C/2026/3788

15.7.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/3788)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Τύρναβος"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026

1. **Isem il-prodott**

Τύρναβος

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Il-Greċja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

IL-MINISTERU GĦALL-IŻVILUPP RURALI U GĦALL-IKEL, ID-DIPARTIMENT GĦAD-DWIELI, GĦALL-INBID U GĦAX-XORB SPIRITUŻ

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emenda mitluba taqa' fil-kategorija tal-emendi standard f'konformità mal-Artikolu 24(3) u (4) tar-Regolament (UE) 2024/1143, peress li:

(a) ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem tal-indikazzjoni ġeografika protetta;

(b) ma tinkludix bidla, tħassir jew żieda ta' kategorija ta' prodott tad-dwieli bl-indikazzjoni ġeografika protetta;

(c) ma tinvalidax jew ma tibdilx ir-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-dokument uniku; u

(d) ma tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Iż-żieda tal-varjetà Asyrtiko mal-kompożizzjoni varjetali tal-inbejjed bojod u rożè tal-kategoriji kollha u mal-kompożizzjoni varjetali tal-inbid rożè semifrizzanti.

Deskrizzjoni

L-inbid abjad tal-IĠP Τύρναβος (Tyrnavos) (xott, semixott u ħelu mezzan) huwa prodott mill-għeneb tal-varjetajiet tal-għeneb Malagouzia, Dempina, Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Roditis, Savatiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Maccabeau, Batiki, Ugni Blanc u Asyrtiko, fi kwalunkwe proporzjon.

L-inbid rożè tal-IĠP Τύρναβος (Tyrnavos) (xott, semixott u ħelu mezzan) huwa prodott mill-għeneb frisk tal-varjetajiet tal-għeneb Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah u Asyrtiko, fi kwalunkwe proporzjon.

L-inbid semifrizzanti tal-IĠP Τύρναβος (Tyrnavos) (xott u semixott) huwa prodott mill-għeneb frisk tal-varjetajiet tal-għeneb Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah u Asyrtiko, fi kwalunkwe proporzjon.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Tneħħija tar-restrizzjoni tat-30 % għall-varjetajiet tal-Ugni Blanc, Batiki u Maccabeau fil-kompożizzjoni varjetali tal-inbid abjad ta' kull kategorija.

Deskrizzjoni

Il-vinifikazzjoni mwettqa bl-użu tal-varjetajiet ta' hawn fuq uriet li jekk jinqabeż il-limitu ta' 30 % dan ma jinvolvi l-ebda bidla sinifikanti fil-profil tal-inbejjed, bir-riżultat li din ir-restrizzjoni ma hijiex iġġustifikata minn perspettiva enoloġika, iżda minflok tikkostitwixxi restrizzjoni bla bżonn.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Aġġornament tal-fajl tekniku tal-IĠP Τύρναβος (Tyrnavos)

Deskrizzjoni

(i) Titjib tad-deskrizzjoni fit-taqsima bit-titolu "Rabta maż-żona ġeografika";

(ii) iż-żieda u s-sostituzzjoni ta' dispożizzjonijiet nazzjonali dwar ir-rekwiżiti u l-kontrolli applikabbli għall-inbejjed tad-DOP u l-IĠP; u

(iii) bidla fid-dettalji tal-korpi ta' kontroll kompetenti.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

"Τύρναβος"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026

1. **Isem/Ismijiet**

Τύρναβος

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Il-Greċja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

8. Inbid semifrizzanti

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

Inbid abjad xott

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Ta' kulur isfar-ħadrani.

Aroma

Aroma li tfakkar fit-tuffieħ aħdar u l-lanġas misjur, aroma tal-frott taċ-ċitru b'noti sottili tal-ġiżimin. Fil-każ tal-inbid Muscat, aroma distinta tal-Muscat b'noti tan-nwar.

Togħma

Piż intens fuq il-palat, b'aċidità baxxa u togħma residwa li ddum.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	11,0
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	200

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali minima: 11, 0 % tal-volum;

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10, 0 % tal-volum;

— Kontenut ta' zokkor (g/l): massimu ta' 9,0;

— Aċidità totali massima: 7,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid abjad semixott

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Ta' kulur isfar-ħadrani.

Aroma

Aroma li tfakkar fit-tuffieħ aħdar u l-lanġas misjur, aroma tal-frott taċ-ċitru b'noti sottili tal-ġiżimin. Fil-każ tal-inbid Muscat, aroma distinta tal-Muscat b'noti tan-nwar.

Togħma

Piż intens fuq il-palat, b'togħma ħelwa friska, b'aċidità baxxa u togħma residwa li ddum.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoholika effettiva minima (f'% tal-volum):	11,0
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	250

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10, 0 % tal-volum;

— Kontenut ta' zokkor (g/l): minimu ta' 4,5 - massimu ta' 17,5;

— Aċidità totali massima: 7,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid abjad ħelu mezzan

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Ta' kulur isfar-ħadrani.

Aroma

Aroma li tfakkar fit-tuffieħ aħdar u l-lanġas misjur, aroma tal-frott taċ-ċitru b'noti sottili tal-ġiżimin. Fil-każ tal-inbid Muscat, aroma distinta tal-Muscat b'noti tal-għasel u n-nwar.

Togħma

Piż intens fuq il-palat, b'aċidità sottili u togħma residwa ħelwa li ddum.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	11,0
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	250

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10, 0 % tal-volum;

— Kontenut ta' zokkor (g/l): minimu ta' 12,5 – massimu ta' 45;

— Aċidità totali massima: 7,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid aħmar xott

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Ta' kulur porpra skur bi sfumaturi prominenti ta' vjola.

Aroma

Aroma tal-frott aħmar misjur bħaċ-ċiras, it-tut u l-għanbaqar, b'saff ta' noti ta' bżar iswed u msiemer tal-qronfol. Fil-każ tal-inbid Muscat, aroma distinta tal-Muscat b'noti tan-nwar.

Togħma

Piż imdaqqas fuq il-palat, bi struttura tajba u tannini rotob.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12,0
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali minima: 12, 0 % tal-volum;

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10, 5 % tal-volum;

— Kontenut ta' zokkor (g/l): massimu ta' 9,0;

— Aċidità totali massima: 7,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid aħmar semixott

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Ta' kulur porpra skur bi sfumaturi prominenti ta' vjola.

Aroma

Aroma tal-frott aħmar misjur bħaċ-ċiras, it-tut u l-għanbaqar, b'saff ta' noti ta' bżar iswed u msiemer tal-qronfol. Fil-każ tal-inbid Muscat, aroma distinta tal-Muscat b'noti tan-nwar.

Togħma

Piż imdaqqas fuq il-palat, bi struttura tajba, ħlewwa pjaċevoli u tannini rotob.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12,0
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	200

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10, 5 % tal-volum;

— Kontenut ta' zokkor (g/l): minimu ta' 4,5 - massimu ta' 17,5;

— Aċidità totali massima: 7,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid aħmar ħelu mezzan

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Ta' kulur porpra skur bi sfumaturi prominenti ta' vjola.

Aroma

Aroma tal-frott aħmar misjur iżżejjed bħaċ-ċiras, it-tut u l-għanbaqar, b'saff ta' noti ta' bżar iswed u msiemer tal-qronfol. Fil-każ tal-inbid Muscat, aroma distinta tal-Muscat b'noti tal-għasel u n-nwar.

Togħma

Piż imdaqqas fuq il-palat, bi struttura tajba u tannini rotob. Togħma residwa tajba.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12,0
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	200

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10, 5 % tal-volum;

— Kontenut ta' zokkor (g/l): minimu ta' 12,5 - massimu ta' 45;

— Aċidità totali massima: 7,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid aħmar ħelu

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Ta' kulur porpra skur bi sfumaturi prominenti ta' vjola.

Aroma

Aroma ta' frott misjur iżżejjed bħat-tin, b'aroma intensa ta' muscat b'saff ta' noti tal-għasel u preżervattivi ħelwin tradizzjonali.

Togħma

Togħma ħelwa fuq il-palat, b'karattru intens tal-muscat. Aċidità sodisfaċenti, robusta, sens ta' volum u togħma residwa li ddum.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	300

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10, 5 % tal-volum;

— Kontenut ta' zokkor (g/l): minimu ta' 45;

— Aċidità totali massima: 7,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid rożè xott

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Ta' kulur roża.

Aroma

Inbid b'togħma tal-frott b'aroma taċ-ċiras, tal-frawli u tal-ward aħmar. Fil-każ tal-inbid Muscat, aroma distinta tal-Muscat.

Togħma

Aċidità sodisfaċenti, kumplessità u struttura tajba.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	11,0
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	200

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali minima: 11, 0 % tal-volum;

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10, 0 % tal-volum;

— Kontenut ta' zokkor (g/l): massimu ta' 9,0;

— Aċidità totali massima: 7,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid rożè semixott

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Ta' kulur roża.

Aroma

Inbid b'togħma tal-frott b'aroma taċ-ċiras, tal-frawli u tal-ward aħmar. Fil-każ tal-inbid Muscat, aroma distinta tal-Muscat.

Togħma

Aċidità sodisfaċenti, kumplessità, ħlewwa pjaċevoli u struttura tajba.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	11,0
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	250

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10, 0 % tal-volum;

— Kontenut ta' zokkor (g/l): minimu ta' 4,5 - massimu ta' 17,5;

— Aċidità totali massima: 7,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid rożè ħelu mezzan

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Ta' kulur roża.

Aroma

Inbid b'togħma tal-frott b'aroma taċ-ċiras, tal-frawli u tal-ward aħmar. Fil-każ tal-inbid Muscat, aroma distinta tal-Muscat.

Togħma

Aċidità sodisfaċenti, kumplessità u struttura tajba. Togħma residwa ħelwa li ddum.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	11,0
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	250

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10, 0 % tal-volum;

— Kontenut ta' zokkor (g/l): minimu ta' 12,5 - massimu ta' 45;

— Aċidità totali massima: 7,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid rożè xott u semifrizzanti

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Ta' kulur roża.

Aroma

Inbid b'togħma tal-frott b'aroma taċ-ċiras, tal-frawli u tal-ward aħmar. Fil-każ tal-inbid Muscat, aroma distinta tal-Muscat.

Togħma

Aċidità sodisfaċenti, sens ta' freskezza u struttura tajba.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	11,0
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	200

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10, 0 % tal-volum;

— Kontenut ta' zokkor (g/l): massimu ta' 9,0;

— Aċidità totali massima: 7,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku.

— Pressjoni eċċessiva f'kontenituri magħluqin ta' mhux inqas minn 1 bar iżda mhux aktar minn 2,5 bar f'20 °Ċ.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid rożè semixott u semifrizzanti

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza

Ta' kulur roża.

Aroma

Inbid b'togħma tal-frott b'aroma taċ-ċiras, tal-frawli u tal-ward aħmar. Fil-każ tal-inbid Muscat, aroma distinta tal-Muscat.

Togħma

Aċidità sodisfaċenti, sens ta' freskezza u struttura tajba.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	11,0
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	250

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10, 0 % tal-volum;

— Kontenut ta' zokkor (g/l): minimu ta' 4,5 - massimu ta' 17,5;

— Aċidità totali massima: 7,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku.

— Pressjoni eċċessiva f'kontenituri magħluqin ta' mhux inqas minn 1 bar iżda mhux aktar minn 2,5 bar f'20 °Ċ.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Vinifikazzjoni ta' nbejjed bojod xotti, semixotti u ħelwin mezzani

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjonijiet fuq il-produzzjoni tal-inbid

Deskrizzjoni

Prodott bl-użu ta' teknoloġija tal-produzzjoni tal-inbid abjad tal-ogħla livell ta' żvilupp tekniku; it-temperatura matul il-fermentazzjoni alkoħolika ma tridx taqbeż l-20 °C.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Vinifikazzjoni ta' nbejjed ħomor xotti, semixotti, ħelwin mezzani u ħelwin

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjonijiet fuq il-produzzjoni tal-inbid

Deskrizzjoni

Jiġi prodotti f'konformità mal-metodi tradizzjonali tal-produzzjoni tal-inbejjed ħomor.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Vinifikazzjoni ta' nbejjed rożè xotti, semixotti u ħelwin mezzani

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjonijiet fuq il-produzzjoni tal-inbid

Deskrizzjoni

L-inbid rożè huwa prodott bl-użu ta' teknoloġija tal-inbid rożè tal-ogħla livell ta' żvilupp tekniku; it-temperatura matul il-fermentazzjoni alkoħolika ma taqbiżx l-20 °C.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Sistema ta' tħarriġ tad-dwieli

Tip ta' prattika enoloġika

Metodu ta' kultivazzjoni

Deskrizzjoni

Id-dwieli jitħarrġu f'konformità mat-tekniki tipiċi ta' kultivazzjoni użati lokalment.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati fil-produzzjoni tal-inbid

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

(a) Fil-produzzjoni ta' nbejjed semixotti, ħelwin mezzani u ħelwin, it-taħlil huwa permess f'konformità mad-dispożizzjonijiet rilevanti tal-UE.

(b) L-inbid semifrizzanti huwa magħmul bl-użu tat-teknika lokali tradizzjonali, u d-diossidu tal-karbonju ma jiġix miżjud iżda huwa endoġenu.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rendiment massimu f'kilogrammi ta' għeneb għal kull etteru (varjetajiet ħomor u bojod)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	12 000
Unità ta' rendiment massimu:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rendiment massimu f'ettolitri ta' prodott finali għal kull ettaru - inbejjed ħomor

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	96
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rendiment massimu f'ettolitri ta' prodott finali għal kull ettaru - inbejjed bojod u rożè

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	90
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— 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. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Iż-żona definita għall-produzzjoni tal-inbejjed tinsab fi ħdan l-Unità Reġjonali ta' Larissa u tinkludi d-distretti tal-Muniċipalità ta' Tyrnavos, b'mod partikolari l-Unità Muniċipali ta' Tyrnavos bil-Komunitajiet Lokali tagħha ta' Argyropouleio, Damasi u Dendra Tyrnavou u l-Unità Muniċipali ta' Ampelonas bil-Komunitjiet Lokali tagħha ta' Vryotopos, Deleria u Rodia.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta kawżali mal-oriġini ġeografika hija bbażata fuq

☑ reputazzjoni

☐ kwalità distintiva

☐ karatteristiċi oħra

Kategorija tal-prodott tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

Dettalji taż-żona ġeografika - Inbejjed u nbejjed semifrizzanti

Rabta storika

Il-vitikultura ilha tiġi pprattikata fir-reġjun ta' Tyrnavos għal sekli. Hemm referenzi bil-miktub għall-istorja tal-vitikultura u l-inbid fiż-żona ta' Tyrnavos saħansitra minn żmien il-Biżantini, f'ittri mill-ħakkiem ta' Tessali tal-Punent, Michael Gabrielopoulos (1295), li kienu jittrattaw, fost affarijiet oħra, dwar id-dazju tas-sisa impost fuq l-inbid u ż-żejt taż-żebbuġa (Tsopotos, 1896).

S. Paganellis u Zosimas Esphigmenitis, il-pubblikatur ta' Prometheus, iddeskriva lil Tyrnavos fl-1880 hekk kif ġej: "Tyrnavos tipproduċi fosdqiet, bettieħ, ħafna nbid, li però huwa dgħajjef u ma jdumx aktar minn April".1

Skont informazzjoni fir-rivista Hellenic Viticulture and Oenology (1932), il-varjetajiet tad-dwieli li kienu jitkabbru fir-reġjun kienu: Roditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis, Outmali. Il-varjetajiet ta' hawn fuq ma għadhomx jitkabbru fir-reġjun ta' Tyrnavos, ħlief għar-Roditisi, il-Batiki u l-Limniona. Il-bidla seħħet fl-1930-1936 minħabba t-tifqigħa tal-filossera fir-reġjun. Id-dwieli reżistenti għall-filossera tqassmu primarjament mill-Iskola tal-Agrikoltura ta' Larissa, li ppromwoviet il-varjetajiet Muscat Hamburg, Batiki u Rozaki.

Illum il-ġurnata, il-**Muscat Hamburg** hija l-varjetà ta' għenba dominanti kkultivata f'60 % tat-total ta' vinji fiż-żona.

Din il-varjetà tista' tinsab f'postijiet mifruxa madwar id-dinja kollha. Madanakollu, fil-Greċja, hija sinonima maż-żona ta' Tyrnavos, minħabba li, fuq livell nazzjonali, hija kkultivata kważi esklużivament fi ħdan il-konfini tal-Muniċipalità ta' Tyrnavos.

Il-Muscat Hamburg inħolqot permezz tal-inkroċjar bejn il-varjetà Taljana Schiava Grossa (Trollinger jew Black Hamburg) u l-varjetà Eġizzjana ta' Muscat ta' Lixandra u kienet ikkultivata kważi madwar id-dinja kollha. Hija mħallta ma' varjetajiet oħrajn biex jiġi prodott l-inbid, iżda f'każijiet eċċezzjonali, bħal fiż-żona ta' Tyrnavos, wieħed jista' jsib inbid prodott esklużivament mill-Muscat Hamburg.

Il-vitikulturisti/produtturi tal-inbid lokali ta' Tyrnavos, li għandhom storja twila ħafna ta' vitikultura, ħadmu abbażi tas-sitwazzjoni l-ġdida maħluqa mill-varjetajiet stabbiliti wara l-filossera, u użaw il-Muscat f'diversi modi. Jipproduċu nbejjed speċjali aromatiċi, prinċipalment ħomor ċari, ħelwin u ħelwin mezzani. Il-famuż IĠP Tsipouro ta' Tyrnavos huwa prodott permezz tad-distillazzjoni. Iż-żona kbira tal-għalla tal-Muscat Hamburg, l-akklimatizzazzjoni tajba tal-varjetà u l-ħafna modi li bihom tista' tintuża għamlu liż-żona ta' Tyrnavos punt ta' referenza globali, sal-punt li s-sinonimu **Moschato Tyrnavou** huwa issa inkluż fil-VIVC (Katalgu ta' Varjetajiet Internazzjonali tal-Vitis). Din stabbiliet ir-reputazzjoni tal-Moschato Tyrnavou fuq skala globali u, wara r-rikonoxximent tad-denominazzjoni fi Frar 2013 fuq livell nazzjonali, il-varjetà tista' tiġi ttikkettata uffiċjalment "**Moschato Mavro Tyrnavou**", għall-għeneb ikkultivat fi ħdan il-konfini tal-Muniċipalità ta' Tyrnavos.

Rabta kulturali, soċjali u ekonomika

Il-ħajja soċjali u ekonomika fir-reġjun ta' Tyrnavos hija marbuta mill-qrib mal-vitikultura, mal-inbid u mat-tsipouro. Din it-tradizzjoni eżistiet għal sekli fil-belt ta' Tyrnavos u fir-reġjun aktar wiesa'. Minkejja dan, kien lejn in-nofs tas-seklu 19 li n-nies ta' Tyrnavos saru involuti b'mod intensiv fil-vitikultura u li l-prodotti bħall-inbid, it-tsipouro u l-ouzo bdew ikollhom rwol ewlieni fl-ekonomija tal-belt. Skont diversi rakkonti storiċi, minbarra n-natura, kienet ukoll id-dispożizzjoni ferriħija tar-residenti ta' Tyrnavos li kkontribwiet għall-espansjoni tad-dielja u l-prodotti tagħha: "Ir-residenti ta' Tyrnavos huma nies devoti li jħobbu jiddevertu u l-festi, sal-punt li huwa improbabbli li ssib anke resident wieħed tal-belt li ma jħobbx l-inbid". kiteb Ioannis Economou Logiotatou, skular minn Larissa, fl-1817. Nikolaos Georgiadis innota fl-1880: "U r-residenti tal-belt huma ferriħin, vivaċi, iħobbu l-festi u jqimu b'reverenza lil Bakkus". Skont Achilleas Tzartzanos (1873-1946), il-vitikultura estensiva kienet meqjusa bħala l-fattur ewlieni fit-tkabbir ekonomiku ta' Tyrnavos, u li miegħu għandhom jiżdiedu t-tkabbir tal-qoton u l-imsaġar tal-frott numeruż (lanġas u ħawħ). Kien hemm żmien meta r-residenti ta' Tyrnavos kienu jikkultivaw għadd kbir ta' siġar taċ-ċawsli għall-industrija tal-ħarir, bil-produzzjoni ta' kwantitajiet kbar ta' fosdqiet kull sena u l-esportazzjoni tagħhom lejn l-Ewropa.

Id-dielja u l-prodotti tagħha issa jikkostitwixxu wkoll is-sinsla tal-ekonomija lokali. L-inbid u t-tsipouro huma marbutin ma' okkażjonijiet soċjali fiż-żona ta' Tyrnavos, bħal tradizzjonijiet, ċelebrazzjonijiet u ċerimonji, kif ukoll mal-ħajja ta' kuljum tan-nies lokali. L-aktar drawwa karatteristika, osservata biss f'Tyrnavos, hija l-"Bourani" fin-"Nhar tat-Tnejn in-Nadif", ċelebrazzjoni b'għeruq f'festivitajiet iddedikati lil Dijoniżju u l-qima ta' Dijoniżju. Dan huwa festival folkloristiku b'kant u tinbix oxxen, żfin u ħafna nies fis-sakra; fil-fatt, hija ċelebrazzjoni tal-fallu, is-simbolu tar-riproduzzjoni u l-fertilità.

Ambjent ġeografiku u oriġini ġeografika

Il-vinji fit-terroir tal-inbejjed Τύρναβος (Tyrnavos) (IĠP) jinsabu f'altitudnijiet ta' bejn is-70 u l-250 metru. Il-firxa ta' dawn il-vinji fejn jitkabbru l-varjetajiet irrakkomandati u permessi hija ta' 17 000 ha, li minnhom il-Muscat Hamburg tokkupa madwar 10 000 ha.

It-terren tal-Muniċipalità ta' Tyrnavos, fejn jinsabu l-vinji, ivarja minn riljiev ġentili għal xaqlibiet sa 12 % (fiż-żona ta' Damasi) f'ċerti postijiet. Hemmhekk tinsab ħamrija alluvjali xierqa għall-agrikoltura intensiva. Speċifikament, il-materjal ġeoloġiku jikkonsisti f'materjali li jifformaw il-kopertura alluvjali, depożiti tax-xmara, imriewaħ kolluvjali, imriewaħ alluvjali, duni, ġebel volkaniku b'ramel agglutinat, tafal, ċagħaq żgħir u torba.

Il-mikroklima fir-reġjun hija kkaratterizzata minn temperaturi relattivament baxxi fix-xitwa, ġlata frekwenti u ftit xita, filwaqt li s-sjuf normalment ikunu sħan u xotti. B'mod speċifiku, it-temperatura medja hija ta' 16,5 °C, filwaqt li t-temperatura minima medja fix-xitwa hija ta' madwar 7,7 °C u fis-sajf madwar 40,1 °C. L-ammont ta' xita annwali huwa ta' 518 mm, filwaqt li l-umdità medja hija ta' 72,59 %.

L-inbejjed Τύρναβος (Tyrnavos) (IĠP) jiksbu l-karatteristiċi tal-kwalità tagħhom minn kombinament ta' karatteristiċi lokali (ħamrija u klima), il-varjetajiet imkabbrin u l-prattiċi użati għall-kultivazzjoni u l-produzzjoni tal-inbid.

Fir-rigward tal-varjetà Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), il-mikroklima lokali tikkompleta l-karattru aromatiku intensiv tal-varjetà, li jixbah lill-ward, u tikkontribwixxi għall-produzzjoni ta' nbejjed uniċi tal-Muscat, li jiffurmaw kategorija għalihom weħidhom. Il-varjetà Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou) hija kkultivata fl-aktar ħamrija għammiela u fonda, fejn tiżviluppa sal-massimu l-karatteristiċi organolettiċi tal-għeneb (kulur, daqs, aroma), waqt li ġie ppruvat li hija l-aktar varjetà reżistenti għall-ġlata (waqt ix-xitwa tal-2001, it-temperatura niżlet għal –24,8 °C).

Il-varjetajiet Griegi, kemm bojod kif ukoll ħomor, b'għenieqed kbar u koeżivi (bħall-Malagouzia u Roditis) huma kkultivati f'ħamrija b'livelli baxxi ta' umdità, minħabba r-riskju ta' infezzjoni mill-fungi, bħall-botrytis.

L-inbejjed li joriġinaw minn varjetajiet bojod ikkultivati prinċipalment f'ħamrija fix-Xlokk ta' Tyrnavos għandhom togħma ta' salmastru, li hija attribwita għall-ħamrija tal-lom b'konċentrazzjoni għolja ta' żnied.

L-ammont baxx ta' xita fis-sajf u t-temperaturi għojin fiż-żona jaffettwaw l-aċidità, il-kulur u l-kontenut taz-zokkor tal-inbejjed ħomor.

Minbarra l-karatteristiċi taż-żona (ħamrija, klima) u l-varjetajiet ikkultivati, il-prattiċi tal-produzzjoni tal-inbid huma wkoll fattur importanti fil-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità. Diversi prattiċi u metodi tal-produzzjoni tal-inbid jistgħu jintużaw biex itejbu l-kwalità tal-inbejjed li joriġinaw minn Malagouzia. Skont ir-roqgħa tal-vinja u l-karatteristiċi tagħha, l-enoloġisti lokali jagħżlu jew li jberrdu l-għeneb fi friġġis kbar, jew li jużaw silġ niexef biex inaqqsu t-temperatura tagħhom.

L-użu tal-bettiji tal-injam biex jipproduċu l-inbid imqaddem huwa inqas mifrux. Il-vinji tardivi jistgħu jipproduċu nbejjed xotti li jimmaturaw fit-tank jew fil-bettija.

Dettalji tal-prodott għall-inbid

Il-karatteristiċi tal-kwalità tal-inbejjed (IĠP) Τύρναβος (Tyrnavos) huma r-riżultat tal-kundizzjonijiet klimatiċi taż-żona u t-tipi differenti ta' ħamrija, flimkien mal-varjetajiet tad-dwieli mkabbrin, il-metodi użati biex jittieħed ħsieb tad-dwieli u t-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid.

L-inbejjed il-ħomor huma ta' kulur porpra skur bi sfumaturi prominenti ta' vjola u b'aromi bħat-tin u l-frott aħmar misjur bħaċ-ċiras, it-tut u l-għanbaqar, b'saff ta' noti ta' bżar iswed u msiemer tal-qronfol b'aroma intensa ta' misk b'saff ta' noti tal-għasel u preżervattivi tradizzjonali ħelwin, skont il-varjetà. Fil-każ tal-inbid Muscat, aroma distinta tal-Muscat b'noti tan-nwar. Dawn l-inbejjed huma kkaratterizzati b'tannini rotob.

L-inbejjed rożè huma ta' kulur roża, b'aromi li jvarjaw, bħaċ-ċiras, il-frawli u l-ward aħmar. Fil-każ tal-inbid Muscat, aroma distinta tal-Muscat.

L-inbejjed bojod għandhom diversi aromi, bħat-tuffieħ aħdar u l-lanġas misjur, aroma ta' frott taċ-ċitru b'noti sottili ta' ġiżimin, skont il-varjetà. Fil-każ tal-inbid Muscat hemm aroma distinta tal-Muscat b'noti tan-nwar. Dawn l-inbejjed huma kkaratterizzati b'aċidità sottili u struttura intensa.

Minħabba fil-potenzjal aromatiku tagħhom, l-inbejjed prodotti mill-Malagouzia, mix-Chardonnay u mis-Sauvignon Blanc jistgħu jtejbu l-aroma u t-togħma ta' varjetajiet oħrajn miż-żona ta' Tyrnavos, bħar-Roditis, is-Savatiano u l-Batiki, li għandhom aroma newtrali u aċidità medja.

L-Asyrtiko ilha varjetà rakkomandata u permessa fiż-żona ta' Tyrnavos għal ħafna snin, u ż-żona tal-vinji li jipproduċuha qiegħda dejjem tikber.

L-Asyrtiko hija kkaratterizzata bħala varjetà ideali għal żoni b'ammont baxx ta' xita u klima xotta. L-adattabilità ta' din il-varjetà partikolari fiż-żona ta' Tyrnavos hija kkunsidrata bħala eċċellenti għal żewġ raġunijiet ewlenin: l-ammont baxx ta' xita u l-kompożizzjoni tal-ħamrija. Barra minn hekk, il-konċentrazzjoni għolja ta' ramel u skular tajjeb tgħin lill-varjetà Asyrtiko biex trabbi għeruq fil-fond sabiex tkun tiflaħ aħjar għan-nuqqas ta' ilma.

L-inbejjed prodotti mill-varjetà Asyrtiko jistgħu jitħalltu permezz ta' coupage ma' ħafna mill-varjetajiet diġà inklużi fl-IĠP Τύρναβος (Tyrnavos) (eż. Malagouzia), u għalhekk jipproduċu nbejjed ta' kwalità għolja. Waħda minn dawn hija l-varjetà Moschato Mavro Tyrnavou. Din it-taħlita partikolari hija ta' interess kbir, peress li tikkombina l-aċidità tajba ferm tal-Asyrtiko mal-profil aromatiku splussiv u multidimensjonali tal-Moschato Mavro Tyrnavou (fil-fermentazzjoni tal-inbejjed bojod). Coupage interessanti ieħor tal-Asyrtiko huwa mal-varjetajiet Malagouzia u Chardonnay. Dan il-coupage ilu fis-suq Grieg għal bosta snin u jgawdi suċċess kummerċjali kbir.

Interazzjoni kawżali għall-inbid

L-uniċità tal-inbejjed hija marbuta mal-potenzjal aromatiku tal-varjetajiet li minnhom jiġu prodotti, f'kombinament mat-tip ta' ħamrija u l-kundizzjonijiet klimatiċi prevalenti waqt is-sajran. Il-prattika tal-produzzjoni tal-inbid użata hija importanti wkoll.

Il-varjetajiet il-bojod ikkombinati mat-tip xieraq ta' ħamrija jipproduċu nbejjed ikkaratterizzati minn aċidità sottili u minn aroma ta' frott, frott taċ-ċitru u sfumaturi prominenti mill-fjuri.

Fir-rigward tal-Malagouzia b'mod speċifiku, nistgħu nagħtu eżempju ta' żewġ tipi ta' ħamrija differenti. Fl-ewwel każ, il-ħamrija qrib ix-xmara Titarisios fiha ramel u trab ġulġlieni ramli, bi preżenza qawwija ta' żnied. Is-sajran f'din il-ħamrija jseħħ aktar kmieni u l-varjetà tipproduċi nbejjed b'aroma ta' ġiżimin u lanġas misjur. Fit-tieni każ, il-ħamrija ħdejn il-Muntanja Melouna hija taflija. Is-sajran f'din il-ħamrija sseħħ 10 ijiem sa 15-il jum aktar tard milli fl-ewwel każ u l-varjetà tipproduċi nbejjed b'aroma li tfakkar fit-tuffieħ aħdar u l-frott taċ-ċitru. L-inbejjed b'aċidità tajba ħafna huma karatteristiċi taż-żewġ żoni.

Il-varjetajiet ħomor ikkombinati mat-tip xieraq ta' ħamrija, taflija jew imrammla, jipproduċu nbejjed b'aroma tal-frott, tal-fjuri u aroma intensa ta' misk b'noti tal-għasel u preżervattivi tradizzjonali ħelwin u tannini rotob fil-każ tal-inbejjed ħomor. Il-ftit xita matul is-sajf u t-temperaturi għoljin fiż-żona jirriżutaw f'inbejjed b'aċidità medja, kulur u kontenut għoli ta' zokkor. Il-varjetà lokali Limniona, li timmatura mill-aħħar 10 ijiem ta' Settembru sal-ewwel 10 ijiem ta' Ottubru, hija wkoll interessanti ħafna. Din il-varjetà tipproduċi nbejjed b'aċidità intensa, kulur medju u tannini rotob.

L-inbejjed rożè huma kkaratterizzati minn aċidità sodisfaċenti, kumplessità u struttura tajba.

Kategorija tal-prodott tad-dwieli

8. Inbid semifrizzanti

Sommarju tar-rabta

Dettalji tal-prodott għall-inbejjed semifrizzanti

Il-vinji li jsiru tard jistgħu jipproduċu nbejjed semifrizzanti eċċellenti b'karatteristiċi kwalitattivi uniċi ħafna. L-inbejjed semifrizzanti għandhom karatteristiċi organolettiċi u, partikolarment, huma lewn ir-roża tal-ward, b'aroma tal-frott, bħaċ-ċiras u l-frawli u b'aroma tal-fjuri, bħall-ward aħmar. Fil-każ tal-inbid semifrizzanti Muscat, aroma distinta tal-Muscat. L-inbejjed semifrizzanti tal-IĠP Τύρναβος (Tyrnavos) huma kkaratterizzati minn aċidità sodisfaċenti, sens ta' freskezza u struttura tajba.

Interazzjoni kawżali għall-inbejjed semifrizzanti

L-uniċità tal-inbejjed semifrizzanti tal-IĠP Τύρναβος (Tyrnavos) hija marbuta mal-potenzjal aromatiku tal-varjetajiet li minnhom jiġu prodotti, flimkien mat-tip ta' ħamrija u l-kundizzjonijiet klimatiċi prevalenti waqt is-sajran. Il-prattika tal-produzzjoni tal-inbid użata hija importanti wkoll. Id-diversità kbira tal-ħamrija tipprovdi ħafna għażliet biex tippreżerva l-kwalità għolja tal-inbejjed semifrizzanti. Dan il-kombinament ta' fatturi jikkontribwixxi għall-produzzjoni ta' nbejjed semifrizzanti b'karatteristiċi organolettiċi eċċezzjonali, bħall-aroma tal-frott u l-fjuri, b'aċidità sodisfaċenti, sens ta' freskezza u struttura tajba.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Deroga mill-produzzjoni fiż-żona definita

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

A. Qafas legali: Leġiżlazzjoni tal-UE

B. Qafas legali: Leġiżlazzjoni nazzjonali

L-inbejjed tal-mejda li għalihom jista' jintuża t-terminu "Inbid Lokali" mal-indikazzjoni ġeografika tal-provinċja, il-prefettura jew iż-żona tal-vitikultura li hija iżgħar minn prefettura, għandhom jiġu prodotti f'kantini tal-inbid li joperaw fil-prefettura jew fi prefetturi ġirien. Speċifikament l-inbejjed Τύρναβος (Tyrnavos) (IĠP), jistgħu jiġu prodotti fil-kantini tal-inbid li joperaw fl-Unità Reġjonali ta' Larissa jew fl-Unitajiet Reġjonali ġirien ta' Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani u Pieria.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar tal-inbid

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

A. Termini li jirreferu għal ċerti metodi ta' produzzjoni

Qafas legali: Leġiżlazzjoni tal-UE

Qafas legali: Leġiżlazzjoni nazzjonali

Jistgħu jintużaw it-termini li ġejjin, f'konformità mal-kundizzjonijiet stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali:

— "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" jew "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (INBID ĠDID)

— "ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" jew "ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (IMMATURAT FIL-BETTIJA)

— "ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" jew "ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (IMQADDEM FIL-BETTIJA)

— "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" jew "ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (IVVINIFIKAT U MMATURAT FIL-BETTIJA)

— "ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" jew "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (IVVINIFIKAT FIL-BETTIJA)

B. Stampar tas-sena tal-vendemmja fuq it-tikkettar

Fejn jintuża t-terminu "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" jew "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (inbid ġdid) fuq it-tikkettar tal-inbejjed, huwa obbligatorju li tiġi stampata s-sena tal-vendemmja.

C. Termini tat-tikkettar f'konformità mal-leġiżlazzjoni nazzjonali

— Jistgħu jintużaw it-termini li ġejjin fuq it-tikkettar tal-inbejjed bl-indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP) Τύρναβος (Tyrnavos):

"ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ"/"Blanc de blancs" (abjad minn għeneb abjad), "ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ"/"Blanc de noir" (abjad minn għeneb aħmar), "ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ"/"ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ"/"Blanc de gris" (abjad minn għeneb "gris"), "ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ"/"Kokineli" (Kokineli), "ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ"/"Vin de collines" (inbid mill-għoljiet), "ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ"/"Vin de coteaux" (inbid mix-xaqlibiet).

— It-termini tradizzjonali li ġejjin jistgħu jintużaw u jiġu protetti fir-rigward tal-IĠP Τύρναβος (Tyrnavos), sakemm ikun hemm konformità mal-kundizzjonijiet rilevanti tal-UE u l-leġiżlazzjoni nazzjonali:

Τοπικός Οίνος (Inbid Lokali) minflok l-IĠP

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

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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