C/2026/3788

15.7.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/3788)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Τύρναβος”

Referensnummer: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026

1. **Produktens namn**

Τύρναβος

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Grekland

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

MINISTERIET FÖR LANDSBYGDSUTVECKLING OCH LIVSMEDEL, AVDELNINGEN FÖR VINSTOCKAR, VIN OCH SPRITDRYCKER

6. **Klassificering som standardändring**

Den begärda ändringen utgör en standardändring i enlighet med artikel 24.3 och 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom

a) den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet för den skyddade geografiska beteckningen,

b) den inte omfattar en ändring eller strykning av eller ett tillägg till en kategori av vinprodukt med den skyddade geografiska beteckningen,

c) den inte riskerar att upphäva eller ändra sambandet med det geografiska område som avses i det sammanfattande dokumentet, och

d) den inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Tillägg av druvsorten asyrtiko till sortsammansättningen för de vita vinerna och rosévinerna av alla kategorier och till sortsammansättningen för de pärlande rosévinerna.

Beskrivning

Vita viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Τύρναβος” (Tyrnavos) (torra, halvtorra och halvsöta) framställs av druvor från druvsorterna malagouzia, dempina, muscat hamburg (moschato mavro tyrnavou), roditis, savatiano, chardonnay, sauvignon blanc, maccabeau, batiki, ugni blanc och asyrtiko, i valfria proportioner.

Roséviner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Τύρναβος” (Tyrnavos) (torra, halvtorra och halvsöta) framställs från färska druvor av druvsorterna muscat hamburg (moschato mavro tyrnavou), limnio, roditis, limniona, cabernet sauvignon, grenache rouge, merlot, syrah och asyrtiko, i valfria proportioner.

Pärlande viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Τύρναβος” (Tyrnavos) (torra och halvtorra) framställs från färska druvor av druvsorterna muscat hamburg (moschato mavro tyrnavou), limnio, roditis, limniona, cabernet sauvignon, grenache rouge, merlot, syrah och asyrtiko, i valfria proportioner.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Upphävande av begränsningen på 30 % för druvsorterna ugni blanc, batiki och maccabeau i sortsammansättningen för vitt vin av alla kategorier

Beskrivning

Vinframställning med ovannämnda druvsorter har visat att det inte medför någon betydelsefull ändring av vinernas profil om gränsen på 30 % överskrids, vilket innebär att denna begränsning inte är motiverad ur ett oenologiskt perspektiv utan i stället utgör en onödig restriktion.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av den tekniska dokumentationen för viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Τύρναβος” (Tyrnavos)

Beskrivning

i) Beskrivningen i avsnittet ”Samband med det geografiska området” har förbättrats.

ii) Nationella bestämmelser om tillämpliga krav för och kontroller av SUB- och SGB-viner har lagts till och ersatts.

iii) De behöriga kontrollorganens kontaktuppgifter har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vinet

”Τύρναβος”

Referensnummer: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026

1. **Namn**

Τύρναβος

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Grekland

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

8. Pärlande vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Torrt vitt vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Gulgrön färg.

Doft

Arom som påminner om gröna äpplen och mogna päron, arom av citrusfrukt med lätta toner av jasmin. Vad gäller muscatvin har det en distinkt muscatarom med blommiga toner.

Smak

Intensiv fyllighet med låg syrahalt och lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,0
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	200

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— Lägsta totala alkoholhalt: 11,0 volymprocent

— Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,0 volymprocent

— Total sockerhalt (g/l): högst 9,0.

— Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Halvtorrt vitt vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Gulgrön färg.

Doft

Arom som påminner om gröna äpplen och mogna päron, arom av citrusfrukt med lätta toner av jasmin. Vad gäller muscatvin har det en distinkt muscatarom med blommiga toner.

Smak

Intensiv fyllighet med en uppfriskande sötma, låg syrahalt och lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,0
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	250

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,0 volymprocent

— Total sockerhalt (g/l): mellan 4,5 och 17,5.

— Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Halvsött vitt vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Gulgrön färg.

Doft

Arom som påminner om gröna äpplen och mogna päron, arom av citrusfrukt med lätta toner av jasmin. Vad gäller muscatvin har det en distinkt muscatarom med toner av honung och blommor.

Smak

Intensiv fyllighet med subtil syrahalt och lång och söt eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,0
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	250

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,0 volymprocent

— Total sockerhalt (g/l): mellan 12,5 och 45.

— Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Torrt rött vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Mörkt purpurfärgat med lila inslag.

Doft

Arom av mogna röda frukter och bär, som körsbär, björnbär och plommon, med övertoner av svartpeppar och klöver. Vad gäller muscatvin har det en distinkt muscatarom med blommiga toner.

Smak

Fyllig smak med bra struktur och mjuka tanniner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12,0
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— Lägsta totala alkoholhalt: 12,0 volymprocent

— Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,5 volymprocent

— Total sockerhalt (g/l): högst 9,0.

— Högsta totala syrahalt: 7,0 gram per liter uttryckt som vinsyra.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Halvtorrt rött vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Mörkt purpurfärgat med lila inslag.

Doft

Arom av mogna röda frukter och bär, som körsbär, björnbär och plommon, med övertoner av svartpeppar och klöver. Vad gäller muscatvin har det en distinkt muscatarom med blommiga toner.

Smak

Fyllig smak med bra struktur, angenäm sötma och mjuka tanniner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12,0
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	200

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,5 volymprocent

— Total sockerhalt (g/l): mellan 4,5 och 17,5.

— Högsta totala syrahalt: 7,0 gram per liter uttryckt som vinsyra.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Halvsött rött vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Mörkt purpurfärgat med lila inslag.

Doft

Arom av övermogna röda frukter och bär, som körsbär, björnbär och plommon, med övertoner av svartpeppar och klöver. Vad gäller muscatvin har det en distinkt muscatarom med toner av honung och blommor.

Smak

Fyllig smak med bra struktur och mjuka tanniner. Söt eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12,0
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	200

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,5 volymprocent

— Total sockerhalt (g/l): mellan 12,5 och 45.

— Högsta totala syrahalt: 7,0 gram per liter uttryckt som vinsyra.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Sött rött vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Mörkt purpurfärgat med lila inslag.

Doft

Arom av övermogen frukt, som fikon, med en intensiv muscatarom med övertoner av honung och konserverad frukt.

Smak

Söt smak med en intensiv muscatkaraktär. God syrahalt, fylligt, med en känsla av volym och en lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	300

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,5 volymprocent

— Total sockerhalt (g/l): minst 45.

— Högsta totala syrahalt: 7,0 gram per liter uttryckt som vinsyra.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Torrt rosévin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rosa färg.

Doft

Ett fruktigt vin med en arom av körsbär, jordgubbar och röda rosor. Vad gäller muscatvin har det en distinkt muscatarom.

Smak

God syrahalt, komplexitet och bra struktur.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,0
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	200

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— Lägsta totala alkoholhalt: 11,0 volymprocent

— Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,0 volymprocent

— Total sockerhalt (g/l): högst 9,0.

— Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Halvtorrt rosévin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rosa färg.

Doft

Ett fruktigt vin med en arom av körsbär, jordgubbar och röda rosor. Vad gäller muscatvin har det en distinkt muscatarom.

Smak

God syrahalt, komplexitet, angenäm sötma och bra struktur.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,0
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	250

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,0 volymprocent

— Total sockerhalt (g/l): mellan 4,5 och 17,5.

— Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Halvsött rosévin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rosa färg.

Doft

Ett fruktigt vin med en arom av körsbär, jordgubbar och röda rosor. Vad gäller muscatvin har det en distinkt muscatarom.

Smak

God syrahalt, komplexitet och bra struktur. Lång söt eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,0
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	250

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,0 volymprocent

— Total sockerhalt (g/l): mellan 12,5 och 45.

— Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Torrt pärlande rosévin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rosa färg.

Doft

Ett fruktigt vin med en arom av körsbär, jordgubbar och röda rosor. Vad gäller muscatvin har det en distinkt muscatarom.

Smak

God syrahalt, friskhet och bra struktur.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,0
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	200

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,0 volymprocent

— Total sockerhalt (g/l): högst 9,0.

— Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Övertryck i förslutna behållare får inte understiga 1 bar och inte överstiga 2,5 bar vid 20 °C.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Halvtorrt pärlande rosévin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rosa färg.

Doft

Ett fruktigt vin med en arom av körsbär, jordgubbar och röda rosor. Vad gäller muscatvin har det en distinkt muscatarom.

Smak

God syrahalt, friskhet och bra struktur.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,0
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	250

Ytterligare information om analytiska egenskaper

— Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,0 volymprocent

— Total sockerhalt (g/l): mellan 4,5 och 17,5.

— Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Övertryck i förslutna behållare får inte understiga 1 bar och inte överstiga 2,5 bar vid 20 °C.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod —

Framställning av torra, halvtorra och halvsöta vita viner

Typ av oenologisk metod

Restriktioner för vinframställningen

Beskrivning

Framställs med hjälp av den allra senaste tekniken för framställning av vitt vin. Temperaturen under alkoholjäsningen får inte överstiga 20 °C.

Vinframställningsmetod —

Framställning av torra, halvtorra, halvsöta och söta röda viner

Typ av oenologisk metod

Restriktioner för vinframställningen

Beskrivning

Vinerna framställs enligt traditionella vinframställningsmetoder för rött vin.

Vinframställningsmetod —

Framställning av torra, halvtorra och halvsöta roséviner

Typ av oenologisk metod

Restriktioner för vinframställningen

Beskrivning

Rosévinet framställs med användning av toppmodern teknik för framställning av rosévin. Temperaturen under alkoholjäsningen får inte överstiga 20 °C.

Vinframställningsmetod —

Beskärnings- och uppbindningsmetoder

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Vinrankorna binds upp enligt de typiska odlingsmetoder som används i området.

Vinframställningsmetod —

Specifika oenologiska metoder som används för att framställa vinerna

Typ av oenologisk metod

Särskild vinframställningsmetod

Beskrivning

a) Vid framställning av halvtorra, halvsöta och söta viner är sötning tillåten i enlighet med relevanta EU-bestämmelser.

b) Pärlande vin framställs med hjälp av den traditionella lokala metoden, och koldioxid tillsätts inte utan är endogent.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Maximal avkastning i kilogram druvor per hektar (blå och gröna druvsorter)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	12 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Maximal avkastning i hektoliter slutprodukt per hektar – röda viner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	96
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Maximal avkastning i hektoliter slutprodukt per hektar – vita viner och roséviner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	90
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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 tyrnavos

— Batiki B

— Dempina B

— Roditis Rs – alepou

— Savatiano B – doumprena aspri, kountoura aspri, perachoritiko, sakeiko

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Det avgränsade området för produktionen av vinerna ligger inom den regionala enheten Larissa och omfattar distrikten i kommunen Tyrnavos, särskilt kommundelen Tyrnavos med lokalsamhällena Argyropoúli, Damasi och Dendra Tyrnavou, och kommundelen Ampelóna med lokalsamhällena Vryotopos, Deleria och Rodia.

10. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☐ en viss kvalitet

☐ andra egenskaper

Kategori av vinprodukt

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Uppgifter om det geografiska området – Viner och pärlande viner

Historiskt samband

Vinodling har bedrivits i regionen Tyrnavos i århundraden. Det finns till och med skriftliga hänvisningar till vinodlingens och vinets historia i området Tyrnavos från den bysantinska tiden, i brev från härskaren över västra Thessalien, Michael Gabrielopoulos (1295), som bland annat rör en punktskatt på vin och olivolja (Tsopotos, 1896).

S. Paganellis och Zosimas Esphigmenitis, utgivaren av Prometheus, beskrev Tyrnavos på följande sätt 1880: ”I Tyrnavos produceras kokonger, meloner och mycket vin, som dock är svagt och inte står sig längre än till april.”

Enligt information i en grekisk facktidskrift om vin och vinodling (1932) brukade följande druvsorter odlas i regionen: roditis, batiki, koukouli, limniona, sideritis, kartsiotis och outmali. Ovannämnda druvsorter odlas inte längre i regionen Tyrnavos, med undantag för roditis, batiki och limniona. Denna omställning ägde rum under 1930–1936 på grund av ett vinlusutbrott i regionen. Vinstockar som var motståndskraftiga mot vinlusen distribuerades främst av lantbruksskolan i Larisa, som främjade druvsorterna muscat hamburg, batiki och rozaki.

I dag är **muscat hamburg** den dominerande druvsorten som odlas på 60 % av alla vinodlingar i området.

Denna druvsort finns på spridda platser i hela världen. I Grekland förknippas den dock främst med området Tyrnavos, eftersom den på nationell nivå nästan uteslutande odlas inom gränserna för kommunen Tyrnavos.

Muscat hamburg skapades genom att man korsade den italienska druvsorten schiava grossa (trollinger eller black hamburg) och den egyptiska druvsorten muscat d’alexandrie, och den odlades över nästan hela världen. Den blandas med andra druvsorter för att producera vin, men i exceptionella fall, som i området Tyrnavos, kan man hitta vin som produceras uteslutande från muscat hamburg.

De lokala vinodlarna/vinproducenterna i Tyrnavos, som följer en mycket lång tradition av vinodling, arbetade under de nya förhållanden som uppstod i samband med vilka druvsorter som etablerades efter vinlusens framfart och använde muscat på många olika sätt. Särskilda aromatiska viner produceras, främst ljusröda, söta och halvsöta. Det berömda vinet som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen Tsipouro of Tyrnavos produceras genom destillation. Det stora område där muscat hamburg odlas, druvsortens goda acklimatisering och de många sätt på vilka den kan användas har gjort området Tyrnavos till en global referenspunkt, så att den synonyma sorten **moschato tyrnavou** nu är upptagen i databasen VIVC (Vitis International Variety Catalogue). Detta befäste moschato tyrnavous renommé på global nivå, och efter det att beteckningen erkändes på nationell nivå i februari 2013 får druvsorten nu officiellt märkas med **”moschato mavro tyrnavou”** när det gäller druvor som odlas inom gränserna för kommunen Tyrnavos.

Kulturellt, socialt och ekonomiskt samband

Det sociala och ekonomiska livet i regionen Tyrnavos har ett nära samband med vinodling, vin och tsipouro. Denna tradition har existerat i århundraden i orten Tyrnavos och i den omgivande regionen. Det var dock först i mitten av 1800-talet som invånarna i Tyrnavos intensivt började ägna sig åt vinodling och produkter som vin, tsipouro och ouzo började spela en central roll för stadens ekonomi. Enligt flera historiska skildringar var det inte bara naturen utan också gladlyntheten hos invånarna i Tyrnavos som bidrog till expansionen av vinstocken och dess produkter: En lärd man från Larisa, Ioannis Economou Logiotatou, beskrev 1817 invånarna i Tyrnavos som ”ett rättfärdigt, muntert och festälskande folk, till den grad att det är svårt att hitta en enda person i orten som inte älskar vin”. Nikolaos Georgiadis noterade under 1880: ”Stadens invånare var ett muntert, livligt och festälskande folk och hängivna dyrkare av Bacchus”. Enligt Achilleas Tzartzanos (1873–1946) var omfattande vinodling den främsta drivkraften bakom Tyrnavos ekonomiska tillväxt, till vilken bomullsodling och talrika fruktodlingar (päron och persika) bör läggas. En gång i tiden brukade invånarna i Tyrnavos odla stora antal mullbärsträd för silkesindustrin. Då producerades stora mängder kokonger varje år, som exporterades till Europa.

Vinstocken och dess produkter är nu också ryggraden i den lokala ekonomin. Vin och tsipouro förknippas med sociala tillställningar i området Tyrnavos, såsom traditioner, högtider och ceremonier, och är en naturlig del av lokalbefolkningens vardagsliv. Den mest utmärkande traditionen, som endast firas i Tyrnavos, är Bourani, som äger rum på den s.k. rena måndagen – firandet härstammar från en dionysisk festlighet och dyrkan av Dionysos. Det här är en folklorefestival med obscena sånger och förtäckta antydningar, dans och rusighet. Faktiskt är det en högtid till ära för fallusen, symbolen för fortplantning och fertilitet.

Geografisk omgivning och geografiskt ursprung

Vinodlingar inom vinerna ”Τύρναβος” (Tyrnavos) (SGB) terroir ligger på mellan 70–250 meters höjd över havet. På dessa vinodlingar odlas rekommenderade och godkända druvsorter på 17 000 ha, varav muscat hamburg upptar runt 10 000 ha.

I kommunen Tyrnavos, där vingårdarna är belägna, skiftar terrängen från en mild relief till sluttningar på upp till 12 % (i närheten av Damasi) på vissa platser. Där finns alluviala jordar som lämpar sig för intensivt jordbruk. Specifikt består det geologiska materialet av material som bildar det alluviala skyddet, alluviala avlagringar, kolluvialkoner, alluvialkoner, sanddyner, vulkaniska bergarter med agglutinerad sand, lera, klappersten och stenras.

Regionens mikroklimat kännetecknas av relativt låga temperaturer på vintern, ofta förekommande frost och lite nederbörd, medan somrarna vanligtvis är heta och torra. Närmare bestämt är den genomsnittliga temperaturen 16,5 °C, och den genomsnittliga minimitemperaturen är omkring 7,7 °C på vintern respektive omkring 40,1 °C på sommaren. Den genomsnittliga nederbörden är 518 mm per år, och den genomsnittliga fuktigheten är 72,59 %.

Vinerna som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Τύρναβος” (Tyrnavos) får sina kvalitetsegenskaper tack vare en kombination av lokala egenskaper (jordart och klimat), de odlade druvsorterna och de odlings- och vinframställningsmetoder som används.

När det gäller druvsorten muscat hamburg (moschato mavro tyrnavou) avrundar det lokala mikroklimatet dess intensiva aromatiska karaktär, som påminner om rosor, och bidrar till produktionen av unika muscatviner som är en kategori i sig. Druvsorten muscat hamburg (moschato mavro tyrnavou) odlas i den allra bördigaste och djupaste jorden, där druvans organoleptiska egenskaper (färg, storlek och arom) utvecklas i största möjliga utsträckning, och den har visat sig vara den frosttåligaste druvsorten (under vintern 2001 sjönk temperaturen till –24,8 °C).

Grekiska druvsorter, både gröna och blå, med stora och sammanhängande klasar (såsom malagouzia och roditis) odlas i jord med låg fuktighet, på grund av risken för svampinfektioner, till exempel gråmögel.

Viner från gröna druvsorter som främst odlas i jord sydost om Tyrnavos har en lätt sälta, som tillskrivs den sandiga siltiga lerjorden med hög koncentration av flinta.

Den låga nederbörden på sommaren och den höga temperaturen i området påverkar de röda vinernas syrahalt, färg och sockerhalt.

Förutom områdets egenskaper (jordmån och klimatet) och vilka vinsorter som odlas är även vinframställningsmetoder en viktig faktor när det gäller att producera viner av god kvalitet. Flera vinframställningsmetoder kan användas för att förbättra kvaliteten på viner som produceras på malagouzia. Beroende på vinodlingsskiftet och dess egenskaper väljer de lokala vinodlarna att antingen kyla ner druvorna i stora kylar eller använda torris för att sänka druvornas temperatur.

Att använda träfat för att producera lagrat vin är mindre utbrett. Vinodlingar med sent mognande druvor kan producera torra viner som lagrats antingen på fat eller på tank.

Produktuppgifter rörande vinet

Kvalitetsegenskaperna hos viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Τύρναβος” (Tyrnavos) är resultatet av områdets klimatförhållanden och olika jordmånstyper, kombinerat med de druvsorter som odlas, de skötselmetoder som används för vinstockarna och vinframställningsteknikerna.

De röda vinerna är mörkt purpurfärgade med lila inslag och har aromer som fikon och mogna röda bär och frukter, som körsbär, björnbär och plommon, med övertoner av svartpeppar och klöver med en intensiv myskarom med toner av honung och konserverad frukt, beroende på druvsorten. Vad gäller muscatvin har det en distinkt muscatarom med blommiga toner. Dessa viner kännetecknas av mjuka tanniner.

Roséviner har en rosa färg och varierande aromer, som körsbär, jordgubbar och röda rosor. Vad gäller muscatvin har det en distinkt muscatarom.

Vita viner har ett antal olika aromer, till exempel gröna äpplen och mogna päron eller citrusfrukt med lätta toner av jasmin, beroende på druvsorten. Vad gäller muscatvin har det en distinkt muscatarom med blommiga toner. Dessa viner kännetecknas av en subtil syrahalt och intensiv struktur.

Tack vare deras aromatiska potential kan viner som produceras på malagouzia, chardonnay och sauvignon blanc förbättra aromen och smaken hos andra druvsorter från området Tyrnavos, som roditis, savatiano och batiki, som har en neutral arom och genomsnittlig syrahalt.

Asyrtiko har i många år varit en rekommenderad och tillåten druvsort i området Tyrnavos, och arealen vingårdar som odlar den växer ständigt.

Asyrtiko beskrivs som en idealisk sort för områden med begränsad nederbörd och torrt klimat. Denna druvsorts anpassningsförmåga i området Tyrnavos anses förträfflig av två huvudsakliga anledningar: den ringa nederbörden och jordmånens sammansättning. Den höga koncentrationen av sand och den goda dräneringen hjälper även druvsorten asyrtiko att bilda djupa rötter som tål vattenbrist bättre.

Viner som framställs av druvsorten asyrtiko kan blandas med många av de druvsorter som redan ingår i den skyddade geografiska beteckningen ”Τύρναβος” (Tyrnavos) (t.ex. malagouzia), vilket skapar viner av hög kvalitet. En av dessa druvsorter är moschato mavro tyrnavou. Just denna blandning är av stort intresse, eftersom den kombinerar den mycket goda syrahalten i asyrtiko med den explosiva och flerdimensionella aromatiska profilen av moschato mavro tyrnavou (vid jäsning av vitt vin). Asyrtiko kan också med fördel blandas med druvsorterna malagouzia och chardonnay. Den här blandningen har funnits på den grekiska marknaden i flera år och är mycket framgångsrik kommersiellt.

Orsakssamband för vinet

Vinerna är unika på grund av den aromatiska potentialen hos de druvsorter som används för att producera dessa viner, i kombination med jordarten och de klimatförhållanden som råder under mognadsprocessen. Vilken vinframställningsmetod som används är också viktig.

Gröna druvor i kombination med rätt jordart producerar viner som kännetecknas av en subtil syrahalt och en arom av frukt, citrus och blommiga inslag.

När det gäller just malagouzia kan vi ge exempel på två olika jordarter. Den första är jorden nära floden Titarisios, som består av sand och sandig siltig lera och är rik på flinta. Druvor mognar tidigare i denna jord och druvsorten producerar viner med en arom av jasmin och mogna päron. Den andra jordarten är den leriga jorden nära berget Meloúna. I denna jord mognar druvorna 10–15 dagar senare än i den första jordarten och denna druvsort ger viner med en arom som påminner om gröna äpplen och citrusfrukter. Viner med mycket god syrahalt är typiska för båda områdena.

Blå druvor i kombination med rätt jordart, antingen lerig eller sandig, ger viner med en arom av frukt och blommor och en intensiv myskartad arom med toner av honung och konserverad frukt och mjuka tanniner när det gäller röda viner. Den låga nederbörden på somrarna och den höga temperaturen i området ger viner med genomsnittlig syrahalt och färg och hög sockerhalt. Den lokala druvsorten limniona, som mognar mellan de sista tio dagarna i september och de första tio dagarna i oktober, är också mycket intressant. Denna druvsort ger viner med intensiv syrahalt, genomsnittlig färg och mjuka tanniner.

Roséviner kännetecknas av en god syrahalt, komplexitet och bra struktur.

Kategori av vinprodukt

8. Pärlande vin

Sammanfattning av sambandet

Produktuppgifter rörande pärlande viner

Sent mognande vinstockar kan producera utmärkta pärlande viner med unika kvalitetsegenskaper. Pärlande viner har betydande organoleptiska egenskaper och i synnerhet en rosa färg och en arom av frukt och bär, som körsbär och jordgubbar, och en arom av blommor, såsom röda rosor. Pärlande vin från muscatdruvan har det en distinkt muscatarom. Pärlande viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Τύρναβος” (Tyrnavos) kännetecknas av en god syrahalt, friskhet och bra struktur.

Samverkan mellan de olika sambanden för pärlande viner

Pärlande viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Τύρναβος” (Tyrnavos) är unika på grund av den aromatiska potentialen hos de druvsorter som används för att producera dessa viner, i kombination med jordarten och de klimatförhållanden som råder under mognadsprocessen. Vilken vinframställningsmetod som används är också viktig. De många olika jordarterna erbjuder många val för att bevara de pärlande vinernas höga kvalitet. Denna kombination av faktorer bidrar till produktionen av pärlande viner med exceptionella organoleptiska egenskaper, till exempel en arom av frukt och blommor, med en god syrahalt, friskhet och bra struktur.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade området

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag för produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

A. Rättslig ram: EU-lagstiftning

B. Rättslig ram: Nationell lagstiftning

De bordsviner som får använda uttrycket ”lantvin” tillsammans med den geografiska beteckningen för en region, en regiondel eller ett vinodlingsområde som är mindre än en regiondel ska framställas i vinanläggningar som ligger i regiondelen eller i närliggande regiondelar. När det gäller just vinerna som omfattas den skyddade geografiska beteckningen ”Τύρναβος” (Tyrnavos) får dessa produceras på vinföretag som är verksamma i den regionala enheten Larissa eller i de angränsande regionala enheterna Magnesien, Fthiotis, Karditsa, Trikala, Grevena, Kozani och Pierien.

Rubrik för kravet/undantaget

Kompletterande bestämmelser om märkningen av vinet

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

A. Uttryck som avser vissa produktionsmetoder

Rättslig ram: EU-lagstiftning

Rättslig ram: Nationell lagstiftning

Följande uttryck får användas i enlighet med de villkor som fastställs i nationell lagstiftning:

— ”ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” eller ”ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (UNGT VIN).

— ”ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” eller ”ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (MOGNADSLAGRAT PÅ FAT)

— ”ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” eller ”ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (LAGRAT PÅ FAT)

— ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (FRAMSTÄLLT OCH LAGRAT PÅ FAT).

— ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (VINIFIERAT PÅ FAT)

B. Angivande av årgång på etiketten

När uttrycket ”ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” eller ”ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (ungt vin) används i märkningen av viner måste även årgången anges.

C. Märkning i enlighet med nationell lagstiftning.

— Följande uttryck får användas i märkningen av viner med den skyddade geografiska beteckningen (SGB) ”Τύρναβος” (Tyrnavos):

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (blanc de blancs, vitt vin på gröna druvor), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (blanc de noirs, vitt vin på blå druvor), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (blanc de gris, vitt vin på grå druvor), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ (kokkineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ (vin de collines, vin från kullar), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ (vin de coteaux, vin från sluttningar).

— Följande traditionella uttryck får användas och skyddas för viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Τύρναβος” (Tyrnavos), förutsatt att de relevanta villkoren i EU-lagstiftningen och den nationella lagstiftningen uppfylls:

Τοπικός Οίνος (lokalt vin) i stället för den skyddade geografiska beteckningen

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

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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