C/2026/3788

15.7.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/3788)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Τύρναβος”

Numer referencyjny UE: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026

1. **Nazwa produktu**

„Τύρναβος”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Grecja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

MINISTERSTWO ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH I ŻYWNOŚCI, DEPARTAMENT DS. WINOROŚLI, WINA I NAPOJÓW SPIRYTUSOWYCH

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wnioskowana zmiana należy do kategorii zmian standardowych zgodnie z art. 24 ust. 3 i 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie ani stosowaniu nazwy chronionego oznaczenia geograficznego;

b) nie obejmuje zmiany, usunięcia ani dodania kategorii produktu sektora wina opatrzonego chronionym oznaczeniem geograficznym;

c) nie grozi zanikiem ani zmianą związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie; oraz

d) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Dodanie odmiany Asyrtiko do składu odmianowego win białych i różowych wszystkich kategorii oraz do składu odmianowego półmusującego wina różowego.

Opis

Wino białe „Τύρναβος" (Tyrnavos) (ChOG) (wytrawne, półwytrawne i półsłodkie) produkuje się z winogron odmian Malagouzia, Dempina, Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Roditis, Savatiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Maccabeau, Batiki, Ugni Blanc i Asyrtiko, w dowolnej proporcji.

Wino różowe „Τύρναβος" (Tyrnavos) (ChOG) (wytrawne, półwytrawne i półsłodkie) produkuje się ze świeżych winogron odmian Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah i Asyrtiko, w dowolnej proporcji.

Wino półmusujące „Τύρναβος" (Tyrnavos) (ChOG) (wytrawne i półwytrawne) produkuje się ze świeżych winogron odmian Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah i Asyrtiko, w dowolnej proporcji.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zniesienie ograniczenia do 30 % w odniesieniu do odmian Ugni Blanc, Batiki i Maccabeau w składzie odmianowym wina białego wszystkich kategorii

Opis

Winifikacja przeprowadzona z wykorzystaniem powyższych odmian wykazała, że przekroczenie limitu 30 % nie powoduje istotnej zmiany profilu win. W związku z tym ograniczenie to nie ma uzasadnienia z punktu widzenia enologicznego i jest niepotrzebne.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja dokumentacji technicznej „Τύρναβος" (Tyrnavos) (ChOG)

Opis

(i) ulepszenie opisów w punkcie zatytułowanym „Związek z obszarem geograficznym";

(ii) dodanie i zastąpienie przepisów krajowych dotyczących mających zastosowanie wymogów i kontroli win objętych ChNP i ChOG; oraz

(iii) zmiana szczegółowych informacji dotyczących właściwych organów kontrolnych.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Τύρναβος"

Numer referencyjny UE: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Τύρναβος"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Grecja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

8. Wino półmusujące

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wino białe wytrawne

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Kolor żółtozielony.

Aromat

Aromat przypominający zielone jabłko i dojrzałą gruszkę, aromat owoców cytrusowych z subtelnymi nutami jaśminu. W przypadku wina Muscat wyczuwalny jest wyraźny aromat odmiany Muscat z nutą kwiatową.

Smak

Intensywne na podniebieniu, niska kwasowość i utrzymujący się posmak.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,0
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości analitycznych

— minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,0 % obj.

— minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.

— całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0

— maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

☑ Wszelkie właściwości analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino białe półwytrawne

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Kolor żółtozielony.

Aromat

Aromat przypominający zielone jabłko i dojrzałą gruszkę, aromat owoców cytrusowych z subtelnymi nutami jaśminu. W przypadku wina Muscat wyczuwalny jest wyraźny aromat odmiany Muscat z nutą kwiatową.

Smak

Intensywne na podniebieniu, odświeżający słodki smak, niska kwasowość i utrzymujący się posmak.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,0
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	250

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości analitycznych

— minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.

— całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 4,5 – maksymalnie 17,5

— maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

☑ Wszelkie właściwości analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino białe półsłodkie

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Kolor żółtozielony.

Aromat

Aromat przypominający zielone jabłko i dojrzałą gruszkę, aromat owoców cytrusowych z subtelnymi nutami jaśminu. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat z nutami miodowymi i kwiatowymi.

Smak

Intensywne na podniebieniu, subtelna kwasowość i utrzymujący się słodki posmak.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,0
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	250

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości analitycznych

— minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.

— całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 12,5 – maksymalnie 45

— maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

☑ Wszelkie właściwości analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone wytrawne

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Ciemnopurpurowa barwa z fioletowymi refleksami.

Aromat

Aromat dojrzałych czerwonych owoców takich jak wiśnie, jeżyny i śliwki, na który nakładają się nuty czarnego pieprzu i goździków. W przypadku wina Muscat wyczuwalny jest wyraźny aromat odmiany Muscat z nutą kwiatową.

Smak

Intensywny na podniebieniu, z dobrą strukturą i miękkimi taninami.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12,0
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości analitycznych

— minimalna całkowita zawartość alkoholu: 12,0 % obj.

— minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,5 % obj.

— całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0

— maksymalna kwasowość ogólna: 7,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.

☑ Wszelkie właściwości analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone półwytrawne

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Ciemnopurpurowa barwa z fioletowymi refleksami.

Aromat

Aromat dojrzałych czerwonych owoców takich jak wiśnie, jeżyny i śliwki, na który nakładają się nuty czarnego pieprzu i goździków. W przypadku wina Muscat wyczuwalny jest wyraźny aromat odmiany Muscat z nutą kwiatową.

Smak

Wyrazisty na podniebieniu, z dobrą strukturą, przyjemną słodyczą i miękkimi taninami.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12,0
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości analitycznych

— minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,5 % obj.

— całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 4,5 – maksymalnie 17,5

— maksymalna kwasowość ogólna: 7,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.

☑ Wszelkie właściwości analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone półsłodkie

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Ciemnopurpurowa barwa z fioletowymi refleksami.

Aromat

Aromat przejrzałych czerwonych owoców takich jak wiśnie, jeżyny i śliwki, na który nakładają się nuty czarnego pieprzu i goździków. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat z nutami miodowymi i kwiatowymi.

Smak

Intensywny na podniebieniu, z dobrą strukturą i miękkimi taninami. Słodki posmak.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12,0
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości analitycznych

— minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,5 % obj.

— całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 12,5 – maksymalnie 45

— maksymalna kwasowość ogólna: 7,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.

☑ Wszelkie właściwości analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone słodkie

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Ciemnopurpurowa barwa z fioletowymi refleksami.

Aromat

Aromat przejrzałych owoców takich jak figi, z intensywnym aromatem winogron odmiany Muscat, na który nakładają się nuty miodu i tradycyjnych słodkich przetworów.

Smak

Słodki smak na podniebieniu, intensywny charakter odmiany Muscat. Zadowalająca kwasowość, pełny, bogaty smak i utrzymujący się posmak.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	300

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości analitycznych

— minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,5 % obj.

— całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 45

— maksymalna kwasowość ogólna: 7,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

☑ Wszelkie właściwości analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino różowe wytrawne

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa różowa.

Aromat

Wino owocowe o aromacie wiśni, truskawek i czerwonych róż. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat.

Smak

Zadowalająca kwasowość, złożoność i dobra struktura.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,0
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości analitycznych

— minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,0 % obj.

— minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.

— całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0

— maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

☑ Wszelkie właściwości analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino różowe półwytrawne

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa różowa.

Aromat

Wino owocowe o aromacie wiśni, truskawek i czerwonych róż. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat.

Smak

Zadowalająca kwasowość, złożoność, przyjemna słodycz i dobra struktura.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,0
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	250

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości analitycznych

— minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.

— całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 4,5 – maksymalnie 17,5

— maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

☑ Wszelkie właściwości analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino różowe półsłodkie

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa różowa.

Aromat

Wino owocowe o aromacie wiśni, truskawek i czerwonych róż. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat.

Smak

Zadowalająca kwasowość, złożoność i dobra struktura. Utrzymujący się słodki posmak.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,0
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	250

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości analitycznych

— minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.

— całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 12,5 – maksymalnie 45

— maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

☑ Wszelkie właściwości analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wytrawne półmusujące wino białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa różowa.

Aromat

Wino owocowe o aromacie wiśni, truskawek i czerwonych róż. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat.

Smak

Zadowalająca kwasowość, świeży smak i dobra struktura.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,0
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości analitycznych

— minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.

— całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0

— maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— ciśnienie w zamkniętych pojemnikach nie mniejsze niż 1 bar, ale nie większe niż 2,5 bara w temperaturze 20 °C

☑ Wszelkie właściwości analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Półwytrawne półmusujące wino różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa różowa.

Aromat

Wino owocowe o aromacie wiśni, truskawek i czerwonych róż. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat.

Smak

Zadowalająca kwasowość, świeży smak i dobra struktura.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,0
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	250

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości analitycznych

— minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.

— całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 4,5 – maksymalnie 17,5

— maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— ciśnienie w zamkniętych pojemnikach nie mniejsze niż 1 bar, ale nie większe niż 2,5 bara w temperaturze 20 °C

☑ Wszelkie właściwości analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyka enologiczna

Produkcja win białych wytrawnych, półwytrawnych i półsłodkich

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Opis

Wyprodukowane przy użyciu najnowocześniejszej technologii do produkcji wina białego; temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie może przekraczać 20 °C.

Praktyka enologiczna

Produkcja win czerwonych wytrawnych, półwytrawnych, półsłodkich i słodkich

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Opis

Wino produkuje się zgodnie z tradycyjnymi metodami wyrobu wina czerwonego.

Praktyka enologiczna

Produkcja win różowych wytrawnych, półwytrawnych i półsłodkich

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Opis

Wino różowe produkuje się przy użyciu najnowocześniejszej technologii do produkcji wina różowego; temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie może przekraczać 20 °C.

Praktyka enologiczna

System uprawy winorośli

Rodzaj praktyki enologicznej

Metoda uprawy

Opis

Winorośl jest uprawiana zgodnie z typowymi lokalnymi technikami uprawy.

Praktyka enologiczna

Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji win

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególna praktyka enologiczna

Opis

a) Zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami dosładzanie wina jest dozwolone w przypadku produkcji wina półwytrawnego, półsłodkiego i słodkiego.

b) Wino półmusujące produkuje się przy użyciu tradycyjnej techniki lokalnej, a dwutlenek węgla nie jest dodawany, lecz powstaje endogennie.

7.2. *Maksymalne zbiory*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Maksymalny zbiór winogron z hektara wyrażony w kilogramach (odmiany czerwone i białe)

Maksymalny zbiór:

Maksymalny zbiór:	12 000
Jednostka maksymalnego zbioru:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Maksymalny zbiór z hektara wyrażony w hektolitrach produktu końcowego – wina czerwone

Maksymalny zbiór:

Maksymalny zbiór:	96
Jednostka maksymalnego zbioru:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Maksymalny zbiór z hektara wyrażony w hektolitrach produktu końcowego – wina białe i różowe

Maksymalny zbiór:

Maksymalny zbiór:	90
Jednostka maksymalnego zbioru:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar produkcji win mieści się w granicach jednostki regionalnej Larisa i obejmuje dystrykty gminy Tyrnavos, w szczególności jednostkę gminną Tyrnavos z jej przysiółkami Argyropouli, Damasi i Dendra Tyrnavou oraz jednostkę gminną Ampelonas z jej przysiółkami Vryotopos, Deleria i Rodia.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na:

☑ renomie

☐ określonej jakości

☐ innych cechach charakterystycznych

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego – wina i wina półmusujące

Związek historyczny

Uprawa winorośli jest praktykowana w regionie Tyrnavos od wieków. Pisemne odniesienia do historii uprawy winorośli i produkcji wina na obszarze Tyrnavos, nawet z czasów bizantyjskich, można znaleźć w listach rządzącego zachodnią Tesalią Michała Gabrielopulosa (1295) dotyczących m.in. akcyzy nakładanej na wina i oliwę z oliwek (Tsopotos, 1896).

S. Paganellis i Zosimas Esphigmenitis, wydawca Prometeusza, opisali Tyrnavos w 1880 r. w następujący sposób: „Tyrnavos produkuje kokony, melony i dużo wina, które jest jednak słabe i które nadaje się do spożycia nie dłużej niż do kwietnia".

Według informacji zawartych w magazynie „Hellenic Viticulture and Oenology" (1932) w regionie uprawiane były takie odmiany winorośli jak: Roditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis, Outmali. Powyższe odmiany nie są już uprawiane w regionie Tyrnavos, z wyjątkiem odmian Roditis, Batiki i Limniona. Zmiana nastąpiła w latach 1930–1936 z powodu pojawienia się filoksery w regionie. Dystrybucją winorośli odpornych na filokserę zajmowała się głównie Szkoła Rolnicza z Larisy, która promowała takie odmiany jak Muscat Hamburg, Batiki i Rozaki.

Obecnie **Muscat Hamburg** jest dominującą odmianą winorośli uprawianą w 60 % wszystkich winnic na tym obszarze.

Odmianę tę można znaleźć w rozproszonych lokalizacjach na całym świecie. W Grecji jest ona jednak synonimem obszaru Tyrnavos, ponieważ na poziomie krajowym jest ona niemal wyłącznie uprawiana w granicach gminy Tyrnavos.

Odmiana Muscat Hamburg, którą stworzono przez skrzyżowanie włoskiej odmiany Schiava Grossa (Trollinger lub Black Hamburg) i egipskiej odmiany Muscat z Aleksandrii, była uprawiana niemal na całym świecie. Miesza się ją z innymi odmianami wykorzystywanymi do produkcji wina, ale w wyjątkowych przypadkach, jak na obszarze Tyrnavos, można znaleźć wina produkowane wyłącznie z odmiany Muscat Hamburg.

Lokalni plantatorzy winorośli/producenci wina z Tyrnavos, którzy od wielu lat uprawiają winorośl, dostosowali się do nowej sytuacji, jaka powstała w związku z odmianami utworzonymi po ataku filoksery, i używali odmiany Muscat na wiele sposobów. Produkowane są specjalne aromatyczne wina, głównie jasnoczerwone, słodkie i półsłodkie. Słynne wino Tsipouro z Tyrnavos opatrzone znakiem ChOG jest produkowane w drodze destylacji. Duży obszar uprawy odmiany Muscat Hamburg, dobra aklimatyzacja odmiany i wiele sposobów jej wykorzystania sprawiły, że obszar Tyrnavos stał się globalnym punktem odniesienia, do tego stopnia, że synonim Moschato Tyrnavou jest obecnie włączony do międzynarodowego katalogu odmian VIVC (Vitis International Variety Catalogue). Dzięki temu Moschato Tyrnavou zyskało renomę na skalę światową, a po uznaniu oznaczenia w lutym 2013 r. na szczeblu krajowym odmiana ta może być oficjalnie oznaczana jako „Moschato Mavro Tyrnavou" w odniesieniu do winogron uprawianych w granicach gminy Tyrnavos.

Związek kulturowy, społeczny i gospodarczy

Życie społeczne i gospodarcze regionu Tyrnavos jest ściśle związane z uprawą winorośli, winem i tsipouro. Tradycja ta od wieków istnieje w mieście Tyrnavos i w całym regionie. Jednak dopiero w połowie XIX wieku mieszkańcy Tyrnavos aktywnie zaangażowali się w uprawę winorośli, a produkty takie jak wino, tsipouro i ouzo zaczęły odgrywać główną rolę w gospodarce miasta. Jak wynika z różnych przekazów historycznych, oprócz przyrody to również wesołe usposobienie mieszkańców Tyrnavos przyczyniło się do rozpowszechnienia winorośli i otrzymywanych z niej produktów: „Mieszkańcy Tyrnavos są oddanymi wielbicielami dobrej zabawy i biesiadowania, do tego stopnia, że nie sposób znaleźć choćby jednego mieszkańca miasta, który nie lubi wina" – napisał w 1817 r. Ioannis Economou Logiotatou, uczony z Larisy. W 1880 r. Nikolaos Georgiadis odnotował: „Mieszkańcy miasta są wesołymi, żywiołowymi miłośnikami zabawy i nabożnymi wyznawcami Bachusa". Według Achilleasa Tzartzanosa (1873–1946) ekstensywną uprawę winorośli uznano za kluczowy czynnik wzrostu gospodarczego Tyrnavos, do którego należy dodać uprawę bawełny i liczne sady owocowe (gruszki i brzoskwinie). W tamtych czasach mieszkańcy Tyrnavos uprawiali liczne drzewa morwy na potrzeby przemysłu jedwabniczego, produkując każdego roku duże ilości kokonów i wywożąc je do Europy.

Winorośl i otrzymywane z niej produkty stanowią od tamtej pory trzon lokalnej gospodarki. Wino i tsipouro są nieodłącznym elementem aktywności społecznej w regionie Tyrnavos, w tym tradycji, uroczystości i ceremonii, a także codziennego życia jego mieszkańców. Najbardziej charakterystycznym zwyczajem obserwowanym tylko w Tyrnavos jest Burani, święto obchodzone w pierwszy poniedziałek Wielkiego Postu (tzw. Czysty Poniedziałek), zakorzenione w dionizyjskich fetach i kulcie Dionizosa. Jest to festiwal folklorystyczny z obscenicznymi pieśniami, parodiami i tańcami, podczas którego alkohol leje się strumieniami; w rzeczywistości jest to święto fallusa, symbolu reprodukcji i płodności.

Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

Winnice w *terroir* win „Τύρναβος" (Tyrnavos) (ChOG) leżą na wysokości od 70 do 250 metrów. Obszar tych winnic, gdzie uprawiane są zalecane i dozwolone odmiany, wynosi 17 000 ha, z czego Muscat Hamburg zajmuje około 10 000 ha.

Rzeźba terenu gminy Tyrnavos, gdzie znajdują się winnice, jest zróżnicowana: od łagodnej po zbocza o nachyleniu do 12 % (w regionie Damasi). Występują tam gleby aluwialne nadające się do intensywnego rolnictwa. W szczególności materiał geologiczny składa się materiałów tworzących warstwę aluwialną, osadów rzecznych, stożków usypiskowych, stożków napływowych, wydm, skał wulkanicznych z grudkami piasku, gliny, żwiru i piargów.

Mikroklimat w regionie cechują stosunkowo niskie temperatury w zimie, częste mrozy i niewielkie opady deszczu, podczas gdy lata są zazwyczaj gorące i suche. Ściślej, średnia temperatura wynosi 16,5 °C, podczas gdy średnia temperatura minimalna zimą wynosi około 7,7 °C, a latem około 40,1 °C. Średnia roczna suma opadów wynosi 518 mm, zaś średnia wilgotność 72,59 %.

O cechach jakości wina „Τύρναβος" (Tyrnavos) (ChOG) decyduje połączenie specyfiki lokalnej (gleby i klimatu), uprawianych odmian oraz stosowanych praktyk uprawy winorośli i praktyk winiarskich.

Jeżeli chodzi o odmianę Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), lokalny mikroklimat uzupełnia intensywny aromatyczny charakter odmiany, który przypomina róże, przyczyniając się do produkcji niepowtarzalnych win Muscat, które same w sobie stanowią kategorię. Odmianę Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou) uprawia się na najbardziej żyznych, głębokich glebach, gdzie w największym możliwym stopniu rozwijają się organoleptyczne cechy charakterystyczne winogron (barwa, wielkość, aromat), chociaż udowodniono, że odmiana ta jest najbardziej odporna na mróz (zimą 2001 r. temperatura spadła do –24,8 °C).

Odmiany greckie, zarówno białe, jak i czerwone, z dużymi i zwartymi kiśćmi (takie jak Malagouzia i Roditis) są uprawiane na glebach o niskim poziomie wilgotności ze względu na ryzyko zakażenia grzybami, np. z gatunków botrytis.

Wina wyprodukowane z białych odmian uprawianych głównie na glebach położonych na południowy wschód od Tyrnavos są słonawe w smaku, co przypisuje się glebie piaszczysto-ilastej o wysokiej koncentracji krzemienia.

Niewielkie opady deszczu w okresie letnim i wysokie temperatury na tym obszarze wpływają na kwasowość i barwę win czerwonych oraz na zawartość cukru w tych winach.

Oprócz cech charakterystycznych obszaru (gleba, klimat) i uprawianych odmian ważną rolę w produkcji win gatunkowych odgrywają również praktyki winiarskie. Aby podnieść jakość win produkowanych z odmiany Malagouzia, można stosować różne praktyki i metody winiarskie. W zależności od działki, na której położona jest winnica, oraz jej cech charakterystycznych miejscowi enolodzy decydują się albo schłodzić winogrona w dużych lodówkach, albo użyć suchego lodu w celu obniżenia ich temperatury.

Mniej powszechną metodą jest wykorzystanie drewnianych beczek do produkcji dojrzałego wina. W winnicach z późno dojrzewającymi winogronami można produkować wina wytrawne dojrzewające w zbiorniku albo w beczce.

Szczegółowe informacje o produkcie w odniesieniu do wina

Cechy jakościowe opisanych powyżej win „Τύρναβος” (Tyrnavos) (ChOG) wynikają z warunków klimatycznych panujących na obszarze i różnych rodzajów gleby, w połączeniu z uprawianymi odmianami winorośli, stosowanymi metodami prowadzenia winorośli oraz technikami produkcji wina.

Wina czerwone mają ciemnopurpurową barwę z fioletowymi refleksami i aromatami takimi jak figa i dojrzałe czerwone owoce, np. wiśnie, jeżyny i śliwki, z nutami czarnego pieprzu i goździków oraz intensywnym aromatem piżma, na który nakładają się nuty miodu i tradycyjnych słodkich przetworów, w zależności od odmiany. W przypadku wina Muscat wyczuwalny jest wyraźny aromat odmiany Muscat z nutą kwiatową. Wina te charakteryzują się również miękkimi taninami.

Wina różowe mają barwę różową i różne aromaty, takie jak wiśnia, truskawka i czerwona róża. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat.

Wina białe mają różne aromaty, takie jak zielone jabłko i dojrzała gruszka, aromat owoców cytrusowych z subtelnymi nutami jaśminu, w zależności od odmiany. W przypadku wina Muscat wyczuwalny jest wyraźny aromat odmiany Muscat z nutami kwiatowym. Wina te charakteryzują się subtelną kwasowością i solidną strukturą.

Ze względu na swój potencjał aromatyczny wina produkowane z odmian Malagouzia, Chardonnay i Sauvignon Blanc mogą poprawić aromat i smak innych odmian z obszaru Tyrnavos, takich jak Roditis, Savatiano i Batiki, które mają neutralny aromat i średnią kwasowość.

Asyrtiko jest od wielu lat zalecaną i dozwoloną odmianą na obszarze Tyrnavos, a powierzchnia winnic, na których jest uprawiana, stale rośnie.

Asyrtiko to odmiana idealna dla obszarów o niewielkich opadach deszczu i suchym klimacie. Zdolność adaptacji tej konkretnej odmiany na obszarze Tyrnavos uważa się za doskonałą z dwóch głównych powodów. Pierwszym z nich jest niska suma opadów deszczu, a drugim skład gleby. Ponadto wysoka koncentracja piasku i dobry drenaż pomagają odmianie Asyrtiko wytworzyć głębokie korzenie, aby lepiej przetrwać niedobór wody.

Wina produkowane z odmiany Asyrtiko można mieszać z wieloma odmianami już objętymi „Τύρναβος” (Tyrnavos) (ChOG) (np. Malagouzia), uzyskując w ten sposób wina wysokiej jakości. Jedną z nich jest odmiana Moschato Mavro Tyrnavou. Ta konkretna mieszanka cieszy się dużym zainteresowaniem, łącząc bardzo dobrą kwasowość Asyrtiko z niezwykle intensywnym i wielowymiarowym profilem aromatycznym Moschato Mavro Tyrnavou (w fermentacji białego wina). Inna ciekawa mieszanka Asyrtiko to połączenie z odmianami Malagouzia i Chardonnay. Mieszanka ta jest obecna na rynku greckim od kilku lat i cieszy się dużym powodzeniem.

Związek przyczynowy w odniesieniu do wina

Wyjątkowość win jest związana z potencjałem aromatycznym odmian, z których są one produkowane, oraz rodzajem gleby i warunkami klimatycznymi panującymi w okresie dojrzewania. Ważna jest również stosowana praktyka winiarska.

Odmiany białe w połączeniu z odpowiednim rodzajem gleby dają wina charakteryzujące się subtelną kwasowością i aromatem owoców, owoców cytrusowych i kwiatów.

Jeżeli chodzi o odmianę Malagouzia, możemy podać przykład dwóch różnych rodzajów gleby. W pierwszym przypadku gleby w pobliżu rzeki Titarisios zawierają piasek i iły piaszczyste, z silną obecnością krzemienia. Dojrzewanie na tych glebach następuje wcześniej, a z uprawianej odmiany produkuje się wina o aromacie jaśminu i dojrzałej gruszki. W drugim przypadku gleby w pobliżu góry Melouna są gliniaste. Dojrzewanie na tych glebach następuje 10–15 dni później niż w pierwszym przypadku, a z uprawianej odmiany produkuje się wina o aromacie przywodzącym na myśl zielone jabłko i owoce cytrusowe. Dla obu obszarów charakterystyczne są wina o bardzo dobrej kwasowości.

Odmiany czerwone w połączeniu z odpowiednim rodzajem gleby, gliniastej albo piaszczystej, produkują wina o aromacie owoców, kwiatów i intensywnym aromacie piżma z nutą miodu i tradycyjnych słodkich przetworów oraz miękkimi taninami w przypadku win czerwonych. Niewielkie opady deszczu w okresie letnim i wysokie temperatury na tym obszarze nadają winom średnią kwasowość, wpływają na ich barwę i powodują wysokość zawartość cukru. Bardzo interesująca jest również lokalna odmiana Limniona, która dojrzewa od ostatnich dziesięciu dni września do pierwszych dziesięciu dni października. Z odmiany tej produkuje się wina o intensywnej kwasowości, średnionasyconej barwie i miękkich taninach.

Wina różowe charakteryzują się zadowalającą kwasowością, złożonością i dobrą strukturą.

Kategoria produktów sektora wina

8. Wino półmusujące

Streszczenie związku

Szczegółowe informacje o produkcie w odniesieniu do win półmusujących

Z późno dojrzewającej winorośli może wyprodukować wyśmienite wina półmusujące o wyjątkowych cechach jakościowych. Wina półmusujące mają wyraźne właściwości organoleptyczne, w szczególności są to różowa barwa oraz aromat owocowy, np. wiśniowy i truskawkowy, bądź kwiatowy, tj. czerwonych róż. W przypadku wina półmusującego Muscat wyczuwalny jest wyraźny aromat odmiany Muscat. Wina półmusujące „Τύρναβος” (Tyrnavos) (ChOG) charakteryzują się zadowalającą kwasowością, świeżym smakiem i dobrą strukturą.

Związek przyczynowy w odniesieniu do win półmusujących

Wyjątkowość win półmusujących „Τύρναβος” (Tyrnavos) (ChOG) jest związana z potencjałem aromatycznym odmian, z których są one produkowane, oraz rodzajem gleby i warunkami klimatycznymi panującymi w okresie dojrzewania. Ważna jest również stosowana praktyka winiarska. Duża różnorodność gleb daje wiele możliwości wyboru w celu utrzymania wysokiej jakości win półmusujących. Takie połączenie czynników przyczynia się do produkcji win półmusujących o wyjątkowych właściwościach organoleptycznych, takich jak aromat owoców i kwiatów, o zadowalającej kwasowości, świeżym smaku i dobrej strukturze.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

A. Ramy prawne: przepisy UE

B. Ramy prawne: przepisy krajowe

Wina stołowe, w przypadku których określenie „wino regionalne" może być stosowane z oznaczeniem geograficznym prowincji, prefektury lub obszaru uprawy winorośli, który jest mniejszy niż prefektura, produkuje się w wytwórniach wina działających w danej prefekturze lub w przyległych prefekturach. W szczególności wina „Τύρναβος" (Tyrnavos) (ChOG) mogą być produkowane w wytwórniach wina działających w jednostce regionalnej Larisa lub przyległych jednostkach regionalnych, takich jak Magnisia, Ftiotyda, Karditsa, Trikala, Grewena, Kozani i Pieria.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

A. Określenia dotyczące niektórych metod produkcji

Ramy prawne: przepisy UE

Ramy prawne: przepisy krajowe

Zgodnie z warunkami ustanowionymi w przepisach krajowych można stosować następujące określenia:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" lub „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (MŁODE WINO)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" lub „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (DOJRZEWAJĄCE W BECZKACH)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" lub „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (STARZEJĄCE SIĘ W BECZKACH)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" lub „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (PODDAWANE WINIFIKACJI I DOJRZEWAJĄCE W BECZKACH)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" lub „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (PODDAWANE WINIFIKACJI W BECZKACH)

B. Podanie rocznika na etykiecie

W przypadku użycia określeń „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" lub „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (młode wino) na etykiecie wina obowiązkowe jest podanie rocznika.

C. Umieszczanie określeń na etykietach zgodnie z przepisami krajowymi

— Etykiety win „Τύρναβος" (Tyrnavos) (ChOG) mogą zawierać następujące określenia:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / „Blanc de blancs" (białe z białych winogron), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / „Blanc de noir" (białe z czerwonych winogron), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" lub „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / „Blanc de gris" (białe z różowych winogron lub białe z szarych winogron), „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ" / „KOKINELI" (Kokineli), „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ" / „Vin de collines" (wino ze wzgórz), „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ" / „Vin de coteaux" (wino ze zboczy).

— W odniesieniu do „Τύρναβος” (Tyrnavos) (ChOG) można stosować i chronić następujące określenia tradycyjne, pod warunkiem że spełnione są odpowiednie warunki określone w przepisach unijnych i krajowych:

Τοπικός Οίνος (wino regionalne) zamiast ChOG

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

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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