STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 28265
14 augustus 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam "Τύρναβος" (BGA)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/3788 van 15 juli 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/3788)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)
"Τύρναβος"
EU-referentienummer: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026

1. Naam van het product

"Τύρναβος"

2. Type geografische aanduiding

☐ BOB
☒ BGA

3. Sector

☐ Landbouwproducten
☒ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort

Griekenland

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΤΜΗΜΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΚΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ (MINISTERIE VAN PLATTELANDSONTWIKKELING EN VOEDSELVOORZIENING – DEPARTEMENT WIJNBOUW, WIJN EN GEDISTILLEERDE DRANKEN)

6. Kwalificatie als standaardwijziging

Overeenkomstig artikel 24, leden 3 en 4, van die verordening valt de gevraagde wijziging in de categorie standaardwijzigingen, aangezien zij:

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

a) geen wijziging omvat van de naam of van het gebruik van de naam van de beschermde geografische aanduiding;
b) geen wijziging, schrapping of toevoeging omvat in de categorie wijnbouwproduct met de beschermde geografische aanduiding;
c) het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet verbreekt of wijzigt, en
d) geen verdere beperkingen meebrengt voor de afzet van het product.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

Toevoeging van het ras asyrtiko aan de rassensamenstelling van witte en roséwijnen van alle categorieën en roséparelwijn

Beschrijving

Witte wijn met de BGA "Τύρναβος" (Tyrnavos) (droog, halfdroog en halfzoet) wordt bereid uit druiven van de rassen malagousia, dempina, muscat hamburg (moschato mavro tyrnavou), roditis, savatiano, chardonnay, sauvignon blanc, maccabeau, batiki, ugni blanc en asyrtiko, in verschillende verhoudingen.
Roséwijn met de BGA "Τύρναβος" (Tyrnavos) (droog, halfdroog en halfzoet) wordt bereid uit verse druiven van de rassen muscat hamburg (moschato mavro tyrnavou), limnio, roditis, limniona, cabernet sauvignon, grenache rouge, merlot, syrah en asyrtiko, in verschillende verhoudingen.
Parelwijn met de BGA "Τύρναβος" (Tyrnavos) (droog en halfdroog) wordt bereid uit verse druiven van de rassen muscat hamburg (moschato mavro tyrnavou), limnio, roditis, limniona, cabernet sauvignon, grenache rouge, merlot, syrah en asyrtiko, in verschillende verhoudingen.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van het maximum van 30% voor de rassen ugni blanc, batiki en maccabeau in de rassensamenstelling van witte wijn van alle categorieën

Beschrijving

Wijnbereiding met gebruikmaking van de bovengenoemde druivenrassen heeft aangetoond dat overschrijding van de grens van 30% geen significante verandering in het profiel van de wijnen meebrengt, zodat deze beperking uit oenologisch oogpunt niet gerechtvaardigd is en dus niet nodig is.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Bijwerking van het technisch dossier van de BGA "Τύρναβος" (Tyrnavos)

Beschrijving

i) verbetering van de beschrijving van het hoofdstuk "Verband met het geografische gebied";
ii) toevoeging en vervanging van nationale bepalingen inzake eisen en controles voor BOB- en BGA-wijnen; en
iii) wijzigingen in de informatie over de bevoegde controleautoriteiten.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn
"Τύρναβος"
EU-referentienummer: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026

1. Naam/Namen

"Τύρναβος"

2. Type geografische aanduiding

☐ BOB
☒ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Griekenland

4. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013

1. Wijn
8. Parelwijn

6. Beschrijving van de wijn(en)

Wijnbouwproduct

Droge witte wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Geelgroen van kleur.

Aroma

Aroma dat doet denken aan groene appel en rijpe peer, aroma van citrusvruchten met subtiele toetsen van jasmijn. In het geval van muskaatwijn is er sprake van een uitgesproken muskaataroma met een bloemig boeket.

Smaak

Wijn met een intense structuur, een lage zuurgraad en een lange nasmaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,0
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

– Minimaal totaal alcoholgehalte: 11,0% vol
– Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,0% vol
– Totaal suikergehalte (g/l): Maximaal 9,0

– Maximale totale zuurgraad: 7,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Halfdroge witte wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Geelgroen van kleur.

Aroma

Aroma dat doet denken aan groene appel en rijpe peer, aroma van citrusvruchten met subtiele toetsen van jasmijn. In het geval van muskaatwijn is er sprake van een uitgesproken muskaataroma met een bloemig boeket.

Smaak

Wijn met een intense structuur, een frisse zoete smaak, lage zuurgraad en lange nasmaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,0
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	250

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

– Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,0% vol
– Totaal suikergehalte (g/l): minimaal: 4,5 – maximaal: 17,5
– Maximale totale zuurgraad: 7,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Halfzoete witte wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Geelgroen van kleur.

Aroma

Aroma dat doet denken aan groene appel en rijpe peer, aroma van citrusvruchten met subtiele toetsen van jasmijn. In het geval van muskaatwijn is er sprake van een uitgesproken muskaataroma met een honingachtig en bloemig boeket.

Smaak

Wijn met een intense structuur, een subtiele zuurgraad en een lange nasmaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,0
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	250

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

– Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,0% vol
– Totaal suikergehalte (g/l): minimaal: 12,5 – maximaal: 45
– Maximale totale zuurgraad: 7,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Droge rode wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Donkerpaars van kleur met paarsblauwe accenten.

Aroma

Aroma van rijp rood fruit zoals kersen, bramen en pruimen, afgerond met toetsen van zwarte peper en kruidnagel. In het geval van muskaatwijn is er sprake van een uitgesproken muskaataroma met een bloemig boeket.

Smaak

Wijn met een intense structuur, een stevige body en zachte tanninen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,0
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

– Minimaal totaal alcoholgehalte: 12,0% vol
– Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,5% vol
– Totaal suikergehalte (g/l): Maximaal 9,0
– Maximale totale zuurgraad: 7,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Halfdroge rode wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Donkerpaars van kleur met paarsblauwe accenten.

Aroma

Aroma van rijp rood fruit zoals kersen, bramen en pruimen, afgerond met toetsen van zwarte peper en kruidnagel. In het geval van muskaatwijn is er sprake van een uitgesproken muskaataroma met een bloemig boeket.

Smaak

Wijn met een intense structuur, een stevige body, prettige zoete smaak en zachte tanninen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,0
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

– Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,5% vol
– Totaal suikergehalte (g/l): minimaal: 4,5 – maximaal: 17,5
– Maximale totale zuurgraad: 7,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Halfzoete rode wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Donkerpaars van kleur met paarsblauwe accenten.

Aroma

Aroma van overrijp rood fruit zoals kersen, bramen en pruimen, afgerond met toetsen van zwarte peper en kruidnagel. In het geval van muskaatwijn is er sprake van een uitgesproken muskaataroma met een honingachtig en bloemig boeket.

Smaak

Wijn met een intense structuur, een stevige body en zachte tanninen. Zoete nasmaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,0
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

– Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,5% vol
– Totaal suikergehalte (g/l): minimaal: 12,5 – maximaal: 45
– Maximale totale zuurgraad: 7,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Zoete rode wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Donkerpaars van kleur met paarsblauwe accenten.

Aroma

Aroma van overrijp fruit zoals vijgen, met een sterk muskaataroma afgerond met toetsen van honing en traditioneel zoet gekonfijt fruit.

Smaak

Lichte afdronk, met een krachtig muskaatkarakter. Prettige zuurgraad, stevige body, robuust en met een lange nasmaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	300

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

– Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,5% vol
– Totaal suikergehalte (g/l): Minimaal 45
– Maximale totale zuurgraad: 7,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Droge roséwijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Roze van kleur.

Aroma

Een fruitige wijn met een aroma van kersen, aardbeien en rode rozen. In het geval van muskaatwijn is er sprake van een uitgesproken muskaataroma.

Smaak

Prettige zuurgraad, een complex karakter en een stevige body.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,0
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

– Minimaal totaal alcoholgehalte: 11,0% vol
– Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,0% vol
– Totaal suikergehalte (g/l): Maximaal 9,0
– Maximale totale zuurgraad: 7,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Halfdroge roséwijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Roze van kleur.

Aroma

Een fruitige wijn met een aroma van kersen, aardbeien en rode rozen. In het geval van muskaatwijn is er sprake van een uitgesproken muskaataroma.

Smaak

Prettige zuurgraad, een complex karakter en een stevige body.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,0
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	250

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

– Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,0% vol
– Totaal suikergehalte (g/l): minimaal: 4,5 – maximaal: 17,5
– Maximale totale zuurgraad: 7,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Halfzoete roséwijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Roze van kleur.

Aroma

Een fruitige wijn met een aroma van kersen, aardbeien en rode rozen. In het geval van muskaatwijn is er sprake van een uitgesproken muskaataroma.

Smaak

Prettige zuurgraad, een complex karakter en een stevige body. Lange nasmaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,0
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	250

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

– Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,0% vol
– Totaal suikergehalte (g/l): minimaal: 12,5 – maximaal: 45
– Maximale totale zuurgraad: 7,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Parelwijn: droge roséwijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Roze van kleur.

Aroma

Een fruitige wijn met een aroma van kersen, aardbeien en rode rozen. In het geval van muskaatwijn is er sprake van een uitgesproken muskaataroma.

Smaak

Prettige zuurgraad, een frisse afdronk en een stevige body.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,0
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

– Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,0% vol
– Totaal suikergehalte (g/l): Maximaal 9,0

– Maximale totale zuurgraad: 7,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
– Overdruk in gesloten recipiënten van minstens 1 bar maar maximaal 2,5 bar bij 20 °C.

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Parelwijn: halfdroge roséwijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Roze van kleur.

Aroma

Een fruitige wijn met een aroma van kersen, aardbeien en rode rozen. In het geval van muskaatwijn is er sprake van een uitgesproken muskaataroma.

Smaak

Prettige zuurgraad, een frisse afdronk en een stevige body.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,0
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	250

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

– Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,0% vol
– Totaal suikergehalte (g/l): minimaal: 4,5 – maximaal: 17,5
– Maximale totale zuurgraad: 7,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
– Overdruk in gesloten recipiënten van minstens 1 bar maar maximaal 2,5 bar bij 20 °C.

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. Wijnbereidingsprocedés

7.1. Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen

Wijnbereidingsprocedé

Vinificatie van droge, halfdroge en halfzoete witte wijnen
Voor de wijnbereiding geldende beperkingen
Soort oenologisch procedé
Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding
Beschrijving
De witte wijnen worden bereid met behulp van moderne productietechnieken; de temperatuur tijdens de alcoholische gisting bedraagt niet meer dan 20 °C.

Wijnbereidingsprocedé

Vinificatie van droge, halfdroge, halfzoete en zoete rode wijnen
Soort oenologisch procedé
Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding
Beschrijving
De rode wijn wordt geproduceerd volgens de traditionele productiemethoden voor rode wijn.

Wijnbereidingsprocedé

Vinificatie van droge, halfdroge en halfzoete roséwijnen
Soort oenologisch procedé
Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding
Beschrijving
De roséwijn wordt geproduceerd met behulp van de modernste technologie voor de productie van roséwijnen; de temperatuur tijdens de alcoholische gisting bedraagt niet meer dan 20 °C.

Wijnbereidingsprocedé

Leimethode
Soort oenologisch procedé
Teeltmethode
Beschrijving
De wijnstokken worden geleid volgens de typische teelttechnieken die in dit gebied worden gebruikt.

Wijnbereidingsprocedé

Specifieke oenologische procedés voor de wijnproductie
Soort oenologisch procedé
Specifiek oenologisch procedé
Beschrijving
a) Bij het produceren van halfdroge, halfzoete en zoete wijn is verzoeting van de wijn toegestaan overeenkomstig de EU-bepalingen.
b) Parelwijn wordt geproduceerd volgens de traditionele lokale techniek, het koolstofdioxide is niet toegevoegd maar is endogeen.

7.2. Maximumopbrengsten

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Maximumopbrengst in kilogram druiven per hectare (rode en witte druivenrassen)

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengsten	12.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Maximumopbrengst van het eindproduct in hectoliter per hectare – rode wijnen

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengsten	96
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Maximumopbrengst van het eindproduct in hectoliter per hectare – witte wijnen en roséwijnen

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengsten	90
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

8. Lijst van het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen

– Cabernet Sauvignon N
– Chardonnay B
– Grenache Rouge N
– Maccabeau B
– Merlot N
– Sauvignon Blanc B
– Syrah N
– Ugni Blanc B – Trebbiano
– Assyrtiko B
– Limnio N
– Limniona N
– Malagouzia B
– Muscat de Hambourg N – Moschato Mavro Tyrnavou
– Batiki B
– Dempina B
– Roditis Rs – Alepou
– Savvatiano B – Doumprena blanc, Kountoura blanc, Perachoritiko, Sakeiko

9. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het afgebakende gebied voor de productie van de wijnen van "Τύρναβος" (Tyrnavos) (BGA) valt binnen de regionale eenheid van Larissa en omvat de districten van de gemeente Tyrnavos, in het bijzonder de gemeentelijke eenheid Tyrnavos met de plaatsjes Argyropouleio, Damasi en Dendra Tyrnavou en de gemeentelijke eenheid Ampelonas met de plaatsjes Vryotopos, Deleria en Rodia.

10. Verband met het geografische gebied

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op:
☒ de faam
☐ een bepaalde kwaliteit;
☐ overige kenmerken.

Categorie wijnproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Bijzonderheden over het geografische gebied voor wijnen en parelwijnen

Historische band

In de regio Tyrnavos wordt al eeuwenlang wijnbouw beoefend. Er bestaan zelfs schriftelijke verwijzingen naar de geschiedenis van wijnbouw en wijn in het gebied van Tyrnavos uit de Byzantijnse tijd. In brieven van de bestuurder van westelijk Thessaly, Michael Gabrielopoulos (1295), wordt onder meer gerefereerd aan een accijnsbelasting die wordt geheven op wijn en olijfolie (Tsopotos, 1896).
S. Paganellis en Zosimas Esphigmenitis, de uitgevers van Prometheus, beschreven Tyrnavos in 1880 als volgt: "Tyrnavos produceert cocons, meloenen en veel wijn, die echter zwak van smaak is en niet langer meegaat dan april."
Volgens informatie in het tijdschrift Helleense wijnbouw en oenologie (1932) werden er de volgende wijndruivenrassen geteeld in de regio: roditis, batiki, koukouli, limniona, sideritis, kartsiotis en outmali. Van de bovengenoemde druivenrassen worden alleen nog roditis, batiki en limniona geteeld in de regio Tyrnavos. De verandering vond plaats in de periode 1930–1936 na een epidemie van phylloxera (druifluis) in de regio. Phylloxera-resistente wijnen werden voornamelijk geleverd door de landbouwschool van Larissa, waar men zich inzette voor teelt van de druivenrassen muscat hamburg, batiki en rozaki.

Tegenwoordig is **muscat hamburg** het toonaangevende druivenras, dat in 60% van alle wijngaarden in het gebied wordt geteeld.
Dit druivenras komt voor op diverse plekken over de hele wereld. In Griekenland wordt dit druivenras echter nauw verbonden aan de omgeving van Tyrnavos, omdat het nationaal gezien vrijwel uitsluitend wordt geteeld binnen de grenzen van de gemeente Tyrnavos.
Muscat hamburg is verkregen door het kruisen van het Italiaanse druivenras schiava grossa (trollinger of black hamburg) met het Egyptische druivenras muscat alexandrie, en wordt vrijwel over de hele wereld geteeld. Het wordt gemengd met andere druivenrassen om wijn te produceren, maar in uitzonderingsgevallen, zoals in het gebied Tyrnavos, is wijn te vinden die uitsluitend is verkregen van Muscat Hamburg.
De plaatselijke wijnbouwers/producenten van Tyrnavos, die een bijzonder lange geschiedenis van wijnbouw kennen, werken volgens de nieuwe situatie die ontstond door de ontwikkeling van nieuwe rassen na de epidemie van phylloxera (druifluis), en gebruiken muscat op veel verschillende manieren. Er worden bijzondere gearomatiseerde wijnen geproduceerd, voornamelijk lichtrode, zoete en halfzoete wijnen. De beroemde Tsipouro (BGA) van Tyrnavos ("Τσίπουρο Τυρνάβου") wordt verkregen door distillatie. Het grote gebied waar het druivenras muscat hamburg wordt geteeld, de goede aanpassing aan het klimaat van het druivenras en de vele manieren waarop het kan worden gebruikt, hebben het gebied Tyrnavos wereldberoemd gemaakt. Het gebied is dermate beroemd dat de benaming **Moschato Tyrnavou (**ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ**)** thans is opgenomen in de VIVC (Vitis International Variety Catalogue). Dit gaf Moschato Tyrnavou wereldwijde bekendheid en na de nationale erkenning van de benaming in februari 2013 mag het druivenras zich officieel "**Moschato Mavro Tyrnavou**" (Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου) noemen, een benaming die wordt gebruikt voor druiven die binnen de grenzen van de gemeente Tyrnavos zijn geteeld.

Culturele, sociale en economische banden

Het sociale en economische leven van de regio Tyrnavos is nauw verweven met wijnbouw, wijn en tsipouro. Dit is een traditie die al eeuwenlang bestaat in de stad Tyrnavos en de ruimere regio. Halverwege de negentiende eeuw gingen de bewoners van Tyrnavos zich echter intensief bezighouden met de wijnbouw en gingen producten zoals wijn, tsipouro en ouzo een grote rol spelen in de economie van de stad. Volgens diverse historische bronnen was het niet alleen de natuur maar ook de vrolijke instelling van de bewoners van Tyrnavos die bijdroeg aan de uitbreiding van de wijnbouw en de daaruit voortvloeiende producten: "De bewoners van Tyrnavos zijn godvruchtige pretmakers en feestvierders, in dien mate dat het onwaarschijnlijk is dat men ook maar één bewoner van de stad vindt die niet van wijn houdt," schreef Ioannis Economou Logiotatou, een geleerde uit Larissa, in 1817. Nikolaos Georgiadis schreef in 1880: "En de bewoners van de stad zijn vrolijke, levendige liefhebbers van feesten en eerbiedige aanbidders van Bacchus." Volgens Achilleas Tzartzanos (1873–1946) wordt extensieve wijnbouw beschouwd als de belangrijkste factor voor de economische groei van Tyrnavos, naast de katoenteelt en veel fruitboomgaarden (peer en perzik). Destijds kweekten de inwoners van Tyrnavos een groot aantal moerbeibomen voor de zijde-industrie, die elk jaar grote hoeveelheden cocons produceerden, die vervolgens naar Europa werden uitgevoerd.
De wijnbouw en wijnproducten vormen nu de ruggengraat van de plaatselijke economie. Wijn en tsipouro spelen een rol in alle sociale activiteiten in de regio Tyrnavos, met inbegrip van de gebruiken, festiviteiten en ceremoniële plechtigheden, en zijn onlosmakelijk verbonden met het dagelijks leven van de bewoners van de regio. Het meest kenmerkende gebruik, dat alleen in Tyrnavos te zien is, is "Bourani" op "Schone maandag", een festiviteit die geworteld is in Dionysische feesten en de aanbidding van Dionysos. Het is een volksfeest met obscene liedjes en plagerijen, dansen en veel dronkenschap; in feite is het een viering van de fallus, een symbool van voortplanting en vruchtbaarheid.

Geografische omgeving en geografische oorsprong

De wijngaarden in het groeigebied van de wijnen van "Τύρναβος" (Tyrnavos) (BGA) liggen op een hoogte van 70 tot 250 meter. Deze wijngaarden waar aanbevolen en toegestane druivenrassen worden geteeld, hebben een oppervlakte van 17.000 hectare, waarvan circa 10.000 hectare wordt ingenomen door muscat hamburg.
Het terrein in de gemeente Tyrnavos waar de wijngaarden zich uitstrekken, varieert van een lichte glooiing tot hellingen tot 12% (regio Damasi). Er zijn alluviale bodems die geschikt zijn voor intensieve landbouw. Het geologische materiaal bestaat met name uit alluviale kleimaterialen, fluviale afzettingen, puinkegels, alluviale kegels, duinen, vulkanische rotsen met agglomeraten van zand, klei, kiezels en detritisch materiaal.
Het microklimaat in de regio wordt gekenmerkt door relatief lage temperaturen in de winter, regelmatige vorst en weinig neerslag, terwijl de zomers gewoonlijk warm en droog zijn. Om precies te zijn is de gemiddelde temperatuur 16,5 °C, terwijl de gemiddelde minimumtemperatuur in de winter ongeveer 7,7 °C en in de zomer ongeveer 40,1 °C bedraagt. De gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt 518 mm, met een gemiddelde vochtigheid van 72,59%.

De wijnen van "Τύρναβος" (Tyrnavos) (BGA) danken hun kwaliteitskenmerken aan een combinatie van plaatselijke kenmerken (bodem en klimaat), de geteelde druivenrassen en de teelt- en wijnproductiemethoden die worden gebruikt.
Voor het druivenras muscat hamburg (moschato mavro tyrnavou) geldt dat het plaatselijke microklimaat het intense aromatische karakter van het druivenras, dat doet denken aan rozen, optimaal tot zijn recht laat komen en dit draagt bij aan de productie van unieke muskaatwijnen, die een afzonderlijke categorie vormen. Het ras muscat hamburg (moschato mavro tyrnavou) wordt geteeld op de vruchtbaarste en diepste bodems, waar de organoleptische kenmerken van de druiven (kleur, grootte, aroma) zich optimaal ontwikkelen. Bovendien is gebleken dat het het druivenras is dat het best bestand is tegen vorst (in de winter van 2001 daalde de temperatuur tot –24,8 °C).
Zowel de witte als rode Griekse druivenrassen met grote en compacte trossen (zoals malagouzia en roditis) worden geteeld op bodems met een lage vochtigheidsgraad vanwege het risico op besmetting door schimmels zoals botrytis.
De wijnen van witte druivenrassen die voornamelijk worden geteeld op bodems in het zuidoosten van Tyrnavos, hebben een zoutachtige smaak, die afkomstig is van de leembodem met een hoog vuursteengehalte.
De geringe neerslag in de zomer en de hoge temperaturen in het gebied zijn van invloed op zuurgraad, kleur en suikergehalte van rode wijnen.
Naast de kenmerken van het gebied (bodem, klimaat) en de geteelde druivenrassen zijn ook de oenologische procedés een belangrijke factor bij de productie van kwaliteitswijnen. Er kunnen diverse oenologische procedés en methoden worden gebruikt om de kwaliteit van de wijnen op basis van malagouzia te verbeteren. Afhankelijk van het wijnbouwperceel en de kenmerken daarvan kiezen plaatselijke oenologen ervoor om de druiven te koelen in grote koelcellen, of om met behulp van koolzuursneeuw de temperatuur van de druiven te verlagen.
Het gebruik van houten vaten om gerijpte wijn te produceren is minder wijdverspreid. Wijngaarden met een late oogst kunnen droge wijnen produceren die in de tank of in het vat zijn gerijpt.

Productgegevens voor wijn

De combinatie van klimaat, bodemtypen, geteelde druivenrassen en de toegepaste teeltmethoden en wijnbereidingsprocedés draagt bij aan de kwaliteitseigenschappen van de wijnen van "Τύρναβος" (Tyrnavos) (BGA).
De rode wijnen zijn donkerpaars van kleur, met paarsblauwe accenten en aroma's van vijgen en rijp rood fruit zoals kersen, bramen en pruimen, afgerond met toetsen van zwarte peper en kruidnagel met naargelang het druivenras accenten van honing en traditioneel zoet gekonfijt fruit. In het geval van muskaatwijn is er sprake van een uitgesproken muskaataroma met een bloemig boeket. Deze wijnen worden gekenmerkt door zachte tanninen.
Roséwijnen zijn roze van kleur en hebben diverse aroma's, zoals kersen, aardbeien en rode roos. In het geval van muskaatwijn is er sprake van een uitgesproken muskaataroma.
Afhankelijk van het druivenras hebben witte wijnen diverse aroma's, zoals groene appel en rijpe peer of het aroma van citrusvruchten met subtiele toetsen van jasmijn. In het geval van muskaatwijn is er sprake van een uitgesproken muskaataroma met een bloemig boeket. Deze wijnen hebben een subtiele zuurgraad en veel body.
Dankzij hun aromatische potentieel kunnen wijnen die zijn geproduceerd van de druivenrassen malagouzia, chardonnay en sauvignon blanc, worden gebruikt voor verbetering van het aroma en de smaak van andere druivenrassen uit het gebied van Tyrnavos, zoals roditis, savatiano en batiki, die een neutraal aroma en een gemiddelde zuurgraad hebben.
In de regio Tyrnavos is Asyrtiko al heel lang een aanbevolen en toegelaten ras, en het areaal aan wijngaarden waar deze druif wordt geproduceerd, blijft groeien.
Asyrtiko is een ideale variëteit voor gebieden met weinig neerslag en een droog klimaat. Het aanpassingsvermogen van deze specifieke variëteit in de regio Tyrnavos wordt om twee belangrijke redenen als uitstekend beschouwd. De eerste reden is de geringe neerslag en de tweede reden is de samenstelling van de bodem. Bovendien dragen de hoge zandconcentratie en de goede afwatering ertoe bij dat het ras Asyrtiko zich diep kan wortelen om beter bestand te zijn tegen waterschaarste.
Wijnen van het ras asyrtiko kunnen worden gemengd met veel rassen die al onder de BGA "Τύρναβος" (Tyrnavos) vallen (bv. malagouzia). Zo kunnen kwaliteitswijnen worden verkregen. Een van deze rassen is μοσχάτο μαύρο τυρνάβου (moschato mavro tyrnavou). Deze vermenging is van groot belang, aangezien asyrtiko aan het eindproduct zijn zeer goede zuurgraad bijdraagt en μοσχάτο μαύρο τυρνάβου zijn explosieve en multidimensionale aromatische profiel (bij de bereiding van witte wijn). Een andere interessante vermenging van asyrtiko met de rassen malagouzia en chardonnay, die al enkele jaren op de Griekse markt is, is commercieel zeer succesvol.

Causaal verband voor wijn

Het unieke karakter van de wijnen houdt verband met het aromatische potentieel van de druivenrassen waaruit zij zijn geproduceerd, in combinatie met het bodemtype en de heersende klimaatomstan-

digheden tijdens de rijping. Het oenologisch procedé waarvan gebruik wordt gemaakt, is eveneens van belang.
Witte druivenrassen die zijn verbouwd op het juiste bodemtype leveren wijnen op met een subtiele zuurgraad en een aroma van fruit, citrusvruchten en bloemaccenten.
Wat betreft malagouzia geven wij een voorbeeld van twee verschillende bodemtypen. Het eerste voorbeeld betreft de bodems in de buurt van de rivier Titarisios die zand en zandleem bevatten, met een hoog vuursteengehalte. Van de wijnrassen die op deze bodems worden geteeld, worden wijnen met een aroma van jasmijn en rijpe peren geproduceerd. Het tweede voorbeeld betreft de bodems in de buurt van de berg Melouna, die kleihoudend zijn. Het rijpingsproces op deze bodems vindt tien tot vijftien dagen later plaats dan in het eerste voorbeeld en met deze druivensoort wordt wijn geproduceerd met een aroma dat doet denken aan groene appel en citrusvruchten. Kenmerkend voor beide gebieden zijn wijnen met een uitmuntende zuurgraad.
Rode druivenrassen die zijn verbouwd op het juiste bodemtype (kleibodem of zandbodem) leveren wijnen op met een aroma van fruit en bloemen, en een krachtig muskusachtig aroma met toetsen van honing en traditioneel zoet gekonfijt fruit en zachte tanninen in het geval van rode wijnen. De geringe neerslag in de zomer en de hoge temperaturen in het gebied resulteren in een gemiddelde zuurgraad en kleur en een hoog suikergehalte. Het plaatselijke druivenras Limniona, dat rijpt vanaf de laatste tien dagen van september tot de eerste tien dagen van oktober, is eveneens bijzonder interessant. Van dit druivenras worden wijnen met een hoge zuurgraad, een gemiddelde kleur en zachte tanninen geproduceerd.
Roséwijnen hebben een prettige zuurgraad, een complex karakter en een stevige body.

Categorie wijnproduct

8. Parelwijn

Samenvatting van het verband

Productgegevens voor parelwijn

Van laatrijpende druiven kunnen uitstekende parelwijnen met bijzonder unieke kwaliteitskenmerken worden geproduceerd. Parelwijnen hebben belangrijke organoleptische kenmerken en hebben een kenmerkende lichtroze kleur, met een fruitig aroma, zoals van kersen en aardbeien, en een bloemig aroma, zoals van rode rozen. In het geval van Muscat-parelwijn is er sprake van een uitgesproken muskaataroma. De parelwijnen van "Τύρναβος" (Tyrnavos) (BGA) hebben een prettige zuurgraad, een frisse afdronk en een stevige body.

Causaal verband voor parelwijn

Het unieke karakter van de parelwijnen van "Τύρναβος" (Tyrnavos) (BGA) houdt verband met het aromatische potentieel van de druivenrassen waaruit zij zijn geproduceerd, in combinatie met het bodemtype en de heersende klimaatomstandigheden tijdens de rijping. Het oenologisch procedé waarvan gebruik wordt gemaakt, is eveneens van belang. De grote diversiteit aan bodems biedt veel mogelijkheden voor behoud van de hoge kwaliteit van de parelwijnen. Deze combinatie van factoren levert een bijdrage aan de productie van parelwijnen met buitengewone organoleptische kenmerken, zoals een aroma van fruit en bloemen, een prettige zuurgraad, een frisse afdronk en een stevige body".

11. Verdere toepasselijke vereisten

Titel van de vereiste/afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Wetgevingskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

A. Rechtskader van de EU-wetgeving
B. Rechtskader van de Helleense Republiek

Tafelwijn waarvoor de vermelding "landwijn" mag worden gebruikt met de geografische aanduiding van een regio, een departement (nomos) of een wijnbouwstreek die kleiner is dan het departement, wordt geproduceerd in wijnbouwbedrijven in het departement of in aangrenzende departementen. Meer in het bijzonder mogen wijnen met de BGA "Τύρναβος" (Tyrnavos) worden geproduceerd in wijnmakerijen in de regionale eenheid Larissa of in de naburige regionale eenheden Magnesia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Grevena, Kozani en Pieria.

Titel van de vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering van de wijn

Wetgevingskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

A. Aanduidingen met betrekking tot bepaalde productiemethoden

Wetgevingskader: EU-wetgeving
Wetgevingskader: wetgeving van de Helleense Republiek
Het gebruik van de volgende aanduidingen is toegestaan, overeenkomstig de in de nationale wetgeving vastgestelde voorwaarden:
– "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" of "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (NEW WINE) (nieuwe wijn);
– "ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" of "ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (opvoeding in vaten of opgevoed in vaten);
– "ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" of "ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (gerijpt in vaten of rijping in vaten);
– "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" of "ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (gegist en opgevoed in vaten of gisting en opvoeding in vaten);
– "ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" of "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (gisting in vaten of gegist in vaten).

B. Vermelding van het oogstjaar op het etiket

Wanneer op de etikettering van wijnen de aanduidingen "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" of "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (jonge wijn) worden gebruikt, moet het oogstjaar van de druiven worden vermeld.

C. Aanduidingen op etiketten in overeenstemming met nationale wetgeving

– Bij de etikettering van wijnen met een beschermde geografische aanduiding (BGA) "Τύρναβος" (Tyrnavos) mogen de volgende aanduidingen worden gebruikt:
ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (witte wijn van witte druiven), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (witte wijn van blauwe druiven), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (witte wijn van roze druiven), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ (kokkineli, de roséversie van de Griekse harswijn), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ (wijn uit de heuvels), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ (wijn van de hellingen).
– De traditionele aanduidingen die mogen worden gebruikt en beschermd voor de beschermde geografische aanduiding BGA "Τύρναβος" (Tyrnavos) en op voorwaarde dat aan de desbetreffende voorschriften van de wetgeving van de Unie en de nationale wetgeving is voldaan, zijn:
"Τοπικός Οίνος" (lokale wijn) in plaats van BGA
Αγρέπαυλη (Agrepavli), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ambelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Kava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos).

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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