C/2026/3788

15.7.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/3788)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Τύρναβος”

ES atsauces numurs: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Τύρναβος”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Grieķija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

LAUKU ATTĪSTĪBAS UN PĀRTIKAS MINISTRIJA, VĪNKOPĪBAS, VĪNA UN STIPRO ALKOHOLISKO DZĒRIENU DEPARTAMENTS

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Pieprasītais grozījums ietilpst standarta grozījumu kategorijā saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. un 4. punktu, jo:

a) tas neietver izmaiņas aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukumā vai tā lietojumā;

b) tas neietver ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta vīnkopības produkta kategorijas maiņu, svītrošanu vai pievienošanu;

c) tas neatceļ un nemaina saikni ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu, un

d) tas neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Šķirnes "Asyrtiko" pievienošana visu kategoriju baltvīnu un sārtvīnu ražošanai izmantojamo šķirņu sastāvam, kā arī pusdzirkstošā sārtvīna šķirņu sastāvam.

Apraksts

Ar AĢIN "Τύρναβος" (*Tyrnavos*) apzīmēto baltvīnu (sauso, pussauso un pussaldo) ražo no "Malagouzia", "Dempina", "Muscat Hamburg" ("Moschato Mavro Tyrnavou"), "Roditis", "Savatiano", "Chardonnay", "Sauvignon Blanc", "Maccabeau", "Batiki", "Ugni Blanc" un "Asyrtiko" šķirņu vīnogām jebkurā proporcijā.

Ar AĢIN "Τύρναβος" (*Tyrnavos*) apzīmēto sārtvīnu (sauso, pussauso un pussaldo) ražo no svaigām "Muscat Hamburg" ("Moschato Mavro Tyrnavou"), "Limnio", "Roditis", "Limniona", "Cabernet Sauvignon", "Grenache Rouge", "Merlot", "Syrah" un "Asyrtiko" šķirņu vīnogām jebkurā proporcijā.

Ar AĢIN "Τύρναβος" (*Tyrnavos*) apzīmēto pusdzirkstošo vīnu (sauso un pussauso) ražo no svaigām "Muscat Hamburg" ("Moschato Mavro Tyrnavou"), "Limnio", "Roditis", "Limniona", "Cabernet Sauvignon", "Grenache Rouge", "Merlot", "Syrah" un "Asyrtiko" šķirņu vīnogām jebkurā proporcijā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

30 % ierobežojuma atcelšana attiecībā uz "Ugni Blanc", "Batiki" un "Maccabeau" šķirņu īpatsvaru visu kategoriju baltvīnu šķirņu sastāvā

Apraksts

Vinifikācija, kas veikta, izmantojot iepriekš minētās šķirnes, ir parādījusi, ka 30 % robežas pārsniegšana nerada būtiskas izmaiņas vīnu profilā, tāpēc šis ierobežojums nav pamatots no vīndarības viedokļa, bet gan ir nevajadzīgs ierobežojums.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

AĢIN "Τύρναβος" (*Tyrnavos*) tehniskās dokumentācijas atjauninājums

Apraksts

i) Apraksta precizēšana iedaļā "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu";

ii) valsts noteikumu papildināšana un aizstāšana attiecībā uz ACVN un AĢIN vīniem piemērojamajām prasībām un kontroli;

iii) un izmaiņas informācijā par kompetentajām kontroles struktūrām.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Τύρναβος"

ES atsauces numurs: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Τύρναβος"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Grieķija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

6. **Vīna(-u) apraksts**

Vīnkopības produkts

Sauss baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Dzeltenīgi zaļa krāsa

Smarža

Smarža atgādina zaļus ābolus un nogatavojušos bumbierus, kā arī citrusaugļus ar tikko jaušamām jasmīna notīm. Muskatvīniem piemīt izteikta muskata vīnogu smarža ar ziedu notīm.

Garša

Šos vīnus nobaudot, tie pēc garšas ir intensīvi, ar zemu skābumu un paliekošu pēcgaršu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,0
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	200

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

— minimālais kopējais spirta saturs: 11,0 tilp. %;

— minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %;

— kopējais cukuru saturs (g/l): nepārsniedz 9,0;

— maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Pussausais baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Dzeltenīgi zaļa krāsa

Smarža

Smarža atgādina zaļus ābolus un nogatavojušos bumbierus, kā arī citrusaugļus ar tikko jaušamām jasmīna notīm. Muskatvīniem piemīt izteikta muskata vīnogu smarža ar ziedu notīm.

Garša

Šos vīnus nobaudot, tie pēc garšas ir intensīvi, ar atsvaidzinoši saldu garšu, zemu skābumu un paliekošu pēcgaršu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,0
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	250

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

— minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %;

— kopējais cukuru saturs (g/l): vismaz 4,5; nepārsniedz 17,5;

— maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Pussaldais baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Dzeltenīgi zaļa krāsa

Smarža

Smarža atgādina zaļus ābolus un nogatavojušos bumbierus, kā arī citrusaugļus ar tikko jaušamām jasmīna notīm. Muskatvīniem piemīt izteikta muskata vīnogu smarža ar medus un ziedu notīm.

Garša

Šos vīnus nobaudot, tie pēc garšas ir intensīvi, ar vieglu skābenumu un paliekošu saldu pēcgaršu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,0
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	250

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

— minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %;

— kopējais cukuru saturs (g/l): vismaz 12,5; nepārsniedz 45;

— maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sausais sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Tumši purpursarkana krāsa ar violetiem lāsmojumiem

Smarža

Nogatavojušos sarkano augļu, piemēram, ķiršu, kazeņu un plūmju, smarža, ko papildina melno piparu un krustnagliņu notis. Muskatvīniem piemīt izteikta muskata vīnogu smarža ar ziedu notīm.

Garša

Šos vīnus nobaudot, tie pēc garšas ir bagātīgi, ar labu struktūru un mīkstiem tanīniem.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12,0
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	150

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

— minimālais kopējais spirta saturs: 12,0 tilp. %;

— minimālais dabiskais spirta saturs: 10,5 tilp. %;

— kopējais cukuru saturs (g/l): nepārsniedz 9,0;

— maksimālais kopējais skābums: 7,0 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Pussausais sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Tumši purpursarkana krāsa ar violetiem lāsmojumiem

Smarža

Nogatavojušos sarkano augļu, piemēram, ķiršu, kazeņu un plūmju, smarža, ko papildina melno piparu un krustnagliņu notis. Muskatvīniem piemīt izteikta muskata vīnogu smarža ar ziedu notīm.

Garša

Šos vīnus nobaudot, tie pēc garšas ir bagātīgi, ar labu struktūru, patīkamu saldenumu un mīkstiem tanīniem.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12,0
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	200

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

— minimālais dabiskais spirta saturs: 10,5 tilp. %;

— kopējais cukuru saturs (g/l): vismaz 4,5; nepārsniedz 17,5;

— maksimālais kopējais skābums: 7,0 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Pussaldais sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Tumši purpursarkana krāsa ar violetiem lāsmojumiem

Smarža

Pārgatavu sarkano augļu, piemēram, ķiršu, kazeņu un plūmju, smarža, ko papildina melno piparu un krustnagliņu notis. Muskatvīniem piemīt izteikta muskata vīnogu smarža ar medus un ziedu notīm.

Garša

Šos vīnus nobaudot, tie pēc garšas ir bagātīgi, ar labu struktūru un mīkstiem tanīniem. Salda pēcgarša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12,0
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	200

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

— minimālais dabiskais spirta saturs: 10,5 tilp. %;

— kopējais cukuru saturs (g/l): vismaz 12,5; nepārsniedz 45;

— maksimālais kopējais skābums: 7,0 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Saldais sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Tumši purpursarkana krāsa ar violetiem lāsmojumiem

Smarža

Pārgatavu augļu, piemēram, vīģu, smarža ar intensīvu muskata vīnogu smaržu, ko papildina medus un tradicionālo saldo konservu notis.

Garša

Šos vīnus nobaudot, tie pēc garšas ir saldi ar intensīvu muskata raksturu. Apmierinošs skābums, pilnmiesīga garša, apjomīguma sajūta un paliekoša pēcgarša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	300

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

— minimālais dabiskais spirta saturs: 10,5 tilp. %;

— kopējais cukuru saturs (g/l): vismaz 45;

— maksimālais kopējais skābums: 7,0 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sausais sārtvīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Sārta krāsa

Smarža

Augļains vīns ar ķiršu, zemeņu un sarkano rožu smaržu. Muskatvīniem piemīt izteikta muskata vīnogu smarža.

Garša

Apmierinošs skābums, garšas daudzveidīgums un laba struktūra.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,0
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	200

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

— minimālais kopējais spirta saturs: 11,0 tilp. %;

— minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %;

— kopējais cukuru saturs (g/l): nepārsniedz 9,0;

— maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Pussausais sārtvīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Sārta krāsa

Smarža

Augļains vīns ar ķiršu, zemeņu un sarkano rožu smaržu. Muskatvīniem piemīt izteikta muskata vīnogu smarža.

Garša

Apmierinošs skābums, garšas daudzveidīgums, patīkams saldenums un laba struktūra.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,0
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	250

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

— minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %;

— kopējais cukuru saturs (g/l): vismaz 4,5; nepārsniedz 17,5;

— maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Pussaldais sārtvīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Sārta krāsa

Smarža

Augļains vīns ar ķiršu, zemeņu un sarkano rožu smaržu. Muskatvīniem piemīt izteikta muskata vīnogu smarža.

Garša

Apmierinošs skābums, garšas daudzveidīgums un laba struktūra. Paliekoša salda pēcgarša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,0
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	250

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

— minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %;

— kopējais cukuru saturs (g/l): vismaz 12,5; nepārsniedz 45;

— maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sausais pusdzirkstošais sārtvīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Sārta krāsa

Smarža

Augļains vīns ar ķiršu, zemeņu un sarkano rožu smaržu. Muskatvīniem piemīt izteikta muskata vīnogu smarža.

Garša

Apmierinošs skābums, svaiguma sajūta un laba struktūra.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,0
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	200

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

— minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %;

— kopējais cukuru saturs (g/l): nepārsniedz 9,0;

— maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi.

— Pārspiediens slēgtās tvertnēs pie 20 °C ir ne mazāks kā 1 bārs, bet ne lielāks kā 2,5 bāri.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Pussausais pusdzirkstošais sārtvīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Sārta krāsa

Smarža

Augļains vīns ar ķiršu, zemeņu un sarkano rožu smaržu. Muskatvīniem piemīt izteikta muskata vīnogu smarža.

Garša

Apmierinošs skābums, svaiguma sajūta un laba struktūra.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,0
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	250

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

— minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %;

— kopējais cukuru saturs (g/l): vismaz 4,5; nepārsniedz 17,5;

— maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi.

— Pārspiediens slēgtās tvertnēs pie 20 °C ir ne mazāks kā 1 bārs, bet ne lielāks kā 2,5 bāri.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

Sauso, pussauso un pussaldo baltvīnu vinifikācija

Vīndarības metodes veids

Vīndarības ierobežojumi

Apraksts

Ražošanā izmanto modernāko baltvīna darīšanas tehnoloģiju; temperatūra spirta rūgšanas laikā nedrīkst pārsniegt 20 °C.

Vīndarības metode

Sauso, pussauso, pussaldo un saldo sarkanvīnu vinifikācija

Vīndarības metodes veids

Vīndarības ierobežojumi

Apraksts

Tos ražo saskaņā ar tradicionālajām sarkanvīna darīšanas metodēm.

Vīndarības metode

Sauso, pussauso un pussaldo sārtvīnu vinifikācija

Vīndarības metodes veids

Vīndarības ierobežojumi

Apraksts

Ražošanā izmanto modernāko sārtvīna darīšanas tehnoloģiju; temperatūra spirta rūgšanas laikā nepārsniedz 20 °C.

Vīndarības metode

Vīnkoku veidošanas sistēma

Vīndarības metodes veids

Audzēšanas metode

Apraksts

Vīnogulājus veido saskaņā ar šajā apgabalā tipiski izmantotajiem audzēšanas paņēmieniem.

Vīndarības metode

Vīnu ražošanā izmantotās īpašās vīndarības metodes

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

a) Pussauso, pussaldo un saldo vīnu ražošanā saldināšana ir atļauta saskaņā ar attiecīgajiem ES noteikumiem.

b) Pusdzirkstošā vīna ražošanā ievēro tradicionālu vietējo metodi, un nepievieno oglekļa dioksīdu – tas šajos vīnos ir endogēns.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums un maksimālais vīna iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Maksimālais ražas iznākums uz vienu hektāru (sarkanogu un baltogu vīnogu šķirnes)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	12 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Maksimālais vīna iznākums hektolitros galaprodukta no viena hektāra – sarkanvīns

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	96
Maksimālā vīna iznākuma vienība	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Maksimālais vīna iznākums hektolitros galaprodukta no viena hektāra – baltvīns un sārtvīns

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	90
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— “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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Vīnu ražošanas noteiktais apgabals atrodas *Larissa* reģiona administratīvajā vienībā un ietver *Tyrnavos* pašvaldības rajonus, it īpaši *Tyrnavos* pašvaldības administratīvo vienību ar tajā esošajām apdzīvotajām vietām *Argyropouleio*, *Damasi* un *Dendra Tyrnavou*, kā arī *Ampelonas* pašvaldības administratīvo vienību ar tajā esošajām apdzīvotajām vietām *Vryotopos*, *Deleria* un *Rodia*.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz

☑ reputāciju

☐ raksturīgu īpašību

☐ citām īpašībām

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Informācija par ģeogrāfisko apgabalu – vīni un pusdzirkstošie vīni

Vēsturiskā saikne

Tyrnavos reģionā ar vīnkopību nodarbojas gadsimtiem ilgi. Rakstveida liecības par vīnkopību un vīna darīšanu *Tyrnavos* apgabalā ir saglabājušās pat no Bizantijas laikiem, proti, Rietumtesālijas valdnieka Mihaēla Gabrielopolosa (1295) vēstulēs, kurās citstarp tiek rakstīts par akcīzes nodokli vīnam un olīveļļai (*Tsopotos*, 1896).

S. Paganellis un žurnāla “Prometejs” izdevējs *Zosimas Esphigmenitis* 1880. gadā sniedza šādu *Tyrnavos* aprakstu: “*Tyrnavos* apgabalā tiek audzēti zīdtārpiņu kokoni, melones un darīts daudz vīna, tas gan ir vājš un nesaglabājas ilgāk par aprīli.”

Atbilstīgi žurnālā “Grieķijas vīnkopība un vīndarība” (1932) sniegtajai informācijai šajā reģionā tika audzētas šādas šķirnes: “Roditis”, “Batiki”, “Koukouli”, “Limniona”, “Sideritis”, “Kartsiotis”, “Outmali”. Minētās šķirnes *Tyrnavos* reģionā vairs neaudzē, izņemot “Roditis”, “Batiki” un “Limniona”. Pārmaiņas notika laikposmā no 1930. līdz 1936. gadam, jo reģionu skāra filoksēras uzliesmojums. Pret filoksēru izturīgos vīnkokus izplatīja galvenokārt Larisas Lauksaimniecības skola, kas popularizēja tādas šķirnes kā “Muscat Hamburg”, “Batiki” un “Rozaki”.

Mūsdienās “**Muscat Hamburg**” ir dominējošā vīnogu šķirne, kas tiek audzēta 60 % no šā apgabala vīndārzu kopējās platības.

Šī šķirne ir sastopama dažādās vietās visā pasaulē. Tomēr Grieķijā tā saistās tieši ar *Tyrnavos* apgabalu, jo šajā valstī to audzē gandrīz vienīgi *Tyrnavos* pašvaldības robežās.

Šķirne “Muscat Hamburg” tika selekcionēta, krustojot Itālijas šķirni “Schiava Grossa” (“Trollinger” jeb “Black Hamburg”) un Ēģiptes šķirni “Muscat of Alexandria”, un to audzē gandrīz visā pasaulē. Vīna ražošanas vajadzībām to sajauc ar citām šķirnēm, taču atsevišķos gadījumos, piemēram, *Tyrnavos* apgabalā, ir sastopams vīns, ko ražo tikai un vienīgi no šķirnes “Muscat Hamburg” vīnogām.

Tyrnavos apgabala vietējie vīnogu audzētāji un vīndari, kuriem ir ļoti senas vīnogulāju audzēšanas tradīcijas, savā darbā ņēma vērā jauno situāciju, kas izveidojās ar šķirnēm, kuras tika radītas pēc filoksēras uzliesmojuma, un dažādos veidos izmantoja šķirni "Muscat". Tiek ražoti izteikti aromātiski vīni, galvenokārt gaiši sarkanie, saldie un pussaldie. Slaveno dzērienu, ko apzīmē ar AĢIN "Tsipouro Tyrnavou", iegūst destilācijas procesā. Pateicoties plašajām šķirnes "Muscat Hamburg" stādījumu platībām, tās labajām aklimatizācijas spējām un daudzajiem izmantošanas veidiem, *Tyrnavos* apgabals ir kļuvis par tik nozīmīgu globāla mēroga atsauces reģionu, ka šķirnes nosaukuma sinonīms "**Moschato Tyrnavou**" tagad ir iekļauts Starptautiskajā vīnogu šķirņu katalogā (*Vitis International Variety Catalogue*, *VIVC*). Iekļaušana katalogā nostiprināja "Moschato Tyrnavou" reputāciju pasaules mērogā, un pēc nosaukuma atzīšanas valsts līmenī 2013. gada februārī šķirni drīkst oficiāli marķēt kā "**Moschato Mavro Tyrnavou**", ja vīnogas audzētas *Tyrnavos* pašvaldības robežās.

Kultūras, sociālā un ekonomiskā saikne

Tyrnavos reģiona sociālā un saimnieciskā dzīve ir cieši saistīta ar vīnkopību, vīna darīšanu un *tsipouro* ražošanu. Šī tradīcija gadsimtiem ilgi pastāv ne tikai *Tyrnavos* pilsētā, bet arī plašākā reģionā. Tomēr tieši 19. gadsimta vidū *Tyrnavos* iedzīvotāji sāka intensīvi nodarboties ar vīnkopību, un tādi produkti kā vīns, *tsipouro* un *ouzo* sāka ieņemt nozīmīgu vietu pilsētas tautsaimniecībā. Saskaņā ar dažādiem vēstures avotiem papildus dabai vīnogulāju un vīndarības produktu popularitātes pieaugumu sekmēja arī vietējo iedzīvotāju dzīvespriecīgais raksturs: "*Tyrnavos* iedzīvotāji ir dievbijīgi jautrībnieki un svētku cienītāji tādā mērā, ka maz ticams atrast kaut vienu pilsētas iedzīvotāju, kurš nemīlētu vīnu," 1817. gadā rakstīja zinātnieks *Ioannis Economou Logiotatou* no Larisas. Savukārt *Nikolaos Georgiadis* 1880. gadā atzīmēja, ka: "Pilsētas iedzīvotāji ir dzīvespriecīgi, jautri, svētku cienītāji un godbijīgi Bakha pielūdzēji." Saskaņā ar *Achilleas Tzartzanos* (1873–1946) teikto plašā mēroga vīnkopība tika uzskatīta par galveno *Tyrnavos* ekonomiskās izaugsmes faktoru, kam jāpieskaita arī kokvilnas audzēšana un daudzie augļu dārzi (bumbieru un persiku). Bija laiks, kad *Tyrnavos* iedzīvotāji zīda rūpniecības vajadzībām audzēja lielu skaitu zīdkoku, katru gadu iegūstot lielu daudzumu zīdtārpiņu kokonu un eksportējot tos uz Eiropu.

Patlaban vīnogulāji un to produkti veido vietējās tautsaimniecības kodolu. Vīns un *tsipouro* ir saistīti ar sociāliem notikumiem *Tyrnavos* apgabalā, piemēram, tradīcijām, svinībām un ceremonijām, kā arī ar vietējo iedzīvotāju ikdienas dzīvi. Raksturīgākā paraža, kas sastopama tikai *Tyrnavos* apgabalā, ir "Bourani" svinības Tīrajā pirmdienā – svētki, kas sakņojas Dionīsam veltītajās svinībās un Dionīsa pielūgsmē. Tas ir folkloras festivāls ar piedauzīgām dziesmām, ķircināšanos, dejošanu un pamatīgu iedzeršanu; patiesībā tie ir falla – vairošanās un auglības simbola – svētki.

Ģeogrāfiskā vide un ģeogrāfiskā izcelsme

Vīndārzi ar "Τύρναβος" (*Tyrnavos*) vīnu (AĢIN) ražošanai atbilstošiem augsnes un klimatiskajiem apstākļiem atrodas augstumā no 70 līdz 250 metriem virs jūras līmeņa. Šo vīndārzu, kuros audzē ieteicamās un atļautās šķirnes, kopējā platība ir 17 000 ha, no kuriem aptuveni 10 000 ha aizņem šķirne "Muscat Hamburg".

Tyrnavos pašvaldības, kurā atrodas vīndārzi, reljefs vietām ir no lēzena līdz nogāzēm ar slīpumu līdz 12 % (*Damasi* apgabalā). Tur sastopamas aluviālas augsnes, kas piemērotas intensīvai lauksaimniecībai. Konkrētāk, ģeoloģisko materiālu veido aluviālie nogulumi, upju nogulumi, koluviālie saneši, aluviālie saneši, kāpas, vulkāniskie ieži ar aglutinētām smiltīm, māls, oļi un šķembas.

Reģiona mikroklimatam ir raksturīga diezgan zema temperatūra ziemā, biežas salnas un zems nokrišņu daudzums, savukārt vasaras parasti ir karstas un sausas. Konkrētāk, vidējā temperatūra ir 16,5 °C, savukārt ziemā vidējā minimālā temperatūra ir aptuveni 7,7 °C, bet vasarā – aptuveni 40,1 °C. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 518 mm, savukārt vidējais mitrums ir 72,59 %.

Ar AĢIN "Τύρναβος" (*Tyrnavos*) apzīmētie vīni savas kvalitātes īpašības iegūst, pateicoties vietējo īpašību (augsnes un klimatisko apstākļu), audzēto šķirņu un izmantoto audzēšanas un vīndarības paņēmienu kombinācijai.

Attiecībā uz šķirni "Muscat Hamburg" ("Moschato Mavro Tyrnavou") vietējais mikroklimats papildina šķirnes intensīvo aromātisko raksturu, kas atgādina rozes, tādējādi veicinot tādu unikālu muskatvīnu ražošanu, kuri veido atsevišķu kategoriju. Šķirni "Muscat Hamburg" ("Moschato Mavro Tyrnavou") audzē visauglīgākajās, dziļajās augsnēs, kurās vispilnīgāk attīstās vīnogu organoleptiskās īpašības (krāsa, lielums, smarža), turklāt ir pierādīts, ka tā ir visizturīgākā šķirne pret salu (2001. gada ziemā temperatūra pazemināja līdz –24,8 °C).

Gan baltogu, gan sarkanogu Grieķijas vīnogu šķirnes ar lieliem un blīviem ķekariem (piemēram, "Malagouzia" un "Roditis") tiek audzētas augsnēs ar zemu mitruma pakāpi, lai mazinātu iespējamību, ka stādi varētu ciest no sēnīšu infekcijas, piemēram, pelēkās puves (*botrytis*).

Vīniem, ko ražo no baltogu vīnogu šķirnēm, kuras galvenokārt tiek audzētas augsnēs uz dienvidaustrumiem no *Tyrnavos*, piemīt iesāļa piegarša, ko piedēvē smilšmāla augsnei, kurā ir augsta krama koncentrācija.

Apgabalā valdošā augstā temperatūra un nelielais vasaras nokrišņu daudzums ietekmē sarkanvīnu skābumu, krāsu un cukuru saturu.

Papildus apgabala īpašībām (augsnei, klimatam) un tajā audzētajām šķirnēm liela nozīme kvalitatīvu vīnu ražošanā ir arī vīndarības paņēmieniem. Lai uzlabotu no šķirnes "Malagouzia" vīnogām ražoto vīnu kvalitāti, var izmantot dažādus vīndarības paņēmienus. Atkarībā no vīndārza platības un tā īpašībām vietējie vīndari vai nu atdzesē vīnogas lielos ledusskapjos, vai arī izmanto sauso ledu, lai pazeminātu to temperatūru.

Izturēta vīna ražošanā koka mucas izmanto retāk. No vēlīnajiem vīndārziem var iegūt sausos vīnus, kurus nogatavina vai nu tvertnē, vai arī mucā.

Informācija par produktu kategorijā "vīns"

Ar AĢIN "Τύρναβος" (*Tyrnavos*) apzīmēto vīnu kvalitātes īpašības ir saistītas ar apgabala klimatiskajiem apstākļiem un dažādajiem augsnes tipiem, kā arī audzētajām vīnkoku šķirnēm, vīnogulāju kopšanas metodēm un vīndarības metodēm.

Atkarībā no vīnogu šķirnes sarkanvīniem piemīt tumši purpursarkana krāsa ar violetiem lāsmojumiem un vīģu un nogatavojušos sarkano augļu, piemēram, ķiršu, kazeņu un plūmju smaržu, ko papildina melno piparu un krustnagliņu notis ar intensīvu muskusa smaržu, kā arī medus un tradicionālu saldo konservu notis. Muskatvīniem piemīt izteikta muskata vīnogu smarža ar ziedu notīm. Šiem vīniem ir raksturīgi mīksti tanīni.

Sārtvīniem piemīt sārta krāsa un daudzveidīga smarža, piemēram, ķiršu, zemeņu un sarkano rožu smarža. Muskatvīniem piemīt izteikta muskata vīnogu smarža.

Atkarībā no vīnogu šķirnes baltvīniem piemīt dažādas smaržas, piemēram, zaļu ābolu un nogatavojušos bumbieru, kā arī citrusaugļu smarža ar tikko jaušamām jasmīna notīm. Muskatvīniem piemīt izteikta muskata vīnogu smarža ar ziedu notīm. Šiem vīniem ir raksturīgs viegls skābenums un intensīva struktūra.

Pateicoties to smaržas potenciālam, vīni, kas ir ražoti no šķirnēm "Malagouzia", "Chardonnay" un "Sauvignon Blanc", var uzlabot smaržu un garšu citu *Tyrnavos* apgabalā audzēto šķirņu vīnogām, piemēram, "Roditis", "Savatiano" un "Batiki", kam ir neitrāla smarža un vidējs skābums.

"Asyrtiko" jau daudzus gadus ir ieteicama un atļauta šķirne *Tyrnavos* apgabalā, un to ražojošo vīndārzu platība pastāvīgi aug.

"Asyrtiko" raksturo kā ideālu šķirni apgabaliem ar nelielu nokrišņu daudzumu un sausu klimatu. Šīs konkrētās šķirnes pielāgošanās spēja *Tyrnavos* apgabalā tiek uzskatīta par izcilu divu galveno iemeslu dēļ: neliels nokrišņu daudzums un augsnes sastāvs. Turklāt augstā smilšu koncentrācija un laba drenāža palīdz šķirnei "Asyrtiko" veidot dziļas saknes, lai tā labāk izturētu ūdens trūkumu.

No šķirnes "Asyrtiko" ražotus vīnus var sajaukt ar daudzām šķirnēm, kas jau ir iekļautas AĢIN "Tyrnavos" (*Tyrnavos*) specifikācijā (piemēram, "Malagouzia"), tādējādi iegūstot augstas kvalitātes vīnus. Viena no tām ir šķirne "Moschato Mavro Tyrnavou". Šis konkrētais maisījums ir ļoti interesants, jo tas apvieno šķirnes "Asyrtiko" ļoti labo skābumu ar šķirnes "Moschato Mavro Tyrnavou" eksplozīvo un daudzdimensionālo aromātisko profilu (baltvīna fermentācijā). Vēl viens interesants šķirnes "Asyrtiko" maisījums ir ar šķirnēm "Malagouzia" un "Chardonnay". Šis maisījums Grieķijas tirgū ir bijis jau vairākus gadus, un tam ir lieli komerciāli panākumi.

Cēloniskā mijiedarbība attiecībā uz kategoriju "vīns"

Ar AĢIN "Τύρναβος" (*Tyrnavos*) apzīmēto vīnu unikalitāte ir saistīta ar to ražošanā izmantoto šķirņu aromātisko potenciālu kombinācijā ar augsnes tipu un vīnogu nogatavošanās laikā valdošajiem klimatiskajiem apstākļiem. Ne mazāk svarīga loma ir vīndarības paņēmieniem.

Baltogu vīnogu šķirnes kombinācijā ar piemērotu augsnes tipu dod vīnus, kam raksturīgs viegls skābums un augļu, citrusaugļu un ziedu smarža.

Runājot tieši par šķirni "Malagouzia", varam sniegt divu dažādu augsnes tipu piemērus. Pirmajā gadījumā *Titarisios* upes tuvumā augsne satur smiltis un smilšmālu ar augstu krama saturu. Šajā augsnē vīnogas nogatavojas agrāk, un no šīs šķirnes vīnogām iegūst vīnus ar jasmīna un nogatavojušos bumbieru smaržu. Otrajā gadījumā *Melouna* kalna tuvumā augsnes ir mālainas. Šajā augsnē vīnogas nogatavojas par 10–15 dienām vēlāk nekā pirmajā augsnes tipā, un no šīs šķirnes vīnogām iegūst vīnus ar smaržu, kas atgādina zaļus ābolus un citrusaugļus. Abiem apgabaliem ir raksturīgi vīni ar ļoti labu skābumu.

No sarkanogu vīnogu šķirnēm apvienojumā ar pareizu augsnes tipu, proti, vai nu mālainu, vai smilšainu augsni, var iegūt vīnu, kam piemīt augļu, ziedu smarža un intensīva muskusa smarža ar medus un tradicionālu saldo konservu notīm, un sarkanvīna gadījumā – ar mīkstiem tanīniem. Apgabalā valdošā augstā temperatūra un nelielais vasaras nokrišņu daudzums ļauj iegūt vīnus ar vidēju skābumu, intensīvu krāsu un augstu cukuru saturu. Ļoti interesanta ir arī vietējā šķirne "Limniona", kas nogatavojas laikā no septembra pēdējās dekādes līdz oktobra pirmajai dekādei. No tās ražo vīnus ar intensīvu skābumu, vidēju krāsu un mīkstiem tanīniem.

Sārtvīniem ir raksturīgs apmierinošs skābums, garšas daudzveidīgums un laba struktūra.

Vīnkopības produkta kategorija

8. Pusdzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Informācija par produktu kategorijā "pusdzirkstošais vīns"

No vīnogulājiem, kuri nogatavojas vēlu, ir iespējams iegūt pusdzirkstošos vīnus ar ļoti unikālām kvalitātes īpašībām. Pusdzirkstošajiem vīniem piemīt izteiktas organoleptiskās īpašības, jo īpaši rožsārta krāsa, augļu, piemēram, ķiršu un zemeņu, smarža, kā arī ziedu, piemēram, sarkano rožu, smarža. Pusdzirkstošajiem muskatvīniem piemīt izteikta muskata vīnogu smarža. Ar AĢIN "Τύρναβος" (*Tyrnavos*) apzīmētajiem pusdzirkstošajiem vīniem ir raksturīgs apmierinošs skābums, svaiguma pieskaņa un laba struktūra.

Cēloniskā mijiedarbība attiecībā uz kategoriju "pusdzirkstošais vīns"

Ar AĢIN "Τύρναβος" (*Tyrnavos*) apzīmēto pusdzirkstošo vīnu unikalitāte ir saistīta ar to ražošanā izmantoto šķirņu aromāta potenciālu apvienojumā ar augsnes veidu un vīnogu nogatavošanās laikā valdošajiem klimatiskajiem apstākļiem. Ne mazāk svarīga loma ir vīndarības paņēmieniem. Augšņu lielā daudzveidība nodrošina plašas iespējas saglabāt pusdzirkstošo vīnu augsto kvalitāti. Pateicoties šai apstākļu kombinācijai, izdodas radīt pusdzirkstošos vīnus ar izcilām organoleptiskajām īpašībām, piemēram, augļu un ziedu smaržu, apmierinošu skābumu, svaiguma sajūtu un labu struktūru.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā apgabalā

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

A. Tiesiskais regulējums: ES tiesību akti

B. Tiesiskais regulējums: valsts tiesību akti

Galda vīnus, kuriem kopā ar provinces, prefektūras vai par prefektūru mazāka vīnkopības apgabala ģeogrāfiskās izcelsmes norādi var izmantot apzīmējumu "vietējais vīns", ražo attiecīgās prefektūras vai blakus esošo prefektūru vīna darītavās. Konkrēti vīnus ar AĢIN "Τύρναβος" var ražot vīna darītavās, kas darbojas *Larissa* reģionālajā vienībā vai tai piegulošajās *Magnisia*, *Fthiotida*, *Karditsa*, *Trikala*, *Greneva*, *Kozani* un *Pieria* reģionālajās vienībās.

Prasības/atkāpes temats

Papildu noteikumi attiecībā uz vīna marķēšanu

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

A. Apzīmējumi, kas norāda uz noteiktām ražošanas metodēm

Tiesiskais regulējums ES tiesību akti

Tiesiskais regulējums Valsts tiesību akti

Saskaņā ar valsts tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem var izmantot šādus apzīmējumus:

— "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" vai "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (JAUNVĪNS);

— "ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" vai "ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (NOGATAVINĀTS MUCĀ);

— "ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" vai "ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (IZTURĒTS MUCĀ);

— "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / "ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (VINIFICĒTS MUCĀS UN NOGATAVINĀTS MUCĀS);

— "ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (VINIFICĒTS MUCĀS).

B. Ražas gada drukāšana uz marķējuma

Ja vīnu marķējumā izmanto apzīmējumus "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" vai "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (jaunvīns), obligāti jādrukā vīnogu novākšanas gads.

C. Apzīmējumi uz marķējuma saskaņā ar valsts tiesību aktiem

— Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN) "Τύρναβος" apzīmēto vīnu marķējumā var izmantot šādus apzīmējumus:

"ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / "Blanc de blancs" (baltvīns no baltogu vīnogām), "ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / "Blanc de noir" (baltvīns no sarkanogu vīnogām), "ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / "ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / "Blanc de gris" (baltvīns no "gris" vīnogām), "ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ" / "Kokineli" ("Kokineli"), "ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ" / "Vin de collines" (vīns no pakalniem), "ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ" / "Vin de coteaux" (vīns no nogāzēm).

— Attiecībā uz AĢIN “Τύρναβος” var izmantot un aizsargāt šādus tradicionālos apzīmējumus, ja ir ievēroti attiecīgie ES un valsts tiesību aktu nosacījumi:

AĢIN vietā – “Τοπικός Οίνος” (vietējais vīns),

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

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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