C/2026/3788

15.7.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/3788)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Τύρναβος»

Número de referência UE: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026

1. **Nome do produto**

«Τύρναβος»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Grécia

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DA ALIMENTAÇÃO — DEPARTAMENTO DA VINHA, DO VINHOS E DAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração solicitada é considerada uma alteração normalizada, em conformidade com o disposto no artigo 24.º, n.ºs 3 e 4, do Regulamento de Execução (UE) 2024/1143, uma vez que:

a) Não inclui uma alteração da denominação ou da utilização da denominação de indicação geográfica protegida;

b) Não inclui uma alteração, supressão ou aditamento da categoria de produto vitivinícola que beneficia da indicação geográfica protegida;

c) Não anula nem altera a relação com a área geográfica referida no documento único; e

d) Não implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Inclusão da casta *asyrtiko* na composição varietal dos vinhos brancos e rosados de todas as categorias e na composição varietal do vinho rosado frisante.

Descrição

O vinho branco IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) (seco, meio-seco e meio-doce) é produzido a partir de uvas das castas *malagouzia*, *dempina*, moscatel-de-hamburgo (*moschato-mavro-tyrnavou*), *roditis*, *savatiano*, *chardonnay*, *sauvignon-blanc*, *maccabeau*, *batiki*, *ugni-blanc* e *asyrtiko*, em qualquer proporção.

O vinho rosado IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) (seco, meio-seco e meio-doce) é produzido a partir de uvas frescas das castas moscatel-de-hamburgo (*moschato-mavro-tyrnavou*), *limnio*, *roditis*, *limniona*, *cabernet-sauvignon*, *grenache-rouge*, *merlot*, *syrah* e *asyrtiko*, em qualquer proporção.

O vinho frisante IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) (seco e meio-seco) é produzido a partir de uvas frescas das castas moscatel-de-hamburgo (*moschato-mavro-tyrnavou*), *limnio*, *roditis*, *limniona*, *cabernet-sauvignon*, *grenache-rouge*, *merlot*, *syrah* e *asyrtiko*, em qualquer proporção.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão da restrição de 30 % para as castas *ugni-blanc*, *batiki* e *maccabeau* na composição varietal dos vinhos brancos de todas as categorias

Descrição

A vinificação efetuada com as castas acima referidas demonstrou que a superação do limite de 30 % não implica qualquer alteração significativa do perfil dos vinhos, pelo que esta restrição não se justifica do ponto de vista enológico, constituindo antes uma restrição desnecessária.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização da ficha técnica da IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos)

Descrição

i) Melhoria da descrição incluída na secção intitulada «Relação com a área geográfica»;

ii) Aditamento e substituição de disposições nacionais relativas aos requisitos e aos controlos aplicáveis aos vinhos DOP e IGP; e

iii) Alteração dos dados relativos aos organismos de controlo competentes.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Τύρναβος»

Número de referência UE: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026

1. **Nome(s)**

Τύρναβος

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Grécia

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluídos os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

8. Vinho frisante natural

6. **Descrição do(s) vinho(s)**

Produto vitivinícola

Vinho branco seco

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor amarela-esverdeada.

Nariz

Aroma de maçã verde e de pera madura, aroma de citrinos com leves notas de jasmim. O vinho moscatel apresenta aroma almiscarado característico com notas florais.

Sabor

Paladar intenso, baixa acidez e fim de boca persistente.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	200

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Título alcoométrico total mínimo: 11,0 % vol.;

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,0 % vol.;

— Teor total de açúcares (g/l): 9,0, no máximo;

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho branco meio-seco

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor amarela-esverdeada.

Nariz

Aroma de maçã verde e de pera madura, aroma de citrinos com leves notas de jasmim. O vinho moscatel apresenta aroma almiscarado característico com notas florais.

Boca

Paladar intenso, doçura refrescante, baixa acidez e fim de boca persistente.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	250

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,0 % vol.;

— Teor total de açúcares (g/l): 4,5 %, no mínimo — 17,5, no máximo;

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho branco meio-doce

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor amarela-esverdeada.

Nariz

Aroma de maçã verde e de pera madura, aroma de citrinos com leves notas de jasmim. O vinho moscatel apresenta um aroma almiscarado característico, com notas de mel e de flores.

Boca

Paladar intenso, leve acidez e fim de boca doce e persistente.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	250

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,0 % vol.;

— Teor total de açúcares (g/l): 12,5 %, no mínimo — 45, no máximo;

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho tinto seco

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor púrpura escura com reflexos violáceos.

Nariz

Aroma de frutos vermelhos maduros, como a cereja, a amora silvestre e a ameixa, e notas de pimenta preta e de cravo-da-índia. O vinho moscatel apresenta aroma almiscarado característico com notas florais.

Boca

Encorpado no palato, com boa estrutura e taninos suaves.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	12,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Título alcoométrico total mínimo: 12,0 % vol.;

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,5 % vol.;

— Teor total de açúcares (g/l): 9,0, no máximo;

— Acidez total máxima: 7,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho tinto meio-seco

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor púrpura escura com reflexos violáceos.

Nariz

Aroma de frutos vermelhos maduros, como a cereja, a amora silvestre e a ameixa, e notas de pimenta preta e de cravo-da-índia. O vinho moscatel apresenta aroma almiscarado característico com notas florais.

Boca

Encorpado no palato, com boa estrutura, agradável doçura e taninos suaves.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	12,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	200

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,5 % vol.;

— Teor total de açúcares (g/l): 4,5 %, no mínimo — 17,5, no máximo;

— Acidez total máxima: 7,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho tinto meio-doce

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor púrpura escura com reflexos violáceos.

Nariz

Aroma de frutos vermelhos sobreamadurecidos, como a cereja, a amora silvestre e a ameixa, e notas de pimenta preta e de cravo-da-índia. O vinho moscatel apresenta um aroma almiscarado característico, com notas de mel e de flores.

Boca

Encorpado no palato, com boa estrutura e taninos suaves. Final de boca adocicado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	12,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	200

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,5 % vol.;

— Teor total de açúcares (g/l): 12,5 %, no mínimo — 45, no máximo;

— Acidez total máxima: 7,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho tinto doce

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor púrpura escura com reflexos violáceos.

Nariz

Aroma de frutos sobreamadurecidos, como os figos, intenso aroma almiscarado, notas de mel e de conservas doces tradicionais.

Boca

Doce no palato, com intenso caráter almiscarado. Acidez satisfatória, encorpado, sensação de volume e fim de boca persistente.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	12
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	300

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,5 % vol.;

— Teor total de açúcares (g/l): 45, no mínimo;

— Acidez total máxima: 7,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho rosado seco

Características organoléticas

Aspeto visual

Tonalidade rosa.

Nariz

Vinho frutado com aroma de cereja, morango e rosas vermelhas. O vinho moscatel apresenta um aroma almiscarado característico.

Boca

Acidez satisfatória, complexidade e boa estrutura.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	200

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Título alcoométrico total mínimo: 11,0 % vol.;

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,0 % vol.;

— Teor total de açúcares (g/l): 9,0, no máximo;

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho rosado meio-seco

Características organoléticas

Aspeto visual

Tonalidade rosa.

Nariz

Vinho frutado com aroma de cereja, morango e rosas vermelhas. O vinho moscatel apresenta um aroma almiscarado característico.

Boca

Acidez satisfatória, complexidade, doçura agradável e boa estrutura.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	250

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,0 % vol.;

— Teor total de açúcares (g/l): 4,5 %, no mínimo — 17,5, no máximo;

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho rosado meio-doce

Características organoléticas

Aspeto visual

Tonalidade rosa.

Nariz

Vinho frutado com aroma de cereja, morango e rosas vermelhas. O vinho moscatel apresenta um aroma almiscarado característico.

Boca

Acidez satisfatória, complexidade e boa estrutura. Fim de boca adamado e persistente.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	250

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,0 % vol.;

— Teor total de açúcares (g/l): 12,5 %, no mínimo — 45, no máximo;

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho rosado frisante seco

Características organoléticas

Aspeto visual

Tonalidade rosa.

Nariz

Vinho frutado com aroma de cereja, morango e rosas vermelhas. O vinho moscatel apresenta um aroma almiscarado característico.

Boca

Acidez satisfatória, sensação de frescura e boa estrutura.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	200

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,0 % vol.;

— Teor total de açúcares (g/l): 9,0, no máximo;

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

— Sobrepressão em recipientes fechados de, pelo menos, 1 bar, mas não superior a 2,5 bar a 20 °C.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho rosado frisante meio-seco

Características organoléticas

Aspeto visual

Tonalidade rosa.

Nariz

Vinho frutado com aroma de cereja, morango e rosas vermelhas. O vinho moscatel apresenta um aroma almiscarado característico.

Boca

Acidez satisfatória, sensação de frescura e boa estrutura.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	250

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,0 % vol.;

— Teor total de açúcares (g/l): 4,5 %, no mínimo — 17,5, no máximo;

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

— Sobrepressão em recipientes fechados de, pelo menos, 1 bar, mas não superior a 2,5 bar a 20 °C.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática de vinificação

Vinificação de vinhos brancos secos, meio-secos e meio-doces

Tipo de prática enológica

Restrições aplicáveis à vinificação

Descrição

Produzidos com as tecnologias de vinificação de vinhos brancos mais avançadas. Durante a fermentação alcoólica, a temperatura não deve exceder os 20 °C.

Prática de vinificação

Vinificação dos vinhos tintos secos, meio-secos, meio-doces e doces

Tipo de prática enológica

Restrições aplicáveis à vinificação

Descrição

Os vinhos tintos são produzidos de acordo com os métodos tradicionais de vinificação deste tipo de vinho.

Prática de vinificação

Vinificação dos vinhos rosados secos, meio-secos e meio-doces

Tipo de prática enológica

Restrições aplicáveis à vinificação

Descrição

O vinho rosado é produzido com as tecnologias de vinificação de vinhos rosados mais avançadas; a temperatura durante a fermentação alcoólica não pode ultrapassar os 20 °C.

Prática de vinificação

Sistema de condução da videira

Tipo de prática enológica

Método de cultivo

Descrição

As vinhas são conduzidas de acordo com as técnicas de cultivo típicas da região.

Prática de vinificação

Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

a) Na produção de vinhos meio-secos, meio-doces e doces, é autorizada a edulcoração em conformidade com as disposições da UE aplicáveis;

b) O vinho frisante é feito utilizando as técnicas locais tradicionais. O dióxido de carbono é endógeno, não adicionado.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Rendimento máximo em quilogramas de uvas por hectare (castas tintas e brancas)

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	12 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Rendimento máximo em hectolitros de produto final por hectare — vinhos tintos

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	96
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Rendimento máximo em hectolitros de produto final por hectare — vinhos brancos e rosados

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	90
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *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

— Moscatel-de-hamburgo N — *moschato-mavro-tyrnavou*

— *Batiki* B

— *Dempina* B

— *Roditis* Rs — *alepou*

— *Savatiano* B — *doumprena-aspri, kountoura-aspri, perachoritiko, sakeiko*

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área delimitada para a produção dos vinhos pertence à unidade regional de Larissa e compreende os distritos do município de Tyrnavos, em especial a unidade municipal de Tyrnavos e as suas comunidades locais de Argyropoleio, Damasi e Dendrora Tyrnavou, e unidade municipal de Ampeas com as suas comunidades locais de Vrytopos, Deleria e Rodia.

10. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ reputação

☐ qualidade

☐ outras características

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

Pormenores da área geográfica — Vinhos e vinhos frisantes

Relação histórica

A viticultura é praticada há séculos na região de Tyrnavos. Há referências escritas à história da viticultura e do vinho na área de Tyrnavos, desde a época bizantina, nas cartas do governador da Tessália ocidental, Michael Gabrielopoulos (1295), nomeadamente, a um imposto especial sobre o vinho e o azeite (Tsopotos, 1896).

S. Paganellis e Zosimas Esphigmenitis, o editor de Prometheus, descreveu Tyrnavos em 1880 do seguinte modo: «Tyrnavos produz casulos, melão e grande quantidade de vinho, que é de fraca qualidade e não se conserva para lá de abril».

De acordo com a revista Viticultura e Enologia Helénicas (1932), as castas cultivadas na região eram as seguintes: *roditis, batiki, koukouli, limniona, sideritis, kartsiotis* e *outmali*. As castas acima enumeradas já não são cultivadas na região de Tyrnavos, com exceção da *roditis*, *batiki* e *limniona*. A mudança teve lugar entre 1930 e 1936 devido a um surto de filoxera na região. As vinhas resistentes à filoxera foram inicialmente distribuídas pela Escola Agrícola de Larissa, que difundiram as castas moscatel-de-hamburgo, *batiki* e *rozaki*.

Hoje em dia, a casta **moscatel-de-hamburgo**, cultivada em 60 % do total das vinhas da região, é a casta dominante.

Esta casta encontra-se em locais dispersos um pouco por todo o mundo. No entanto, na Grécia, é sinónimo de Tyrnavos, uma vez que, a nível nacional, é cultivada quase exclusivamente neste município.

A casta moscatel-de-hamburgo nasceu do cruzamento entre a casta italiana *schiava-grossa* (*trollinger* ou moscatel-de-hamburgo-tinta) e a casta egípcia moscatel-de-alexandria e foi cultivada em quase todo o mundo. Mistura-se com outras castas para a produção de vinhos de corte, encontrando-se, em casos excecionais, como na zona do Tyrnavos, vinho produzido em exclusivo a partir da casta moscatel-de-hamburgo.

Os viticultores e produtores de Tyrnavos, herdeiros de uma longa tradição vitivinícola, foram obrigados a adaptar-se às circunstâncias criadas pelo flagelo da filoxera, que impôs a utilização de novas castas, e valeram-se da casta moscatel de formas diferentes. Produzem-se vinhos aromáticos especiais, sobretudo tintos de corpo leve, doces e meio-doces. A famosa IGP «Τσίπουρο Τυρνάβου / Tsipouro of Tyrnavos» (Tsipouro de Tyrnavos) é produzida por destilação. A extensa área de cultura da moscatel-de-hamburgo, a boa aclimatação da casta e as suas diferentes formas de utilização fizeram da área de Tyrnavos um ponto de referência mundial, constando neste momento o sinónimo ***moschato-tyrnavou*** do catálogo VIVC (Vitis International Variety Catalogue). A reputação da casta *moschato-tyrnavou* estabeleceu-se, assim, à escala mundial e, após o reconhecimento da designação, em fevereiro de 2013, a nível nacional, a casta «***moschato-mavro-tyrnavou***» passou a poder figurar oficialmente no rótulo, para as uvas cultivadas no município de Tyrnavos.

Relação cultural, social e económica

A vida social e económica da região de Tyrnavos está estreitamente ligada à viticultura, ao vinho e ao *tsipouro*. Esta tradição existe há séculos na cidade de Tyrnavos e em toda a região. No entanto, foi em meados do século XIX que a população de Tyrnavos passou a dedicar-se ativamente à viticultura e que produtos como o vinho, o *tsipouro* e o uzo começaram a desempenhar um papel fundamental na economia da cidade. De acordo com vários relatos históricos, para além da natureza, a boa disposição dos habitantes de Tyrnavos contribuiu também para a expansão da vinha e dos seus produtos: «Os residentes de Tyrnavos são foliões e boémios devotos, a tal ponto que é difícil encontrar um residente da cidade que não goste de vinho», escreveu Ioannis Economou Logiotatou, um académico de Larissa, em 1817. Nikolaos Georgiadis escreveu em 1880: «E os residentes da cidade são alegres, espirituosos, folgazões e reverentes devotos de Baco». De acordo com Achilleas Tzartzanos (1873-1946), o cultivo extensivo da vinha foi considerado o fator-chave do crescimento económico de Tyrnavos, ao qual devem ser acrescentados o cultivo do algodão e numerosos pomares de frutos (pera e pêssego). Nessa época, os residentes de Tyrnavos cultivavam um grande número de amoreiras para a indústria da seda, produzindo anualmente grandes quantidades de casulos e exportando-os para a Europa.

A vinha e os seus produtos constituem também agora a espinha dorsal da economia local. O vinho e o *tsipouro* estão presentes em qualquer atividade social da região de Tyrnavos, dos seus costumes, cerimónias e celebrações e são parte integrante da vida quotidiana dos seus habitantes. O costume mais característico, realizado apenas em Tyrnavos, na «segunda-feira pura», é o «Bourani», uma celebração com raízes nas festas dionisíacas e no culto de Dioniso. Este festival folclórico, com canções obscenas e impertinências, danças e muita embriaguez, é, de facto, uma celebração do falo enquanto símbolo de reprodução e fertilidade.

Meio geográfico e origem geográfica

As vinhas do *terroir* dos vinhos «Τύρναβος» (Tyrnavos) (IGP) situam-se a uma altitude de 70 a 250 metros. A extensão destas vinhas, onde as castas recomendadas e autorizadas são cultivadas, é de 17 000 ha, ocupando a casta moscatel-de-hamburgo cerca de 10 000 ha desta área.

O território do município de Tyrnavos, onde se situam as vinhas, apresenta deste relevo suave a declives na ordem dos 12 % (região de Damasi). Existem solos aluviais adequados para a agricultura intensiva. Concretamente, o material geológico é constituído por materiais argilosos aluviais, depósitos fluviais, coluviões, aluviões, dunas, rochas vulcânicas com aglomerados de areia, argila, seixos e cascalho.

O microclima da região caracteriza-se por temperaturas relativamente baixas no inverno, geada frequente e pouca pluviosidade e verões geralmente quentes e secos. Mais concretamente, a temperatura média é de 16,5 °C, enquanto a temperatura mínima média no inverno é de cerca de 7,7 °C e no verão de cerca de 40,1 °C. A precipitação média anual é de 518 mm, enquanto a humidade média é de 72,59 %.

Os vinhos «Τύρναβος» (Tyrnavos) (IGP) devem as suas qualidades às características locais (solo e clima), às castas cultivadas e às práticas de cultivo e de vinificação.

No que respeita à casta moscatel-de-hamburgo (*moschato-mavro-tyrnavou*), o microclima da região propicia o seu caráter intensamente aromático, que faz lembrar o perfume das rosas, contribuindo para a produção de vinhos moscatel únicos, que constituem uma categoria independente. A casta moscatel-de-hamburgo (*moschato-mavro--tyrnavou*) é cultivada nas terras mais férteis e profundas, onde desenvolve plenamente as características organoléticas das uvas (cor, dimensão, aroma), sendo, ainda, comprovadamente a casta mais resistente à geada (durante o inverno de 2001, a temperatura baixou para −24,8 °C).

As castas gregas, quer brancas quer tintas, cujos cachos são grandes e compactos (como a *malagouzia* e a *roditis*) são cultivadas em solos com baixos níveis de humidade, devido ao risco de infeção causada por fungos, como o *botrytis*.

Os vinhos originários de castas brancas cultivadas principalmente em solos a sudeste de Tyrnavos têm um sabor levemente salgado, que vem dos solos argilosos com uma grande concentração de sílex.

A baixa pluviosidade do verão e as elevadas temperaturas desta zona afetam a acidez, a cor e o teor de açúcares dos vinhos tintos.

Para além das características da área (solo, clima) e das castas cultivadas, as práticas enológicas constituem também um importante fator na produção de vinhos de qualidade. Podem utilizar-se diversas práticas e métodos de vinificação para melhorar a qualidade dos vinhos feitos a partir da casta *malagouzia*. Dependendo da parcela de vinha e das suas características, os enólogos locais optam por arrefecer as uvas em grandes frigoríficos ou utilizar gelo seco para reduzir a sua temperatura.

A utilização de barris de madeira na produção de vinhos envelhecidos está menos difundida. As vinhas de maturação tardia podem produzir vinhos secos que serão maturados em tanque ou em barrica.

Pormenores do produto — vinho

As características qualitativas, organoléticas e analíticas dos vinhos «Τύρναβος» (Tyrnavos) (IGP) devem-se às condições climáticas da área e à diversidade dos solos da região, em conjunto com as castas utilizadas, os métodos de cultivo das vinhas e as técnicas de vinificação.

Os vinhos tintos são de cor púrpura escura, com reflexos violetas e aromas de figo e de frutos vermelhos maduros, como a cereja, a amora silvestre e a ameixa, e notas de pimenta preta e de cravo-da-índia. Acresce ainda um intenso aroma almiscarado e notas de mel e de conservas doces tradicionais, consoante a casta. O vinho moscatel apresenta aroma almiscarado característico com notas florais. Estes vinhos distinguem-se pela suavidade dos seus taninos.

Os vinhos rosados são de cor rosada, com diferentes aromas, de cereja, morango e rosa vermelha. O vinho moscatel apresenta um aroma almiscarado característico.

Os vinhos brancos apresentam diferentes aromas, maçã verde, pera madura e citrinos, com leves notas de jasmim, consoante a casta. O vinho moscatel apresenta aroma almiscarado característico com notas florais. Estes vinhos caracterizam-se por leve acidez e estrutura intensa.

Devido ao seu potencial aromático, os vinhos produzidos a partir das castas *malagouzia*, *chardonnay* e *sauvignon-blanc* podem melhorar o aroma e o sabor de outras castas da área de Tyrnavos, como a *roditis*, a *savatiano* e a *batiki*, que apresentam aroma neutro e acidez média.

Na região de Tyrnavos, a *asyrtiko* é uma casta recomendada e autorizada há muito tempo e a superfície das vinhas que a produzem está em constante crescimento.

A *asyrtiko* é uma casta ideal para zonas com baixa precipitação e clima seco. A adaptabilidade desta casta específica na região de Tyrnavos é considerada excelente por duas razões principais. A primeira razão é a baixa precipitação e a segunda é a composição do solo. Além disso, a elevada concentração de areia e a boa drenagem ajudam a casta *asyrtiko* a enraizar-se profundamente para melhor resistir à escassez de água.

Os vinhos produzidos a partir da casta *asyrtiko* podem ser misturados com muitas das castas já abrangidas pela IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) (por exemplo, a *malagouzia*), o que permite obter vinhos de qualidade. Uma destas castas é a *moschato-mavro-tyrnavou*. Esta mistura é de grande interesse, uma vez que a *asyrtiko* contribui com uma muito boa acidez e a *moschato-mavro-tyrnavou* com o seu perfil aromático explosivo e multidimensional (na fermentação do vinho branco). Outra mistura interessante da *asyrtiko*, com as castas *malagouzia* e *chardonnay*, que se encontra no mercado grego há vários anos, é muito bem sucedida do ponto de vista comercial.

Nexo causal — vinho

O caráter único dos vinhos está associado ao potencial aromático das castas de produção, juntamente com o tipo de solo e as condições climáticas prevalecentes durante a maturação. A prática enológica utilizada é igualmente importante.

As castas brancas, plantadas no tipo de solo adequado, produzem vinhos que se caracterizam por uma leve acidez, aromas de frutos, citrinos e notas florais.

Quanto à *malagouzia*, em concreto, podemos referir dois tipos de solos diferentes. No primeiro caso, os solos perto do rio Titarisios são arenosos ou franco-arenosos e ricos em sílex. A maturação nestes solos dá-se precocemente e a casta produz vinhos com aroma de jasmim e pera madura. No segundo caso, os solos próximos do Monte Melouna são argilosos. A maturação nestes solos ocorre 10 a 15 dias mais tarde do que no primeiro caso e a casta produz vinhos com aroma de maçã verde e citrinos. Ambas as áreas produzem vinhos com muito boa acidez.

As castas tintas, cultivadas no tipo de solo adequado, argiloso ou arenoso, produzem vinhos com aroma frutado e floral e intenso aroma almiscarado, com notas de mel e de conservas doces tradicionais. Os vinhos tintos têm taninos suaves. Durante o verão, as baixas precipitações e as elevadas temperaturas na região dão origem a vinhos com acidez média, cor intensa e teor de açúcar elevado. A casta *limniona* local, que amadurece entre os últimos dez dias de setembro e os dez primeiros dias de outubro, é igualmente interessante. Esta casta produz vinhos com intensa acidez, cor média e taninos suaves.

Os vinhos rosados caracterizam-se pelo grau satisfatório de acidez, complexidade e boa estrutura.

Categoria de produtos vitivinícolas

8. Vinho frisante natural

Resumo da relação

Pormenores do produto — vinhos frisantes

As videiras de maturação tardia podem produzir excelentes vinhos frisantes com qualidades únicas. Os vinhos frisantes apresentam características organoléticas apreciáveis, em especial, cor rosada, aromas de frutos, como a cereja e o morango, e de flores, como a rosa vermelha. O vinho frisante moscatel apresenta um aroma almiscarado característico. Os vinhos frisantes moscatel da IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) caracterizam-se por acidez satisfatória, sensação de frescura e boa estrutura.

Nexo causal — vinhos frisantes

O caráter único dos vinhos frisantes da IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) está associado ao potencial aromático das castas de produção, juntamente com o tipo de solo e as condições climáticas prevalecentes durante a maturação. A prática enológica utilizada é igualmente importante. A grande diversidade dos solos permite diferentes possibilidades de conservação destes vinhos frisantes de alta qualidade. Esta combinação de fatores contribui para a produção de vinhos frisantes com características organoléticas excecionais, tais como os aromas de frutas e de flores, uma acidez satisfatória, uma sensação de frescura e uma boa estrutura.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Derrogação relativa à produção na área delimitada

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A. Quadro jurídico: Legislação da UE

B. Quadro jurídico: Legislação nacional

Os vinhos de mesa para os quais a menção «vinho regional» pode ser utilizada com a indicação geográfica de uma província, unidade regional ou área vitícola de dimensão inferior a uma unidade regional devem ser produzidos em adegas da unidade regional ou unidades regionais limítrofes. Mais concretamente, os vinhos «Τύρναβος» (Tyrnavos) (IGP) podem ser produzidos em adegas da unidade regional de Larissa ou das unidades regionais adjacentes de Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani e Pieria.

Título do requisito/derrogação

Disposições adicionais sobre a rotulagem dos vinhos

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

A. Menções relativas a certos métodos de produção

Quadro jurídico: Legislação da UE

Quadro jurídico: Legislação nacional

Em conformidade com as condições estabelecidas na legislação nacional, podem ser utilizadas as seguintes menções:

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vinho novo)

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (estágio em barrica)

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (envelhecido em barrica)

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» / «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (vinificação e estágio em barrica)

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» / «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (vinificação em barrica)

B. Rotulagem com indicação obrigatória do ano de colheita

Sempre que a menção «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» [vinho novo] seja utilizada na rotulagem de vinhos, é obrigatório indicar o ano de colheita.

C. Menções utilizadas no rótulo em conformidade com a legislação nacional

— Na rotulagem dos vinhos com indicação geográfica protegida (IGP) «Τύρναβος» (Tyrnavos) podem ser utilizadas as seguintes menções:

  «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ»/«Blanc de blancs» (branco de uvas brancas), «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ»/«Blanc de noir» (branco de uvas tintas), «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ»/«ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ»/«Blanc de gris» (branco de uvas acinzentadas), «ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ»/«Kokineli» (Kokineli), «ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ»/«Vin de collines» (vinho das colinas), «ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ»/«Vin de coteaux» (vinho das encostas).

— Em relação à IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos), desde que sejam respeitadas as condições pertinentes previstas pela legislação nacional e da UE, podem ser utilizadas e protegidas as seguintes menções tradicionais:

Τοπικός Οίνος [vinho regional] em vez da IGP

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

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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