maišomi su vynais, pagamintais iš daugelio kitų veislių (pvz., 'Malagouzia'), kurios jau įtrauktos į SGN „Τύρναβος“ (Tyrnavos), vynuogių. Tokia praktika leidžia gaminti aukštos kokybės vynus. Viena iš tokių veislių yra 'Moschato Mavro Tyrnavou'. Šis konkretus derinys yra labai įdomus: jame dera labai geras 'Asyrtiko' rūgštingumas su labai greitai pasireiškiančiu ir daugiamačiu 'Moschato Mavro Tyrnavou' aromatiniu profiliu (vykstant baltojo vyno fermentacijai). Kitas įdomus derinys yra 'Asyrtiko' su 'Malagouzia' ir 'Chardonnay' veislių vynuogėmis. Šio derinio vynas parduodamas Graikijos rinkoje jau keletą metų ir yra sulaukęs didelės komercinės sėkmės.

Vyno priežastinis ryšys

Vynų unikalumas yra susijęs su veislių, iš kurių jie gaminami, aromatinėmis savybėmis, taip pat dirvožemio tipu ir nokimo laikotarpiu vyraujančiomis klimato sąlygomis. Taikomi vyno gamybos metodai taip pat svarbūs.

Dėl baltųjų vynuogių veislių vynuogių savybių ir tinkamo dirvožemio gaminami vynai pasižymi subtiliu rūgštingumu, vaisių, citrusinių vaisių aromatu ir švelniais gėlių kvapais.

Pavyzdžiui, 'Malagouzia' veislės vynuogės auga dviejų tipų dirvožemyje. Pirmuoju atveju dirvožemį prie Titaresijo upės sudaro smėlis ir smėlio bei priemolio mišinys, jo sudėtyje yra daug titnago. Tokiame dirvožemyje augančios vynuogės noksta anksčiau, iš šios veislės pagamintas vynas pasižymi jazminų ir sunokusių kriaušių aromatu. Antruoju atveju, prie Melunos kalno, dirvožemis yra molingas. Tokiame dirvožemyje augančios vynuogės noksta 10–15 dienų vėliau negu pirmuoju atveju, o vyno, pagaminto iš šios veislės vynuogių, aromatas primena žaliuosius obuolius ir citrusinius vaisius. Abiejose vietovėse gaminamam vynui būdingas labai geras rūgštingumas.

Dėl raudonųjų vynuogių veislių vynuogių savybių ir tinkamo dirvožemio (molingo arba smėlingo) gaminami vynai pasižymi vaisių, gėlių ir intensyviu muskuso aromatu, kuriame jaučiami medaus ir tradicinių saldžių konservuotų gaminių kvapai, o raudonieji vynai taip pat pasižymi švelniais taninais. Kadangi vasarą šioje vietovėje lyja retai ir vyrauja aukšta temperatūra, vynai yra vidutinio rūgštingumo ir vidutinio intensyvumo spalvos, jų sudėtyje yra daug cukraus. Vietos veislės 'Limniona' vynuogės, nokstančios nuo paskutiniosios rugsėjo mėn. dekados iki pirmosios spalio mėn. dekados pabaigos, taip pat labai vertingos. Iš šios veislės vynuogių gaminami vynai pasižymi intensyviu rūgštingumu, vidutiniu spalvos intensyvumu ir švelniais taninais.

Rožiniai vynai yra pakankamo rūgštingumo, kompleksiški ir geros struktūros.

Vynuogių produkto kategorija

8. Pusiau putojantis vynas

Ryšio su geografine vietove santrauka

Pusiau putojančių vynų produkto duomenys

Iš vėlai sunokstančių vynuogių galima pagaminti puikius, labai unikaliomis kokybinėmis savybėmis pasižyminčius pusiau putojančius vynus. Pusiau putojantiems vynams būdingos gana ryškios juslinės savybės, ypač tai, kad jie būna rausvųjų rožių spalvos, jiems būdingas uogų, pavyzdžiui, vyšnių ir braškių, arba gėlių, pavyzdžiui, raudonųjų rožių, aromatas. Pusiau putojantis vynas „Muscat“ išsiskiria vynuogių 'Muscat' aromatu. Pusiau putojantiems vynams su SGN „Τύρναβος“ (Tyrnavos) būdingas pakankamas rūgštingumas, gaivumas ir gera struktūra.

Pusiau putojančių vynų priežastinis ryšys

Pusiau putojančių vynų su SGN „Τύρναβος“ (Tyrnavos) unikalumas yra susijęs su veislių, iš kurių jie gaminami, aromatinėmis savybėmis, taip pat dirvožemio tipu ir nokimo laikotarpiu vyraujančiomis klimato sąlygomis. Taikomi vyno gamybos metodai taip pat svarbūs. Didelė dirvožemio įvairovė suteikia daug galimybių išsaugoti aukštą pusiau putojančių vynų kokybę. Visi šie veiksniai lemia tai, kad gaminami pusiau putojantys vynai pasižymi išskirtinėmis juslinėmis savybėmis, pavyzdžiui, vaisių ir gėlių, aromatu, yra pakankamo rūgštingumo, gaivūs, geros struktūros.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Su gamyba nustatytų ribų vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Teisinė sistema

Nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

A. Teisinis pagrindas ES teisės aktai

B. Teisinis pagrindas Nacionalinės teisės aktai

„Terminą „Vietos vynas“ galima vartoti stalo vynams apibūdinti kartu su geografine provincijos, nomo arba už nomą mažesnės vyno gamybos vietovės nuoroda tada, kai vynas gaminamas tame nome arba gretimuose nomuose veikiančiose vyno gamyklose. Konkrečiai vynai „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (SGN) gali būti gaminami Larisos regioniniame vienete arba gretimuose Magnisijos, Ftiotidės, Kardicos, Trikalos, Grevenos, Kozanės ir Pierijos nomuose veikiančiose vyno gamyklose.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Papildomos su vyno ženklinimu susijusios nuostatos

Teisinė sistema

Nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

A. Konkretiems gamybos metodams pavadinti vartojami terminai

Teisinė sistema ES teisės aktai

Teisinė sistema Nacionalinės teisės aktai

Nacionalinės teisės aktuose nustatytomis sąlygomis gali būti vartojami šie terminai:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ arba „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (JAUNAS VYNAS)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (BRANDINTAS STATINĖSE)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (SENDINTAS STATINĖSE)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ir (arba) „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (FERMENTUOTAS IR BRANDINTAS STATINĖSE)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ir (arba) „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (FERMENTUOTAS STATINĖSE)

B. Derliaus metų nurodymas etiketėje

Jei vynų etiketėse vartojami terminai „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ arba „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (naujas vynas), privaloma nurodyti derliaus metus.

C. Ženklinimo sąlygos pagal nacionalinės teisės aktus

— Vynų su saugoma geografine nuoroda (SGN) „Τύρναβος“ (Tyrnavos) etiketėse gali būti vartojami šie terminai:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (baltasis vynas iš baltųjų vynuogių), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (baltasis vynas iš raudonųjų vynuogių), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ir (arba) ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (baltasis vynas iš ‘gris’ veislių vynuogių), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (vynas iš kalvose esančių vietovių), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (vynas iš šlaituose esančių vietovių).

— SGN „Τύρναβος“ (Tyrnavos) žymimo produkto atžvilgiu gali būti vartojami ir saugomi šie tradiciniai terminai, jei laikomasi atitinkamų ES ir nacionalinės teisės aktuose nustatytų sąlygų:

Τοπικός Οίνος (vietos vynas) vietoj SGN

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

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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