C/2026/3788

15.7.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/3788)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Τύρναβος”

Numărul de referință UE: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026

1. **Denumirea produsului**

„Τύρναβος”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Grecia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

MINISTERUL DEZVOLTĂRII RURALE ȘI ALIMENTAȚIEI, DEPARTAMENTUL PENTRU VITICULTURĂ, VIN ȘI BĂUTURI SPIRTOASE

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificarea solicitată se încadrează în categoria modificărilor standard, în conformitate cu articolul 24 alineatul (3) și alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece:

(a) nu include o modificare a denumirii indicației geografice protejate sau a utilizării acesteia;

(b) nu presupune modificarea, eliminarea sau adăugarea unei categorii de produse viticole care poartă indicația geografică protejată;

(c) nu anulează sau modifică legătura cu arealul geografic menționat în documentul unic; și

(d) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Adăugarea soiului Asyrtiko printre soiurile din care sunt produse vinurile albe și roze din toate categoriile și printre soiurile din care este produs vinul petiant roze.

Descriere

Vinul alb cu IGP „Τύρναβος” (Tyrnavos) (sec, demisec și demidulce) este produs din struguri din soiurile de struguri Malagouzia, Dempina, Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Roditis, Savatiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Maccabeau, Batiki, Ugni Blanc și Asyrtiko în orice proporție.

Vinul roze cu IGP „Τύρναβος” (Tyrnavos) (sec, demisec și demidulce) este produs din struguri proaspeți din soiurile de struguri Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah și Asyrtiko în orice proporție.

Vinul petiant cu IGP „Τύρναβος” (Tyrnavos) (sec și demisec) este produs din struguri proaspeți din soiurile de struguri Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah și Asyrtiko în orice proporție.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea restricției de 30 % pentru soiurile Ugni Blanc, Batiki și Maccabeau în compoziția soiurilor de vin alb din toate categoriile

Descriere

Vinificarea efectuată cu ajutorul soiurilor de mai sus a arătat că depășirea limitei de 30 % nu implică nicio modificare semnificativă a profilului vinurilor, astfel încât această restricție nu este justificată din punct de vedere oenologic, ci constituie o restricție inutilă.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Actualizarea dosarului tehnic al IGP „Τύρναβος” (Tyrnavos)

Descriere

(i) a fost îmbunătățită descrierea din secțiunea intitulată „Legătura cu arealul geografic”;

(ii) s-au adăugat și înlocuit dispoziții naționale privind cerințele și controalele aplicabile vinurilor cu DOP și IGP; și

(iii) se modifică datele de contact ale organismelor de control competente.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Τύρναβος”

Numărul de referință UE: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Τύρναβος”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Grecia

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categoriile de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

8. Vin petiant

6. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Produs viticol

Vin alb sec

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare galben-verzui.

Aromă

Aromă care amintește de mere verzi și de pere bine coapte, aromă de citrice cu note subtile de iasomie. În cazul vinului Muscat, o aromă distinctă de Muscat cu note florale.

Gust

Greutate intensă pe cerul gurii, cu o aciditate scăzută și un gust rezidual persistent.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,0
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	200

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— Tărie alcoolică totală minimă: 11,0 % vol.;

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,0 % vol.;

— Conținut total de zaharuri (g/l): maximum 9,0;

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin alb demisec

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare galben-verzui.

Aromă

Aromă care amintește de mere verzi și de pere bine coapte, aromă de citrice cu note subtile de iasomie. În cazul vinului Muscat, o aromă distinctă de Muscat cu note florale.

Gust

Greutate intensă pe cerul gurii, cu un gust dulce și înviorător, aciditate scăzută și un gust rezidual persistent.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,0
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	250

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,0 % vol.;

— Conținut total de zaharuri (g/l): minimum 4,5-maximum 17,5;

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin alb demidulce

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare galben-verzui.

Aromă

Aromă care amintește de mere verzi și de pere bine coapte, aromă de citrice cu note subtile de iasomie. În cazul vinului Muscat, o aromă distinctă de Muscat cu note de miere și florale.

Gust

Greutate intensă pe cerul gurii, cu aciditate subtilă și un gust rezidual dulce persistent.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,0
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	250

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,0 % vol.;

— Conținut total de zaharuri (g/l): minimum 12,5-maximum 45;

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roșu sec

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare purpuriu-închis cu tente violet.

Aromă

Aromă de fructe roșii coapte, de exemplu de cireșe, mure și prune, peste care se suprapun note de piper negru și cuișoare. În cazul vinului Muscat, o aromă distinctă de Muscat cu note florale.

Gust

Greutate amplă pe cerul gurii, cu structură bună și taninuri ușoare.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	12,0
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	20
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— Tărie alcoolică totală minimă: 12,0 % vol.;

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,5 % vol.;

— Conținut total de zaharuri (g/l): maximum 9,0;

— Aciditate totală maximă: 7,0 grame per litru, exprimată ca acid tartric.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roșu demisec

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare purpuriu-închis cu tente violet.

Aromă

Aromă de fructe roșii coapte, de exemplu de cireșe, mure și prune, peste care se suprapun note de piper negru și cuișoare. În cazul vinului Muscat, o aromă distinctă de Muscat cu note florale.

Gust

Greutate amplă pe cerul gurii, cu structură bună, o dulceață plăcută și taninuri ușoare.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	12,0
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	20
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	200

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,5 % vol.;

— Conținut total de zaharuri (g/l): minimum 4,5-maximum 17,5;

— Aciditate totală maximă: 7,0 grame per litru, exprimată ca acid tartric.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roșu demidulce

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare purpuriu-închis cu tente violet.

Aromă

Aromă de fructe roșii supramaturate, de exemplu de cireșe, mure și prune, peste care se suprapun note de piper negru și cuișoare. În cazul vinului Muscat, o aromă distinctă de Muscat cu note de miere și florale.

Gust

Greutate amplă pe cerul gurii, cu structură bună și taninuri ușoare. Gust rezidual dulce.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	12,0
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	20
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	200

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,5 % vol.;

— Conținut total de zaharuri (g/l): minimum 12,5-maximum 45;

— Aciditate totală maximă: 7,0 grame per litru, exprimată ca acid tartric.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roșu dulce

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare purpuriu-închis cu tente violet.

Aromă

Aromă de fructe supramaturate, de exemplu de smochine, cu o aromă intensă de muscat, peste care se suprapun note de miere și dulcețuri tradiționale.

Gust

Gust dulce pe cerul gurii, cu un caracter intens de muscat. Aciditate satisfăcătoare, corpolent, o senzație de volum și un gust rezidual persistent.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	12
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	20
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	300

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,5 % vol.;

— Conținut total de zaharuri (g/l): minimum 45;

— Aciditate totală maximă: 7,0 grame per litru, exprimată ca acid tartric.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roze sec

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare roz.

Aromă

Un vin cu gust fructat, cu aromă de cireșe, căpșuni și trandafiri roșii. În cazul vinului Muscat, o aromă distinctă de Muscat.

Gust

Aciditate satisfăcătoare, complexitate și structură bună.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,0
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	200

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— Tărie alcoolică totală minimă: 11,0 % vol.;

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,0 % vol.;

— Conținut total de zaharuri (g/l): maximum 9,0;

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roze demisec

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare roz.

Aromă

Un vin cu gust fructat, cu aromă de cireșe, căpșuni și trandafiri roșii. În cazul vinului Muscat, o aromă distinctă de Muscat.

Gust

Aciditate satisfăcătoare, complexitate, dulceață plăcută și structură bună.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,0
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	250

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,0 % vol.;

— Conținut total de zaharuri (g/l): minimum 4,5-maximum 17,5;

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roze demidulce

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare roz.

Aromă

Un vin cu gust fructat, cu aromă de cireșe, căpșuni și trandafiri roșii. În cazul vinului Muscat, o aromă distinctă de Muscat.

Gust

Aciditate satisfăcătoare, complexitate și structură bună. Gust rezidual dulce persistent.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,0
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	250

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,0 % vol.;

— Conținut total de zaharuri (g/l): minimum 12,5-maximum 45;

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roze petiant sec

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare roz.

Aromă

Un vin cu gust fructat, cu aromă de cireșe, căpșuni și trandafiri roșii. În cazul vinului Muscat, o aromă distinctă de Muscat.

Gust

Aciditate satisfăcătoare, senzație de prospețime și o structură bună.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,0
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	200

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,0 % vol.;

— Conținut total de zaharuri (g/l): maximum 9,0;

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric

— Suprapresiunea în recipiente închise de minimum 1 bar, dar nu mai mult de 2,5 bari la 20 °C.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roze petiant demisec

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare roz.

Aromă

Un vin cu gust fructat, cu aromă de cireșe, căpșuni și trandafiri roșii. În cazul vinului Muscat, o aromă distinctă de Muscat.

Gust

Aciditate satisfăcătoare, senzație de prospețime și o structură bună.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,0
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	250

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,0 % vol.;

— Conținut total de zaharuri (g/l): minimum 4,5-maximum 17,5;

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric

— Suprapresiunea în recipiente închise de minimum 1 bar, dar nu mai mult de 2,5 bari la 20 °C.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

Practică vitivinicolă

Vinificația vinurilor albe seci, demiseci și demidulci

Tipul practicii oenologice

Restricții privind vinificarea

Descriere

Produse folosind o tehnologie modernă de vinificație a vinului alb; în timpul fermentației alcoolice temperatura nu trebuie să depășească 20 °C.

Practică vitivinicolă

Vinificația vinurilor roșii seci, demiseci, demidulci și dulci

Tipul practicii oenologice

Restricții privind vinificarea

Descriere

Sunt produse conform metodelor tradiționale de elaborare a vinurilor roșii.

Practică vitivinicolă

Vinificația vinurilor roze seci, demiseci și demidulci

Tipul practicii oenologice

Restricții privind vinificarea

Descriere

Vinul roze este produs cu ajutorul unei tehnologii de ultimă generație de elaborare a vinului roze; în timpul fermentației alcoolice, temperatura nu depășește 20 °C.

Practică vitivinicolă

Sistem de conducere a viței-de-vie

Tipul practicii oenologice

Practică de cultivare

Descriere

Vița-de-vie este condusă conform tehnicilor tipice de cultivare utilizate pe plan local.

Practică vitivinicolă

Practici oenologice specifice utilizate pentru producerea vinurilor

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

(a) În producția de vinuri demiseci, demidulci și dulci, este permisă îndulcirea în conformitate cu dispozițiile relevante ale UE.

(b) Vinul petiant este produs utilizând o tehnică tradițională locală, iar dioxidul de carbon nu se adaugă, ci este endogen.

7.2. *Randamente/Producții maxime*

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Producție maximă în kilograme de struguri la hectar (soiuri roșii și albe)

Randament maxim:

Randament maxim:	12 000
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Producție maximă în hectolitri de produs finit la hectar – vinuri roșii

Randament maxim:

Randament maxim:	96
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri pe hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Producție maximă în hectolitri de produs finit la hectar – vinuri albe și roze

Randament maxim:

Randament maxim:	90
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri pe hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vin din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— 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. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor se află în unitatea regională Larissa și include districtele municipalității Tyrnavos, în special unitatea municipală Tyrnavos împreună cu comunitățile sale locale Argyropouleio, Damasi și Dendra Tyrnavou și unitatea municipală Ampelonas împreună cu comunitățile sale locale Vryotopos, Deleria și Rodia.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☑ reputație

☐ o calitate distinctivă

☐ alte caracteristici

Categoria de produse viticole

1. Vin

Rezumatul legăturii

Detalii privind arealul geografic – Vinuri și vinuri petiante

Legătura istorică

Viticultura este practicată în regiunea Tyrnavos de secole. Există referiri în scris la istoria viticulturii și a vinului din zona Tyrnavos încă din vremea Bizanțului, în scrisori de la conducătorul zonei de vest a Tesaliei, Mihail Gabrielopoulos (1295), legate printre altele de o acciză percepută pentru vin și uleiul de măsline (Tsopotos, 1896).

S. Paganellis și Zosimas Esphigmenitis, editorul lui Prometheus, descriau Tyrnavos în 1880 după cum urmează: „Tyrnavos produce gogoși de mătase, pepeni galbeni, mult vin, care este totuși slab și nu ține mai mult de luna aprilie".

Conform informațiilor din revista elenă de viticultură și oenologie (1932), soiurile de viță-de-vie care se cultivau în regiune erau: Roditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis, Outmali. Cu excepția Roditis, Batiki și Limniona, soiurile de mai sus nu mai sunt cultivate în regiunea Tyrnavos. Schimbarea s-a produs în perioada 1930-1936 și a fost determinată de o invazie de filoxera în regiune. Soiurile de viță-de-vie rezistente la filoxera au fost distribuite în special de școala de agronomie din Larissa, care a promovat soiurile Muscat Hamburg, Batiki și Rozaki.

În prezent, **Muscat Hamburg** este soiul de struguri dominant cultivat în 60 % din totalul plantațiilor viticole din zonă.

Acest soi poate fi găsit în locuri dispersate din întreaga lume. Totuși, în Grecia, acesta este sinonim cu zona Tyrnavos, întrucât, la nivel național, se cultivă aproape în exclusivitate în limitele municipalității Tyrnavos.

Soiul Muscat Hamburg a fost creat prin încrucișarea soiului italian Schiava Grossa (Trollinger sau Black Hamburg) și a soiului egiptean Muscat de Alexandria și a fost cultivat în aproape toată lumea. Soiul Muscat Hamburg este amestecat cu alte soiuri pentru a produce vin, dar, în cazuri excepționale, cum este cazul zonei Tyrnavos, se poate găsi vin produs doar din Muscat Hamburg.

Producătorii vitivinicoli locali din Tyrnavos, care au o tradiție viticolă foarte îndelungată, au lucrat pe baza noii situații create de soiurile realizate după invazia de filoxera și au utilizat Muscatul în multe moduri. Se produc vinuri cu arome speciale, în special de culoare roșu deschis, dulci și demidulci. Faimosul IGP „Τσίπουρο Τυρνάβου / Tsipouro of Tyrnavos" se produce prin distilare. Suprafața mare a culturii de Muscat Hamburg, buna aclimatizare a soiului, precum și modurile diferite în care poate fi utilizat au făcut din zona Tyrnavos un punct de referință la nivel global, într-o asemenea măsură încât sinonimul „**Moschato Tyrnavou**" este în prezent inclus în VIVC (Catalogul Internațional al Soiurilor de Vitis). Acest lucru a consacrat reputația „Moschato Tyrnavou" la scară mondială și, după recunoașterea indicației la nivel național, în februarie 2013, soiul poate fi etichetat oficial „**Moschato Mavro Tyrnavou**" în cazul strugurilor cultivați în limitele municipalității Tyrnavos.

Legătura culturală, socială și economică

Viața socială și economică a regiunii Tyrnavos este strâns legată de viticultură, vin și tsipouro. Această tradiție există de secole în orașul Tyrnavos și în întreaga regiune. Cu toate acestea, de abia spre mijlocul secolului al XIX-lea, populația din Tyrnavos s-a implicat intens în viticultură și produse precum vinul, tsipouro și ouzo au început să joace un rol major în economia orașului. Conform diferitelor relatări istorice, pe lângă natură, la răspândirea viței-de-vie și a produselor sale a contribuit și buna dispoziție a locuitorilor din Tyrnavos: „Locuitorii din Tyrnavos sunt oameni pioși, veseli și iubitori de petreceri, astfel încât este puțin probabil să găsești măcar un locuitor al orașului căruia să nu-i placă vinul", scria Ioannis Economou Logiotatou, un cărturar din Larissa, la 1817. Nikolaos Georgiadis remarca în 1880: „Și locuitorii orașului sunt veseli, plini de viață, iubitori de petreceri și adoratori devotați ai lui Bacchus". Potrivit lui Achilleas Tzartzanos (1873-1946), viticultura pe scară largă era considerată factorul-cheie al creșterii economice a zonei Tyrnavos, la care ar trebui să se adauge cultivarea bumbacului și numeroasele livezi de fructe (pere și piersici). A fost o vreme când locuitorii din Tyrnavos cultivau un număr mare de duzi pentru industria mătăsii, producând anual cantități mari de gogoși de mătase și exportându-le în Europa.

De asemenea, vița-de-vie și produsele vitivinicole constituie acum coloana vertebrală a economiei locale. Vinul și tsipouro sunt strâns legate de evenimentele sociale din zona Tyrnavos, precum tradițiile, sărbătorile și ceremoniile, dar și de viața de zi cu zi a localnicilor. Cel mai specific obicei, observat doar în Tyrnavos, este „Bourani" din „Lunea curată", o sărbătoare care își are rădăcinile în festivitățile dionisiace și în cultul lui Dionysos. Este vorba despre un festival folcloric cu cântece obscene și glume, dansuri și beție; De fapt, este o sărbătoare a falusului, simbolul reproducerii și al fertilității.

Mediul geografic și originea geografică

Plantațiile viticole din locul de producție a vinurilor cu IGP „Τύρναβος" (Tyrnavos) se află la altitudini cuprinse între 70 și 250 de metri. Mărimea acestor plantații viticole în care sunt cultivate soiuri recomandate și permise este de 17 000 ha, din care Muscat Hamburg ocupă circa 10 000 ha.

Terenul pe care se află municipalitatea Tyrnavos, unde se află plantațiile viticole, variază de la un relief domol până la pante cu o înclinație de până la 12 % (în zona Damasi) în anumite locuri. Aici se găsesc soluri aluvionare adecvate pentru agricultura intensivă. Mai precis, materialul geologic este alcătuit din materiale care formează stratul aluvionar, depozite fluviale, conuri coluviale, conuri aluvionare, dune, roci vulcanice cu nisip aglutinat, argilă, pietriș și grohotiș.

Microclimatul regiunii se caracterizează prin temperaturi relativ scăzute iarna, înghețuri frecvente și precipitații reduse, în timp ce verile sunt de obicei caniculare și secetoase. Mai precis, temperatura medie este de 16,5 °C, în timp ce media minimă în timpul iernii este de aproximativ 7,7 °C, iar în timpul verii de aproximativ 40,1 °C. Precipitațiile medii anuale sunt de 518 mm, iar umiditatea medie este de 72,59 %.

Vinurile cu IGP „Τύρναβος" (Tyrnavos) își dobândesc caracteristicile calitative prin combinarea caracteristicilor locale (sol și climă), a soiurilor cultivate și a practicilor oenologice utilizate.

În ceea ce privește soiul Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), microclimatul local completează caracterul aromatic intens al soiului, care seamănă cu cel al trandafirilor, contribuind la producerea vinurilor unice Muscat, care formează o categorie aparte. Soiul Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou) se cultivă în solurile cele mai fertile și adânci, în care își dezvoltă la maximum caracteristicile organoleptice ale strugurilor (culoare, mărime, aromă), dovedindu-se în același timp soiul cel mai rezistent la îngheț (în cursul iernii anului 2001, temperatura a scăzut la −24,8 °C).

Soiurile grecești, atât cele albe, cât și cele roșii, cu ciorchini mari și boabe dese (cum ar fi Malagouzia și Roditis) se cultivă în soluri cu niveluri scăzute de umiditate, din cauza riscului de infectare cu fungi, cum ar fi putregaiul cenușiu.

Vinurile obținute din soiuri albe cultivate în special în solurile aflate la sud-est de Tyrnavos au un gust sărat, care este atribuit solului lutos cu o concentrație ridicată de cuarț.

Precipitațiile reduse din timpul verii și temperaturile ridicate din areal afectează aciditatea, culoarea și conținutul în zaharuri al vinurilor roșii.

Pe lângă caracteristicile arealului (sol, climă) și soiurile cultivate, un factor important în producerea de vinuri de calitate este reprezentat și de practicile oenologice. Pentru a se îmbunătăți calitatea vinurilor obținute din Malagouzia, pot fi utilizate diferite practici și metode oenologice. În funcție de parcela viticolă și de caracteristicile acesteia, oenologii locali aleg fie să răcească strugurii în frigidere mari, fie să utilizeze gheața carbonică pentru a le reduce temperatura.

O practică mai puțin răspândită este utilizarea butoaielor din lemn pentru producerea de vin învechit. Plantațiile viticole cu coacere tardivă pot produce vinuri seci prin maturarea în rezervor sau în butoi.

Detalii privind produsul în cazul vinului

Caracteristicile de calitate ale vinurilor cu IGP „Τύρναβος” (Tyrnavos) sunt rezultatul condițiilor climatice și al diferitelor tipuri de sol din areal, combinate cu soiurile de viță-de-vie cultivate, metodele utilizate pentru îngrijirea viței-de-vie și tehnicile de vinificație.

Vinurile roșii au o culoare purpuriu-închis cu tente violet și arome precum cea de smochine și cea de fructe roșii coapte, de exemplu de cireșe, mure și prune, peste care se suprapun note de piper negru și cuișoare cu o aromă intensă de mosc, peste care se suprapun note de miere și de dulcețuri tradiționale, în funcție de soi. În cazul vinului Muscat, o aromă distinctă de Muscat cu note florale. Aceste vinuri se caracterizează prin taninuri ușoare.

Vinurile roze au culoarea roz și prezintă diferite arome, cum ar fi de cireșe, căpșuni și trandafir roșu. În cazul vinului Muscat, o aromă distinctă de Muscat.

Vinurile albe au diferite arome, de exemplu de mere verzi și de pere bine coapte, sau aromă de citrice cu note subtile de iasomie, în funcție de soi. În cazul vinului Muscat, există o aromă distinctă de Muscat cu note florale. Aceste vinuri se caracterizează printr-o aciditate subtilă și o structură intensă.

Datorită potențialului lor aromatic, vinurile produse din soiurile Malagouzia, Chardonnay și Sauvignon Blanc pot îmbunătăți aroma și gustul altor soiuri din arealul Tyrnavos, cum ar fi Roditis, Savatiano și Batiki, care au o aromă neutră și o aciditate medie.

Asyrtiko este un soi recomandat și permis în zona Tyrnavos de mulți ani, iar suprafața plantațiilor viticole care îl produc este în continuă creștere.

Asyrtiko este caracterizat ca fiind un soi ideal pentru zonele cu precipitații reduse și o climă uscată. Adaptabilitatea acestui soi specific în zona Tyrnavos este considerată excelentă din două motive principale: cantitatea redusă de precipitații și compoziția solului. În plus, concentrația ridicată de nisip și drenajul bun ajută soiul Asyrtiko să dezvolte rădăcini adânci, pentru a face față mai bine lipsei de apă.

Vinurile obținute din soiul Asyrtiko pot fi asamblate cu multe dintre soiurile incluse deja în IGP „Τύρναβος” (Tyrnavos) (de exemplu, Malagouzia), rezultând astfel vinuri de înaltă calitate. Unul dintre acestea este soiul Moschato Mavro Tyrnavou. Acest cupaj deosebit este de interes major, întrucât combină aciditatea foarte bună a soiului Asyrtiko cu profilul aromatic exploziv și multidimensional al soiului Moschato Mavro Tyrnavou (în fermentația vinului alb). Un alt cupaj interesant de Asyrtiko este cel cu soiurile Malagouzia și Chardonnay. Acest cupaj se află pe piața Greciei de mai mulți ani și se bucură de un mare succes comercial.

Interacțiunea cauzală pentru vin

Unicitatea vinurilor este asociată cu potențialul aromatic al soiurilor din care sunt produse aceste vinuri, în combinație cu tipul de sol și cu condițiile climatice predominante în timpul coacerii. De asemenea, este importantă practica oenologică utilizată.

Soiurile albe combinate cu tipul de sol adecvat produc vinuri caracterizate printr-o aciditate subtilă și o aromă de fructe, citrice și note florale.

În ceea ce privește Malagouzia în mod special, se pot da ca exemplu două tipuri diferite de sol. În primul caz, solurile din apropierea râului Titarisios conțin nisip și lut nisipos, cu o prezență puternică a cuarțului. Coacerea în aceste soluri are loc mai timpuriu, iar soiul produce vinuri cu o aromă de iasomie și de pere bine coapte. În al doilea caz, solurile din apropierea muntelui Melouna sunt argiloase. Coacerea în aceste soluri are loc cu 10-15 zile mai târziu decât în primul caz, iar soiul produce vinuri cu o aromă ce amintește de mere verzi și de citrice. Vinurile cu o aciditate foarte bună sunt caracteristice pentru ambele zone.

Soiurile roșii combinate cu tipul de sol adecvat, fie argilos, fie nisipos, produc vinuri cu o aromă de fructe și flori și o aromă intensă de mosc cu note de miere și de dulcețuri tradiționale și, în cazul vinurilor roșii, cu taninuri ușoare. Precipitațiile reduse și temperaturile ridicate din timpul verii din această zonă au ca rezultat vinuri cu o aciditate și o culoare medii și cu un conținut mare de zaharuri. Soiul local Limniona, care se maturează începând cu ultima decadă a lunii septembrie și până în prima decadă a lunii octombrie, este de asemenea foarte interesant. Acest soi produce vinuri cu o aciditate intensă, o culoare medie și taninuri ușoare.

Vinurile roze se caracterizează printr-o aciditate satisfăcătoare, complexitate și structură bună.

Categoria de produse viticole

8. Vin petiant

Rezumatul legăturii

Detalii privind produsul în cazul vinurilor petiante

Vițele-de-vie cu coacere tardivă pot produce vinuri petiante excelente, cu caracteristici calitative unice. Vinurile petiante au caracteristici organoleptice remarcabile și, în special, au o culoare roz, cu aromă de fructe, de exemplu cireșe și căpșuni, și aromă de flori, cum ar fi cea de trandafir roșu. În cazul vinului petiant Muscat, o aromă distinctă de Muscat. Vinurile petiante cu IGP „Τύρναβος” (Tyrnavos) se caracterizează printr-o aciditate satisfăcătoare, o senzație de prospețime și o structură bună.

Interacțiunea cauzală în cazul vinurilor petiante

Unicitatea vinurilor petiante cu IGP „Τύρναβος” (Tyrnavos) este asociată cu potențialul aromatic al soiurilor din care sunt produse aceste vinuri, în combinație cu tipul de sol și cu condițiile climatice predominante în timpul coacerii. De asemenea, este importantă practica oenologică utilizată. Marea diversitate a solurilor oferă numeroase opțiuni pentru menținerea calității superioare a vinurilor petiante. Această combinație de factori contribuie la producerea de vinuri petiante cu caracteristici organoleptice excepționale, cum ar fi o aromă de fructe și flori, cu o aciditate satisfăcătoare, o senzație de prospețime și o structură bună.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței / derogării

Derogare de la producția în arealul delimitat

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței / derogării

A. Cadrul juridic: Legislația UE

B. Cadrul juridic: Legislația națională

Vinurile de masă pentru care se poate utiliza mențiunea „Vin local” împreună cu o indicație geografică a unei provincii, a unei prefecturi sau a unui areal de cultivare a viței-de-vie care este mai mic decât o prefectură sunt produse în întreprinderi vinicole care își desfășoară activitatea în prefectura respectivă sau în prefecturile învecinate. Mai exact, vinurile cu IGP „Τύρναβος” (Tyrnavos) pot fi produse în întreprinderile vinicole care își desfășoară activitatea în unitatea regională Larissa sau în unitățile regionale învecinate, cum ar fi Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani și Pieria.

Titlul cerinței / derogării

Dispoziții suplimentare privind etichetarea vinului

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea cerinței / derogării

A. Mențiuni referitoare la anumite metode de producție

Cadrul juridic: Legislația UE

Cadrul juridic: Legislația națională

Se pot utiliza următoarele mențiuni, în conformitate cu condițiile stabilite în legislația națională:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” sau „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (VIN NOU)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” sau „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (MATURAT ÎN BUTOI)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” sau „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (ÎNVECHIT ÎN BUTOI)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” sau „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (VINIFICAT ȘI MATURAT ÎN BUTOI)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” sau „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (VINIFICAT ÎN BUTOI)

B. Tipărirea anului de recoltă pe etichete

În cazul în care pe eticheta vinurilor se utilizează mențiunea „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” sau „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (vin nou), este obligatorie tipărirea anului de recoltă.

C. Mențiuni care trebuie să figureze pe etichetă, în conformitate cu legislația națională

— Pe eticheta vinurilor cu indicația geografică protejată (IGP) „Τύρναβος” (Tyrnavos) pot fi utilizate următoarele mențiuni:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / „Blanc de blancs” (Alb din struguri albi), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / „Blanc de noirs” (Alb din struguri roșii), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” sau „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / „Blanc de gris” (Alb din struguri gri), „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ” / „Kokineli” (Kokineli), „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ” / „Vin de collines” (Vin de pe dealuri), „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ” / „Vin de coteaux” (Vin de pe versanți).

— Următoarele mențiuni tradiționale pot fi utilizate și protejate alături de IGP „Τύρναβος” (Tyrnavos), cu condiția să se respecte condițiile relevante din legislația UE și națională:

Τοπικός Οίνος (vin local) în loc de IGP

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

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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