

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 13 lutego 2019 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zmianę w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****(„Τύρναβος” (Tyrnavos) (ChOG))**

(2019/C 63/06)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Grecja złożyła wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Τύρναβος” (Tyrnavos) zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Τύρναβος” (Tyrnavos) należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Τύρναβος” (Tyrnavos) (ChOG), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 13 lutego 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„Τύρναβος” (Tyrnavos)

PGI-GR-A0122-AM01

Data złożenia wniosku: 31.7.2015

WNIOSEK O ZMIANĘ W SPECYFIKACJI PRODUKTU

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

2. Opis i powody wprowadzenia zmiany

2.1. Rozszerzenie wyznaczonego obszaru geograficznego

W ramach zmiany dokumentacji technicznej PGI-GR-A0122 Tyrnavos rozszerzono wyznaczony obszar geograficzny na przysiółek Dendra Tyrnavou zlokalizowany w jednostce gminnej Tyrnavos, gmina Tyrnavos, jednostka regionalna Larisa. Zmiana ta dotyczy sekcji „Wyznaczony obszar” specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu.

Przysiółek Dendra Tyrnavou jest częścią gminy Tyrnavos utworzonej na mocy ustawy nr 3852 o połączeniu gmin (Dziennik Urzędowy, seria I, nr 87). Przysiółek ten znajduje się około sześciu kilometrów od gminy Tyrnavos. Jest to region uprawy winorośli o takich samych warunkach glebowo-klimatycznych i takich samych rodzajach odmian, z których produkuje się wina o właściwościach identycznych z właściwościami win objętych ChOG Tyrnavos.

2.2. Dodanie odmiany Malagouzia do mieszanki odmian wina białego

Zmiana dokumentacji technicznej PGI-GR-A0122 Tyrnavos, specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu dotyczy dodania odmiany Malagouzia do mieszanki odmian wina białego (wytrawnego, półwytrawnego i półsłodkiego) w dowolnych proporcjach.

Zmiana ta dotyczy sekcji „Główne odmiany winorośli do produkcji wina” jednolitego dokumentu, „Dopuszczone odmiany winorośli do produkcji wina” specyfikacji produktu i sekcji „Związek z obszarem geograficznym” w odniesieniu do kategorii „wino”.

Odmiana Malagouzia jest uprawiana w winnicach regionu Tyrnavos od dziesięcioleci.

Jest w pełni przystosowana do gorących i suchych warunków regionu. Duże winogrona i ich gruba skórka z powodzeniem wytrzymują parowanie wywoływane przez wysokie temperatury w regionie w miesiącach letnich. Zbiory odbywają się w ciągu ostatnich 10 dni sierpnia. Wina produkowane z odmiany Malagouzia mają tę zaletę, że są wysokiej jakości i odróżniają się od win produkowanych w innych regionach.

Na gliniastej glebie regionu Tyrnavos z odmiany tej produkuje się wina o bardzo dobrej kwasowości i bogatym aromacie. Wyróżniają się one charakterystycznymi aromatami zielonego jabłka i owoców cytrusowych. Na glebie piaszczystej i piaszczysto-gliniastej z odmiany tej produkuje się wina o dobrej kwasowości oraz aromacie jaśminu i dojrzałej gruszki.

Wina produkowane z odmiany Malagouzia w Tyrnavos cieszą się popularnością za granicą, głównie na rynkach Belgii, Stanów Zjednoczonych i Niemiec. Zdobywają one również nagrody w wielu ważnych konkursach, takich jak Decanter.

Zarejestrowanie odmiany pod nazwą Tyrnavos (ChOG) zapewni produkowanym winom dodatkową przewagę rynkową, dzięki czemu produkty będą bardziej konkurencyjne na rynku światowym, co doprowadziłoby zarówno do lokalnego, jak i krajowego wzrostu gospodarczego.

2.3. Dodanie informacji w sekcji „Związek z obszarem geograficznym” w odniesieniu do kategorii „Wino” i „Wino półmusujące”

Sekcja specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu „Związek z obszarem geograficznym” w odniesieniu do kategorii „Wino” i „Wino półmusujące” produktów sektora wina objętych dokumentacją techniczną PGI-GR-A0122 Tyrnavos została uzupełniona o szczegółowe informacje dotyczące:

a) opisu faktów dotyczących czynników naturalnych lub ludzkich bądź innych faktów historycznych, które nadają specyficznego charakteru produktowi; b) cech jakości produktu, które można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu; oraz c) związku przyczynowego między cechami charakterystycznymi obszaru geograficznego dotyczącymi tego związku a specyficznym charakterem produktu, który można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu, tak aby związek ten można było udowodnić w przypadku każdego z tych produktów.

Informacje dotyczące renomy produktu dodano do kategorii „Wino”.

Należy zauważyć, że jednolity dokument dokumentacji technicznej ChOG Tyrnavos zawiera streszczenie danych z sekcji „Związek z obszarem geograficznym” w odniesieniu do kategorii produktów sektora wina „Wino” i „Wina półmusujące”.

Przed wszystkim na końcu sekcji „A. Związek historyczny” podsekcji „Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego dla wina kategorii 1” dodano następujące informacje:

„Obecnie Muscat Hamburg jest dominującą odmianą winorośli uprawianą w 60 % wszystkich winnic na tym obszarze. Odmianę tę można znaleźć w rozproszonych lokalizacjach na całym świecie. W Grecji jest ona jednak synonimem obszaru Tyrnavos, ponieważ na poziomie krajowym jest ona niemal wyłącznie uprawiana w granicach gminy Tyrnavos. Odmiana Muscat Hamburg, którą stworzono przez skrzyżowanie włoskiej odmiany Schiava Grossa (Trollinger lub Black Hamburg) i egipskiej odmiany Muscat z Aleksandrii, była uprawiana niemal na całym świecie. Miesza się ją z innymi odmianami wykorzystywanymi do produkcji wina, ale w wyjątkowych przypadkach, jak na obszarze Tyrnavos, można znaleźć wina produkowane wyłącznie z odmiany Muscat Hamburg. Lokalni plantatorzy winorośli/producenty wina z Tyrnavos, którzy od wielu lat uprawiają winorośl, dostosowali się do nowej sytuacji, jaka powstała w związku z odmianami utworzonymi po ataku filoksery, i używali odmiany Muscat na wiele sposobów. Produkowane są specjalne aromatyczne wina, głównie jasnoczerwone, słodkie i półsłodkie. Słynne wino Tsipouro z Tyrnavos opatrzone znakiem ChOG jest produkowane w drodze destylacji. Duży obszar uprawy odmiany Muscat Hamburg, dobra aklimatyzacja odmiany i wiele sposobów jej wykorzystania sprawiły, że obszar Tyrnavos stał się globalnym punktem odniesienia, do tego stopnia, że synonim Moschato Tyrnavou jest obecnie włączony do międzynarodowego katalogu odmian VIVC (Vitis International Variety Catalogue). Dzięki temu Moschato Tyrnavou zyskało renomę na skalę światową, a po uznaniu oznaczenia w lutym 2013 r. na szczeblu krajowym odmiana ta może być oficjalnie oznaczana synonimem »Moschato Mavro Tyrnavou« w odniesieniu do winogron uprawianych w granicach gminy Tyrnavos.”

Na końcu sekcji „C. Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne” dodano poniższy tekst:

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

Ogólnie rzecz biorąc, młode piaszczyste gleby obsadza się późno dojrzewającymi odmianami czerwonymi, takimi jak Cabernet Sauvignon czy nawet Syrah, która dojrzewa w drugiej dekadzie września, podczas gdy wczesne odmiany, takie jak Merlot, uprawia się na glebach gliniastych, aby osiągnąć optymalną dojrzałość technologiczną i polifenolową.

Jeżeli chodzi o odmiany białe Chardonnay i Sauvignon Blanc, które dojrzewają w drugiej dekadzie sierpnia, selekcję przeprowadza się na podstawie możliwej daty zbioru, uwzględniając również potencjał aromatyczny odmiany. Na przykład odmianę Sauvignon Blanc uprawia się na glebach gliniastych w celu zwiększenia aromatów charakterystycznych dla tej odmiany, takich jak zielony pieprz i owoce tropikalne.

W przypadku odmian greckich dojrzewających od drugiej dekady sierpnia do pierwszej dekady września, oprócz gleby i rozwoju aromatycznego podczas dojrzewania, ważnym czynnikiem jest również wilgotność każdego mikroklimatu. Odmiany greckie, zarówno białe, jak i czerwone, z dużymi i zwartymi kiśćmi (takie jak Malagouzia i Roditis) są uprawiane na glebach o niskim poziomie wilgotności ze względu na ryzyko zakażenia grzybami, np. z gatunków *botrytis*. Wina wyprodukowane z białych odmian uprawianych głównie na glebach położonych na południowy wschód od Tyrnavos są słonawe w smaku, co przypisuje się glebie piaszczysto-ilestej o wysokiej koncentracji krzemienia. Produkcja wytrawnego wina z odmiany Malagouzia wymaga nachylnego podłoża cechującego się dobrym drenażem i niskim poziomem wilgotności. Wiele gleb ma takie właściwości. Niektóre z nich można znaleźć na zachód od Tyrnavos i stosunkowo blisko rzeki Titarisios. Brak wody w rzece w okresie letnim w połączeniu z piaszczysto-ilestą glebą nadaje produkowanym tam winom niepowtarzalny charakter.

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

Oprócz cech charakterystycznych obszaru (gleba, klimat) i uprawianych odmian ważną rolę w produkcji win gatunkowych odgrywają również praktyki winiarskie. Aby podnieść jakość win produkowanych z odmiany Malagouzia, można stosować różne praktyki i metody winiarskie. W zależności od działki, na której położona jest winnica, oraz jej cech charakterystycznych miejscowi enolodzy decydują się albo schłodzić winogrona w dużych lodówkach, albo użyć suchego lodu w celu obniżenia ich temperatury. Mniej powszechną metodą jest wykorzystanie drewnianych beczek do produkcji dojrzałego wina. W winnicach z późno dojrzewającymi winogronami można produkować wina wytrawne dojrzewające w zbiorniku albo w beczce.”

Na końcu sekcji „Szczegółowe informacje o produkcie” dodano poniższy tekst:

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

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

Wina różowe mają barwę różową i różne aromaty, takie jak wiśnia, truskawka i czerwona róża. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat. Wina te charakteryzują się subtelną kwasowością, złożonością i dobrą strukturą.

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

Wina objęte ChOG Tyrnavos otrzymały nagrody w konkursach międzynarodowych, takie jak:

DECANTER 2011 SILVER, DECANTER 2012 BRONZE, DECANTER 2013 SILVER.”.

Sekcja „Związek przyczynowy” otrzymuje następujące brzmienie:

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

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

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

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

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

Dodano podsekcję zatytułowaną „Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego w odniesieniu do wina półmusującego kategorii 8” o następującym brzmieniu:

„A. Związek historyczny

Uprawa winorośli jest praktykowana w regionie Tyrnavos od wieków. Od stuleci podróżni wspominają o winnicach w Tyrnavos. W 1668 r. turecki podróżnik Evliya Çelebi opisał winnice w regionie Tyrnavos w następujący sposób: »Wyjeżdżając z miasta w kierunku południowo-wschodnim (Tyrnavos), można zobaczyć 37 winnic, rozciągających się aż do Larisy«. Odniesienia można również znaleźć w pismach Browna (1669), Leake'a (1806) i Leonardosa (1836).

Pisemne odniesienia do historii uprawy winorośli i produkcji wina na obszarze Tyrnavos, nawet z czasów bizantyjskich, można znaleźć w listach rządzącego zachodnią Tesalią Michała Gabrielopulosa (1295) dotyczących m.in. akcyzy nakładanej na wina i oliwę z oliwek (Tsopotos, 1896). Za rządów otomańskich winnice należały do nielicznych nieruchomości, w odniesieniu do których uznawano pełną i nieograniczoną własność (*mülk*).

Francuz Léon Heuzey, jeden z najbardziej znanych zagranicznych badaczy i podróżników, odwiedził Tyrnavos w 1858 r. i stwierdził, że *zinzirie*, tj. dziesięcina nałożona na moszcz, była jednym z podatków płaconych władcom tureckim. Każdy, kto nie zapłacił tego podatku, nie mógł produkować wina (Heuzey, 1858). Należy zauważyć, że Tyrnavos było miastem zamieszkałym głównie przez Greków.

W 1806 r. W. Leake naliczył 1 500 rodzin w Tyrnavos, z czego tylko 70 było rodzinami tureckimi. Zważywszy, że Turcy unikali produkcji wina ze względów religijnych, można stwierdzić, że to Grecy zajmowali się produkcją wina.

Ioannis Leonardos tak pisze o Tyrnavos: »Wszyscy mieszkańcy Tyrnavos, którzy mieli wino na sprzedaż, wywieszali gałązkę z drzewa, aby to zasygnalizować, a każdy, widząc gałązkę przy bramie, mógł swobodnie wejść i spróbować wina w celu ewentualnego zakupu«.

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

Według informacji zawartych w magazynie »*Hellenic Viticulture and Oenology*« (1932) w regionie uprawiane były takie odmiany winorośli jak: Roditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis, Outmali. W tym samym źródle można również znaleźć informacje na temat uprawy winorośli i produkcji wina w regionie Tyrnavos. W Tyrnavos było 800 właścicieli winnic, w Ampelonas – 450, w Argyropouli – 100, zaś »jeśli chodzi o inne wioski, niemal każda rodzina posiadała działkę ziemi obsadzoną winoroślą« Łączny obszar uprawy winorośli w regionie miał wynosić 10 375 *stremmata* produkujących 702 000 oka wina ciemnoczerwonego i 200 000 oka wina białego (*retsina*) [1 oka = 1,2829 kg]. Powyższe odmiany nie są już uprawiane w regionie Tyrnavos, z wyjątkiem odmian Roditis, Batiki i Limniona. Zmiana nastąpiła w latach 1930–1936 z powodu pojawienia się filoksery w regionie. Dystrybucją winorośli odpornych na filokserę zajmowała się głównie Szkoła Rolnicza z Larisy, która promowała takie odmiany jak Muscat Hamburg, Batiki i Rozaki.

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

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

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

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

B. Związki kulturowe, społeczne i gospodarcze

Życie społeczne i gospodarcze regionu Tyrnavos jest ściśle związane z uprawą winorośli, winem i tsipouro. Tradycja ta od wieków istnieje w mieście Tyrnavos i w całym regionie. Jednak dopiero w połowie XIX wieku mieszkańcy Tyrnavos aktywnie zaangażowali się w uprawę winorośli, a produkty takie jak wino, tsipouro i ouzo zaczęły odgrywać główną rolę w gospodarce miasta. Jak wynika z różnych przekazów historycznych, oprócz przyrody to również wesołe usposobienie mieszkańców Tyrnavos przyczyniło się do rozpowszechnienia winorośli i otrzymywanych z niej produktów: »Mieszkańcy Tyrnavos są oddanymi wielbicielemi dobrej zabawy i biesiadowania, do tego stopnia, że nie sposób znaleźć choćby jednego mieszkańca miasta, który nie lubi wina« – napisał w 1817 r. Ioannis Economou Logiotatou, uczonec z Larisy.

W 1880 r. Nikolaos Georgiadis odnotował: »A mieszkańcy miasta są wesołymi, żywiołowymi miłośnikami zabawy i nabożnymi wyznawcami Bachusa«.

C. Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

Winnice w *terroir* win Tyrnavos (ChOG) leżą na wysokości od 70 do 250 metrów. Obszar tych winnic, gdzie uprawiane są zalecane i dozwolone odmiany, wynosi 17 000 ha, z czego Muscat Hamburg zajmuje około 10 000 ha. Gleba nadaje się do uprawy winorośli głównie na nizinach, ale winorośl jest również uprawiana na obszarach pagórkowatych. Obszar produkcji win objętych ChOG Tyrnavos obejmuje różnorodne gleby, w szczególności piaszczyste, gliniaste, piaszczysto-gliniaste i piaszczysto-ilaste. Mikroklimat w regionie cechują stosunkowo niskie temperatury w zimie, częste mrozy i niewielkie opady deszczu, podczas gdy lata są zazwyczaj gorące i suche.

O cechach jakości win półmusujących objętych ChOG Tyrnavos decyduje połączenie specyfiki gleby, lokalnych warunków klimatycznych i uprawianych odmian. Do produkcji win półmusujących wybiera się obszary i działki winnic spełniające wymogi dotyczące produktu. Wybierane są gleby gliniaste na nachylnym podłożu, cechujące się dobrym drenażem i niskim poziomem wilgotności. Ponadto wybiera się gleby, które zapewniają wyższą kwasowość i wyższą zawartość terpenów. Takie gleby występują głównie na północ od regionu Tyrnavos, u podnóża góry Melouna.

Szczegółowe informacje o produkcji

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

Związek przyczynowy

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

2.4. Dodanie synonimu Muscat Hamburg

Zmiana dokumentacji technicznej PGI-GR-A0122 Tyrnavos, specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu dotyczy dodania synonimu Moschato Mavro Tyrnavou dla odmiany Muscat Hamburg zgodnie z decyzją ministerialną nr 814/16068/5-02-2014 „Klasyfikacja odmian winorośli do produkcji wina i winogron suszonych” (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 225) uchyloną decyzją ministerialną nr 3534/96217/07.09.2015 w sprawie „Klasyfikacji odmian winorośli do produkcji wina i winogron do suszenia” (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 1995).

Zmiana ta dotyczy sekcji „Główne odmiany winorośli do produkcji wina” jednolitego dokumentu i „Dopuszczone odmiany winorośli do produkcji wina” specyfikacji produktu.

2.5. Aktualizacja dokumentacji technicznej Tyrnavos (ChOG)

Oprócz wymaganych zmian oraz w celu aktualizacji dokumentacji technicznej wprowadzone zostały następujące zmiany do specyfikacji produktu: a) dodaliśmy przepisy krajowe dotyczące mających zastosowanie wymogów i kontroli win objętych ChNP i ChOG oraz b) zmieniliśmy informacje na temat właściwych organów kontroli.

Sekcja „ORGANY KONTROLI” otrzymuje następujące brzmienie:

„ORGANY KONTROLI

- a) Ministerstwo Rozwoju Obszarów Wiejskich i Żywności
Dyrekcja Generalna ds. Żywności
Dyrekcja: Wykorzystanie i Technologia Żywności
Dział ds. Wina i Napojów Alkoholowych
105 52 Menandrou 22
GRECJA
Tel. +30 2102125113, +30 2102125145
Faks: +30 2105245195
E-mail: lkiokakis@minagric.gr, kballa@minagric.gr
- b) Dyrekcje ds. Gospodarki Wiejskiej i Spraw Weterynaryjnych
- c) Regionalne Ośrodki Ochrony Roślin, Jakości i Kontroli Fitosanitarnej.”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Zarejestrowana nazwa**

„Tŭpvaβoc” (Tyrnavos)

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

8. Wino półmusujące

4. **Opis wina lub win***Półmusujące różowe wino wytrawne*

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

— Całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0 (w przypadku gdy zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają warunki określone w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009)

— Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5

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

Barwa różowa. Wino owocowe o aromacie wiśni, truskawek i czerwonych róż. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat. Zadawalająca kwasowość, świeży smak i dobra struktura.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

Przy braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach Unii.

Półmusujące różowe wino półwytrawne

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

— Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 4,5 – maksymalnie 17,5 (w przypadku gdy zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają warunki określone w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009)

— Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5

— Zawartość dwutlenku siarki w winach (ogółem): 250 mg/l (przy zawartości cukru nie mniejszej niż 5 g/l)

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

Barwa różowa. Wino owocowe o aromacie wiśni, truskawek i czerwonych róż. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat z nutą miodu. Zadowolająca kwasowość, świeżość i dobra struktura.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

Przy braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach Unii.

Wino białe wytrawne

- Całkowita zawartość alkoholu: minimalnie 11,0 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0 (w przypadku gdy zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają warunki określone w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009)
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5

Kolor żółtozielony. Aromat przypominający zielone jabłko i dojrzałą gruszkę, aromat owoców cytrusowych z subtelnymi nutami jaśminu. W przypadku wina Muscat wyczuwalny jest wyraźny aromat odmiany Muscat z nutą kwiatową. Intensywne na podniebieniu, niska kwasowość i utrzymujący się posmak.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

Przy braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach Unii.

Wino czerwone półsłodkie

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 12,5 – maksymalnie 45

— Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,0

Ciemnopurpurowa barwa z fioletowymi refleksami. Aromat przejrzalnych czerwonych owoców takich jak wiśnie, jeżyny i śliwki, na który nakładają się nuty czarnego pieprzu i goździków. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat z nutami miodowymi i kwiatowymi. Intensywny na podniebieniu, z dobrą strukturą i miękkimi taninami. Słodki posmak.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

Przy braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach Unii.

Wino różowe wytrawne

- Całkowita zawartość alkoholu: minimalnie 11,0 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0 (w przypadku gdy zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają warunki określone w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009)
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5

Barwa różowa. Wino owocowe o aromacie wiśni, truskawek i czerwonych róż. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat. Zadowolająca kwasowość, złożoność i dobra struktura.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

Przy braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach Unii.

Wino różowe półwytrawne

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 4,5 – maksymalnie 17,5 (w przypadku gdy zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają warunki określone w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009)

- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5
- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki w winach (mg/l): 250 (przy zawartości cukru nie mniejszej niż 5 g/l)

Barwa różowa. Wino owocowe o aromacie wiśni, truskawek i czerwonych róż. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat. Zadawalająca kwasowość, złożoność, przyjemna słodycz i dobra struktura.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

Przy braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach Unii.

Wino różowe półsłodkie

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 12,5 – maksymalnie 45
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5

Barwa różowa. Wino owocowe o aromacie wiśni, truskawek i czerwonych róż. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat. Zadawalająca kwasowość, złożoność i dobra struktura. Utrzymujący się słodki posmak.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

Przy braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach Unii.

Wino białe półwytrawne

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 4,5 – maksymalnie 17,5 (w przypadku gdy zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają warunki określone w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009)

- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5
- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki w winach (mg/l): 250 (przy zawartości cukru nie mniejszej niż 5 g/l)

Kolor żółtozielony. Aromat przypominający zielone jabłko i dojrzałą gruszkę, aromat owoców cytrusowych z subtelnymi nutami jaśminu. W przypadku wina Muscat wyczuwalny jest wyraźny aromat odmiany Muscat z nutą kwiatową. Intensywny na podniebieniu, odświeżający słodki smak, niska kwasowość i utrzymujący się posmak.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

Przy braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach Unii.

Wino czerwone wytrawne

- Całkowita zawartość alkoholu: minimalnie 12,0 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0 (w przypadku gdy zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają warunki określone w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009)
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,0

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

Intensywny na podniebieniu, z dobrą strukturą i miękkimi taninami.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

Przy braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach Unii.

Wino czerwone półwytrawne

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 4,5 – maksymalnie 17,5 (w przypadku gdy zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają warunki określone w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009)
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,0
- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki w winach (mg/l): 200 (przy zawartości cukru nie mniejszej niż 5 g/l)

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

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

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

Przy braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach Unii.

Wino czerwone słodkie

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 45
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,0

Ciemnopurpurowa barwa z fioletowymi refleksami. Aromat przejrzałych owoców takich jak figi, z intensywnym aromatem winogron odmiany Muscat, na który nakładają się nuty miodu i tradycyjnych słodkich przetworów. Słodki smak na podniebieniu, intensywny charakter odmiany Muscat. Zadawalająca kwasowość, pełny, bogaty smak i utrzymujący się posmak.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

Przy braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach Unii.

Wino białe półsłodkie

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 12,5 – maksymalnie 45
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5

Kolor żółtozielony. Aromat przypominający zielone jabłko i dojrzałą gruszkę, aromat owoców cytrusowych z subtelnymi nutami jaśminu. W przypadku wina Muscat wyraźny aromat odmiany Muscat z nutami miodowymi i kwiatowymi. Intensywne na podniebieniu, subtelna kwasowość i utrzymujący się słodki posmak.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	250

Przy braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach Unii.

5. **Praktyki winiarskie**a) **Szczególne praktyki enologiczne**

Produkcja win białych wytrawnych, półwytrawnych i półsłodkich

Ograniczenia w zakresie wyrobu wina

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

Produkcja win czerwonych wytrawnych, półwytrawnych, półsłodkich i słodkich

Ograniczenia w zakresie wyrobu wina

Wino czerwone Tyrnavos (ChOG) produkuje się zgodnie z tradycyjnymi metodami wyrobu wina czerwonego.

Produkcja win różowych wytrawnych, półwytrawnych i półsłodkich

Ograniczenia w zakresie wyrobu wina

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

System uprawy winorośli

Technika uprawy

Winorośl jest uprawiana zgodnie z typowymi lokalnymi technikami uprawy.

Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji win

Zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami (załącznik I D do rozporządzenia (WE) nr 606/2009) dosładzanie wina jest dozwolone w przypadku produkcji wina półwytrawnego, półsłodkiego i słodkiego.

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

b) Maksymalne zbiory

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

12 000 kg winogron z hektara

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

96 hl z hektara

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

90 hl z hektara

6. Wyznaczony obszar

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

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Savatiano B – białe Doumprena, białe Kountoura, Perachoritiko, Sakeiko

Chardonnay B

Dempina B

Batiki B

Muscat Hamburg N – Moschato Mavro Tyrnavos

Cabernet Sauvignon N

Malagouzia B

Limniona N

Limnio N

Ugni Blanc B – Trebbiano Syrah N

Sauvignon Blanc B

Merlot N

Maccabeau B

Grenache Rouge N

Roditis Rs – Alepou

8. Opis związku lub związków**Kategoria 1 – wino****A. Związek historyczny**

Uprawa winorośli jest praktykowana w regionie Tyrnavos od wieków. Od stuleci podróżni wspominają o winnicach w Tyrnavos. W 1668 r. turecki podróżnik Evliya Çelebi opisał winnice w regionie Tyrnavos w następujący sposób: „Wyjeżdżając z miasta w kierunku południowo-wschodnim (Tyrnavos), można zobaczyć 37 winnic, rozciągających się aż do Larisy”. Odniesienia można również znaleźć w pismach Browna (1669), Leake’a (1806) i Leonardosa (1836).

Istnieją pisemne odniesienia do historii uprawy winorośli i produkcji wina na obszarze Tyrnavos pochodzące nawet z czasów bizantyjskich.

Francuz Léon Heuzey, jeden z najbardziej znanych zagranicznych badaczy i podróżników, odwiedził Tyrnavos w 1858 r. i stwierdził, że *zinzirie*, tj. dziesięcina nałożona na moszcz, była jednym z podatków płaconych władcom tureckim.

B. Związki kulturowe, społeczne i gospodarcze

Życie społeczne i gospodarcze regionu Tyrnavos jest ściśle związane z uprawą winorośli, winem i tsipouro. Tradycja ta od wieków istnieje w mieście Tyrnavos i w całym regionie. Jednak dopiero w połowie XIX wieku mieszkańcy Tyrnavos aktywnie zaangażowali się w uprawę winorośli, a produkty takie jak wino, tsipouro i ouzo zaczęły odgrywać główną rolę w gospodarce miasta.

Winorośl i otrzymane z niej produkty stanowią obecnie trzon lokalnej gospodarki. Wino i tsipouro są elementem każdej aktywności społecznej w regionie Tyrnavos, w tym tradycyjnych obchodów, uroczystości i ceremonii, oraz nieodłączną częścią codziennego życia mieszkańców. Najbardziej charakterystycznym zwyczajem obserwowanym tylko w Tyrnavos jest Burani, święto obchodzone w pierwszy poniedziałek Wielkiego Postu (tzw. Czysty Poniedziałek), zakorzenione w dionizyjskich fetach i kulcie Dionizosa.

C. Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

Winnice w *terroir* win Tyrnavos (ChOG) leżą na wysokości od 70 do 250 metrów. Obszar tych winnic, gdzie uprawiane są zalecane i dozwolone odmiany, wynosi 17 000 ha, z czego Muscat Hamburg zajmuje około 10 000 ha. Gleba nadaje się do uprawy winorośli głównie na nizinach, ale winorośl jest również uprawiana na obszarach pagórkowatych.

Obszar produkcji win objętych ChOG Tyrnavos obejmuje różnorodne gleby, w szczególności piaszczyste, gliniaste, piaszczysto-gliniaste i piaszczysto-ilaste.

Mikroklimat w regionie cechują stosunkowo niskie temperatury w zimie, częste mrozy i niewielkie opady deszczu, podczas gdy lata są zazwyczaj gorące i suche.

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

Ogólnie rzecz biorąc, młode piaszczyste gleby obsadza się późno dojrzewającymi odmianami czerwonymi, takimi jak Cabernet Sauvignon czy nawet Syrah, podczas gdy wczesne odmiany, takie jak Merlot, uprawia się na glebach gliniastych.

Jeżeli chodzi o odmiany białe Chardonnay i Sauvignon Blanc, które dojrzewają w drugiej dekadzie sierpnia, selekcję przeprowadza się na podstawie możliwej daty zbioru, uwzględniając również potencjał aromatyczny odmiany.

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

Produkcja wytrawnego wina z odmiany Malagouzia wymaga nachylonego podłoża cechującego się dobrym drenażem i niskim poziomem wilgotności.

Szczegółowe informacje o produkcji

Połączenie klimatu, rodzajów gleby, uprawianych odmian winorośli oraz stosowanych technik uprawy i praktyk winiarskich wpływa na cechy jakości win Tyrnavos (ChOG).

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

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

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

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

Wina objęte ChOG Tyrnavos otrzymały nagrody w konkursach międzynarodowych (IWSC Saloniki, Le Challenge International du Vin, Decanter, AWC Wiedeń, IWSC Londyn, międzynarodowy konkurs PAR Wine).

Związek przyczynowy

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

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

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

Odmiany czerwone w połączeniu z odpowiednim rodzajem gleby, gliniastej albo piaszczystej, produkują wina o aromacie owoców, kwiatów i intensywnym aromacie piżma z nutą miodu i tradycyjnych słodkich przetworów oraz miękkimi taninami w przypadku win czerwonych.

Niewielkie opady deszczu w okresie letnim i wysokie temperatury na tym obszarze nadają winom średnią kwasowość, wpływają na ich barwę i powodują wysokość zawartość cukru. Bardzo interesująca jest również lokalna odmiana Limniona, która dojrzewa od ostatnich dziesięciu dni września do pierwszych dziesięciu dni października. Z odmiany tej produkuje się wina o intensywnej kwasowości, średnionasyconej barwie i miękkich taninach.

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

Kategoria 8 – wina półmusujące

A. Związek historyczny

Uprawa winorośli jest praktykowana w regionie Tyrnavos od wieków. Od stuleci podróżni wspominają o winnicach w Tyrnavos. W 1668 r. turecki podróżnik Evliya Çelebi opisał winnice w regionie Tyrnavos w następujący sposób: „Wyjeżdżając z miasta w kierunku południowo-wschodnim (Tyrnavos), można zobaczyć 37 winnic, rozciągających się aż do Larisy”. Odniesienia można również znaleźć w pismach Browna (1669), Leake’a (1806) i Leonardosa (1836).

Istnieją pisemne odniesienia do historii uprawy winorośli i produkcji wina na obszarze Tyrnavos pochodzące nawet z czasów bizantyjskich. Francuz Léon Heuzey, jeden z najbardziej znanych zagranicznych badaczy i podróżników, odwiedził Tyrnavos w 1858 r. i stwierdził, że *zinziré*, tj. dziesięcina nałożona na moszcz, była jednym z podatków płaconych władcom tureckim.

B. Związki kulturowe, społeczne i gospodarcze

Życie społeczne i gospodarcze regionu Tyrnavos jest ściśle związane z uprawą winorośli, winem i *tsipouro*. Tradycja ta od wieków istnieje w mieście Tyrnavos i w całym regionie. Jednak dopiero w połowie XIX wieku mieszkańcy Tyrnavos aktywnie zaangażowali się w uprawę winorośli, a produkty takie jak wino, *tsipouro* i *ouzo* zaczęły odgrywać główną rolę w gospodarce miasta.

Winorośl i otrzymywane z niej produkty stanowią obecnie trzon lokalnej gospodarki. Wino i *tsipouro* są elementem każdej aktywności społecznej w regionie Tyrnavos, w tym tradycyjnych obchodów, uroczystości i ceremonii, oraz nieodłączną częścią codziennego życia mieszkańców. Najbardziej charakterystycznym zwyczajem obserwowanym tylko w Tyrnavos jest *Burani*, święto obchodzone w pierwszy poniedziałek Wielkiego Postu (tzw. Czysty Poniedziałek), zakorzenione w dionizyjskich fetach i kulcie Dionizosa.

C. Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

O cechach jakości win półmusujących objętych ChOG Tyrnavos decyduje połączenie specyfiki gleby, lokalnych warunków klimatycznych i uprawianych odmian.

Do produkcji win półmusujących wybiera się obszary i działki winnic spełniające wymogi dotyczące produktu. Wybierane są gleby gliniaste na nachylonym podłożu, cechujące się dobrym drenażem i niskim poziomem wilgotności. Ponadto wybiera się gleby, które zapewniają wyższą kwasowość i wyższą zawartość terpenów.

Szczegółowe informacje o produkcji

Wina półmusujące mają wyraźne właściwości organoleptyczne, w szczególności są to różowa barwa oraz aromat owocowy, np. wiśniowy i truskawkowy, bądź kwiatowy, tj. czerwonych róż. W przypadku wina półmusującego Muscat wyczuwalny jest wyraźny aromat odmiany Muscat. Wina półmusujące objęte ChOG Tyrnavos charakteryzują się zadowalającą kwasowością, świeżym smakiem i dobrą strukturą.

Związek przyczynowy

Z późno dojrzewającej winorośli może wyprodukować wyśmienite wina półmusujące o wyjątkowych cechach jakościowych.

Wyjątkowość win półmusujących objętych ChOG Tyrnavos jest związana z potencjałem aromatycznym odmian, z których są one produkowane, oraz rodzajem gleby i warunkami klimatycznymi panującymi każdego roku (poziom opadów) w okresie dojrzewania.

Duża różnorodność gleb daje wiele możliwości wyboru w celu utrzymania wysokiej jakości win półmusujących.

Takie połączenie czynników przyczynia się do produkcji win półmusujących o wyjątkowych właściwościach organoleptycznych, takich jak aromat owoców i kwiatów, o zadowalającej kwasowości, świeżym smaku i dobrej strukturze.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Ramy prawne:

Określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy uzupełniające dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Określenia dotyczące niektórych metod produkcji

Art. 66 ust. 1, 2 i 6 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 ustanawiającego niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określił tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina.

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Opis wymogu:

Określenia dotyczące niektórych metod produkcji

W art. 3 i 4 decyzji ministerialnej nr 280557/9-6-2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzenia na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win regionalnych, a także określił używanych do ich etykietowania dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15-6-2005) określono warunki stosowania następujących określeń:

- „NEOS OINOS” lub „NEAPOS OINOS” (MŁODE WINO)
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (DOJRZEWAJĄCE W BECZKACH)
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (STARZEJĄCE SIĘ W BECZKACH)
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (PODDAWANE WINIFIKACJI I DOJRZEWAJĄCE W BECZKACH)
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (PODDAWANE WINIFIKACJI W BECZKACH)

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Opis wymogu:

Podanie rocznika na etykiecie

W przypadku użycia określeń „NEOS OINOS” lub „NEAPOS OINOS” („MŁODE WINO”) na etykiecie wina obowiązkowe jest podanie rocznika, zgodnie z art. 1 ust. 2 decyzji ministerialnej nr 280557/9-6-2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzenia na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win lokalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15-6-2005).

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Opis wymogu:

Umieszczanie określeń na etykietach zgodnie z przepisami krajowymi.

Zgodnie z decyzją ministerialną nr 235309/7-2-2002 etykiety win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) Tyrnavos mogą zawierać następujące określenia:

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

Ramy prawne:

Określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Odstępstwa dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Art. 6 ust. 4 lit. b) rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 ustanawiającego niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina.

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Odstępstwa dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Art. 4 lit. c) wspólnego zarządzenia ministerialnego nr 392169/20-10-1999 ustanawiającego ogólne zasady dotyczące stosowania określenia „wino regionalne” do opisu wina stołowego (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 1985/8.11.99), zmienione wspólnym zarządzeniem ministerialnym nr 321813/29-08-2007, stanowi, że:

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

Link do specyfikacji produktu

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/PGE_trop_prodiagrafes_tyrnvos201217.pdf
