

Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea

C 63



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 62

18 ta' Frar 2019

Werrej

II *Komunikazzjonijiet*

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2019/C 63/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.9232 — Ivanhoe Cambridge/Macquarie/RHP Manager/RHP Platform) ⁽¹⁾	1
2019/C 63/02	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.9244 — OMERS/Altice/SFR FTTH) ⁽¹⁾	1
2019/C 63/03	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.9255 — Swiss/Montagu/Real estate property) ⁽¹⁾	2

IV *Informazzjoni*

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2019/C 63/04	Rata tal-kambju tal-euro	3
2019/C 63/05	Deċiżjoni tal-Kummissjoni tal-14 ta' Frar 2019 li tahtar tmien membri tal-Kumitat Konsultattiv Ewropew tal-Istatistika	4

MT

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

Deċiżjoni ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni tat-13 ta' Frar 2019 dwar il-pubblikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea ta' applikazzjoni għal emenda ta' speċifikazzjoni għal denominazzjoni fis-settur tal-inbid imsemmija fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ('Tύρναβος' (Tyrnavos) (IGP))

II

(Komunikazzjonijiet)

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠJI
U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata

(Il-Każ M.9232 — Ivanhoe Cambridge/Macquarie/RHP Manager/RHP Platform)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2019/C 63/01)

Fit-28 ta' Jannar 2019, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004⁽¹⁾. It-test shiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsim tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32019M9232. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata

(Il-Każ M.9244 — OMERS/Altice/SFR FTTH)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2019/C 63/02)

Fl-1 ta' Frar 2019, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004⁽¹⁾. It-test shiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsim tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32019M9244. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata
(Il-Każ M.9255 — Swiss/Montagu/Real estate property)
(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)
(2019/C 63/03)

Fit-12 ta' Frar 2019, il-Kummissjoni ddeċidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004⁽¹⁾. It-test shiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitneħħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsim tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32019M9255. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZJI
TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

Il-15 ta' Frar 2019

(2019/C 63/04)

1 euro =

	Munita	Rata tal-kambju		Munita	Rata tal-kambju
USD	Dollaru Amerikan	1,1260	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4959
JPY	Yen Ġappuniż	124,45	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	8,8370
DKK	Krona Daniża	7,4612	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6432
GBP	Lira Sterlina	0,87938	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,5293
SEK	Krona Żvediża	10,4813	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 269,32
CHF	Frank Żvizzeru	1,1340	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	15,9011
ISK	Krona İzlandiża	134,30	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,6236
NOK	Krona Norveġiża	9,7690	HRK	Kuna Kroata	7,4080
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	15 924,46
CZK	Krona Ċeka	25,709	MYR	Ringgit Malażjan	4,5997
HUF	Forint Ungeriz	318,21	PHP	Peso Filippin	59,036
PLN	Zloty Pollakk	4,3307	RUB	Rouble Russu	75,0816
RON	Leu Rumun	4,7407	THB	Baht Tajlandiż	35,210
TRY	Lira Turka	5,9322	BRL	Real Braziljan	4,1852
AUD	Dollaru Awstraljan	1,5836	MXN	Peso Messikan	21,7650
			INR	Rupi Indjan	80,3610

⁽¹⁾ Sors: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.

DEĊIŻJONI TAL-KUMMISSJONI**tal-14 ta' Frar 2019****li tahtar tmien membri tal-Kumitat Konsultattiv Ewropew tal-Istatistika**

(2019/C 63/05)

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat id-Deciżjoni Nru 234/2008/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' Marzu 2008 li tistabbilixxi l-Kumitat Ewropew ta' Konsultazzjoni dwar il-Politika Komunitarja ta' Tagħrif Statistiku u li thassar id-Deciżjoni tal-Kunsill 91/116/KEE ⁽¹⁾, u b'mod partikolari l-Artikolu 4(1)(a) tagħha,

Billi:

- (1) Il-Kumitat Konsultattiv Ewropew tal-Istatistika huwa magħmul minn 24 membru.
- (2) Skont l-Artikolu 4(1) tad-Deciżjoni Nru 234/2008/KE, tnax-il membru għandhom ikunu mahtura mill-Kummissjoni, wara li din tkun ikkonsultat mal-Parlament Ewropew u mal-Kunsill. Erbgħa mit-tnax-il membru msemija hawn fuq inhatru għal termini ta' hames (5) snin bid-Deciżjoni tal-Kummissjoni 2016/C12/02, u l-mandati rispettivi tagħhom jintemmu fl-2020.
- (3) L-Istati Membri pprovdew lill-Kummissjoni b'lista ta' kandidati li għandhom kwalifiki stabbiliti sew fil-qasam tal-istatistika.
- (4) Meta tahtar lil dawn it-tmien membri, il-Kummissjoni pprovat tiżgura li huma jirrappreżentaw b'mod ugwali lill-utenti, lil min iwiegħeb u lill-partijiet l-oħra ikkonċernati fl-istatistika tal-Unjoni (fosthom il-komunità xjentifika, il-partijiet soċjali u s-soċjetà ċivili).
- (5) Tiġi stabbilita lista ta' riżerva biex tintuża kemm-il darba xi membru mahtur jirriżenja jew ikun indispost mingħajr preavviż. Fl-għażla tal-membri mil-lista ta' riżerva l-Kummissjoni għandha tagħmel hilita biex iżżomm il-bilanċ bejn il-gruppi ta' utenti.

ADOTTAT DIN ID-DEĊIŻJONI:

Artikolu 1

Il-persuni msemija fl-Anness huma b'dan mahtura bħala membri tal-Kumitat Konsultattiv Ewropew tal-Istatistika għal terminu ta' hames (5) snin li jibda mid-9 ta' Mejju 2019.

Artikolu 2

Din id-Deciżjoni għandha tidhol fis-seħh l-ghada tal-jum tal-pubblikazzjoni tagħha f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Magħmul fi Brussell, l-14 ta' Frar 2019.

*Għall-Kummissjoni**Il-President*

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ ĠUL 73, 15.3.2008, p. 13.

ANNEX

Axel BÖRSCH-SUPAN,

Maria João CASANOVA DE ARAÚJO E SÁ VALENTE ROSA,

Audronė JAKAITIENĖ,

Sune KARLSSON,

András MÁTH,

Marie BOHATÁ,

Peter VAN DER HEIJDEN,

Tõnu KOLLO.

Lista ta' riżerva:

Marcel DAS,

Domantas JASILIONIS.

DEĊIŻJONI TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI**tat-13 ta' Frar 2019****dwar il-pubblikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea ta' applikazzjoni għal emenda ta' speċifikazzjoni għal denominazzjoni fis-settur tal-inbid imsemmija fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill****(“Túpvaßoc” (Tyrnavos) (IGP))****(2019/C 63/06)**

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-17 ta' Diċembru 2013 li jistabbilixxi organizzazzjoni komuni tas-swieq fi prodotti agrikoli u li jhassar ir-Regolamenti tal-Kunsill (KEE) Nru 922/72, (KEE) Nru 234/79, (KE) Nru 1037/2001 u (KE) Nru 1234/2007⁽¹⁾, u b'mod partikolari l-Artikolu 97(3) tiegħu,

Billi:

- (1) Il-Greċja bagħtet applikazzjoni għal emenda tal-ispeċifikazzjoni għad-denominazzjoni “Túpvaßoc” (Tyrnavos) b'konformità mal-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.
- (2) Il-Kummissjoni eżaminat l-applikazzjoni u kkonkludiet li l-kundizzjonijiet stabbiliti fl-Artikoli 93 sa 96, fl-Artikolu 97(1) u fl-Artikoli 100, 101 u 102 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 ġew issodisfati.
- (3) Sabiex tippermetti l-preżentazzjoni ta' dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni b'konformità mal-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, l-applikazzjoni għal emenda tal-ispeċifikazzjoni għad-denominazzjoni “Túpvaßoc” (Tyrnavos) jenhtieg li tiġi ppubblikata f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea,

IDDEĊIDIET KIF ĠEJ:

Artikolu Uniku

L-applikazzjoni għall-emenda fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni “Túpvaßoc” (Tyrnavos) (IGP) skont l-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, tinsab fl-Anness ta' din id-Deciżjoni.

B'konformità mal-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, il-pubblikazzjoni ta' din id-Deciżjoni tagħti d-dritt ta' oġġezzjoni għall-emenda tal-ispeċifikazzjoni msemmija fl-ewwel paragrafu ta' dan l-Artikolu fi żmien xahrejn mid-data tal-pubblikazzjoni tagħha f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Magħmul fi Brussell, it-13 ta' Frar 2019.

Għall-Kummissjoni

Phil HOGAN

Membru tal-Kummissjoni

⁽¹⁾ ĠUL 347, 20.12.2013, p. 671.

ANNEX

‘Τύρναβος’ (Tyrnavos)

PGI-GR-A0122-AM01

Data tal-applikazzjoni: 31.7.2015

TALBA GĦAL EMENDA FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

1. Regoli applikabbli għall-emenda

L-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 – Emenda mhux minuri

2. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda

2.1. Estenzjoni taż-żona ġeografika demarkata

L-emenda tal-Fajl Tekniku PGI-GR-A0122 Tyrnavos, jestendi ż-żona ġeografika demarkata biex tinkludi l-komunita lokali ta' Dendra Tyrnavou, li tinsab fl-Unità Muniċipali ta' Tyrnavos, Muniċipalitè ta' Tyrnavos, Unità Reġjonali ta' Larissa. Din l-emenda tikkonċerna t-taqsimi 'Żona demarkata' tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u d-Dokument Uniku.

Il-Komunità Lokali Dendra Tyrnavou hija parti mill-Muniċipalitè ta' Tyrnavos mahluqa minn Liġi Nru 3852 li tgħaqqad il-muniċipalitajiet (Gazzetta tal-Gvern, Serje I, Nru 87). Din il-komunità tinsab madwar sitt kilometri 'l bogħod minn Tyrnavos. Huwa reġjun li jkabbar l-gheneb bl-istess kundizzjonijiet tal-hamrija u tal-klima u l-istess firxa ta' varjetajiet, li jipproduċu inbid b'karatteristiċi li huma identiċi għal dawk ta' nbejjed ta' Tyrnavos (IGP).

2.2. Żieda tal-varjetà Malagouzia mal-kompożizzjoni varjetali tal-inbid abjad

L-emenda għall-Fajl Tekniku PGI-GR-A0122 Tyrnavos, l-ispeċifikazzjoni tal-Prodott u d-Dokument Uniku tikkonċerna ż-żieda tal-varjetà Malagouzia għall-kompożizzjoni varjetali tal-inbid abjad (xotti, nofshom misjurin, nofshom helwin) fi kwalunkwe proporzjonijiet.

Din l-emenda tikkonċerna it-taqsimiet 'Għeneb prinċipali tal-inbid' tad-Dokument Uniku u 'Varjetajiet Awtorizzati ta' Għeneb tal-Inbid' tal-ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsimi 'Rabta maż-żona ġeografika' għall-kategorija 'inbid'.

Il-varjetà Malagouzia ilha titkabbar fil-vinji tar-reġjun ta' Tyrnavos għal għexieren ta' snin.

Hija kompletament akklimatizzata għall-kundizzjonijiet shan u xotti tar-reġjun. L-gheneb kbir u l-ġilda hoxna tiegħu jifilhu b'suċċess għall-evaporazzjoni kkawżata mit-temperaturi għolja tar-reġjun matul ix-xhur tas-sajf. Il-hsad isir fl-ahħar 10 ijiem ta' Awwissu. L-inbejjed prodotti mill-varjetà Malagouzia għandhom il-vantaġġ li huma ta' kwalità għolja u distinti minn inbejjed prodotti f'reġjuni oħrajn.

Fil-hamrija taflja tar-reġjun ta' Tyrnavos il-varjetà tipproduċi aċidità tajba hafna u aroma rikka. L-aromi prinċipali huma ta' tuffieħ aħdar u frott taċ-ċitru. Fil-hamrija ramlja u mhallta ramlja il-varjetà tipproduċi nbejjed b'aċidità tajba u b'aroma ta' ġizimin u lanġas misjur.

L-inbejjed prodotti mill-varjetà Malagouzia f'Tyrnavos huma popolari barra mill-pajjiż fis-swieq prinċipali tal-Belġju, l-Istati Uniti tal-Amerka u l-Germanja. Rebħu wkoll premijiet f'kompetizzjonijiet importanti bħal Decanter.

Li tiġi rreġistrata il-varjetà taht it-Tyrnavos (IGP) jagħti lill-inbejjed prodotti spinta fis-suq, li tghin lill-prodotti jkun aktar kompetittivi fis-suq dinji, li jirriżulta fi tkabbir ekonomiku lokali u nazzjonali.

2.3. Żieda ta' informazzjoni fit-taqsimi 'Rabta maż-żona ġeografika' għall-kategoriji ta' 'Inbid' u 'Inbid semifrizzanti'

It-taqsimi 'Rabta maż-żona ġeografika' tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u tad-dokument uniku, għall-kategoriji ta' 'inbid' u 'inbid semifrizzanti' ta' prodotti tad-dwieli koperti minn Fajl Tekniku PGI-GR-A0122 Tyrnavos, kien supplimentat b'informazzjoni dettaljata dwar:

(a) id-deskrizzjoni tal-fatti naturali, umani jew storiċi oħrajn li jagħtu lok għall-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott; (b) il-karatteristiċi tal-kwalità tal-prodott attribwibbli għall-orijini ġeografika tiegħu u (c) l-interazzjoni kawżali bejn il-karatteristiċi taż-żona ġeografika relatata mar-rabta u l-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott li jistgħu jiġu attribwiti għall-orijini ġeografika tiegħu, halli r-rabta tista' tkun ippruvata għal kull wiehed minn dawn il-prodotti.

Informazzjoni relatata mar-reputazzjoni tal-prodott giet miżjuda mal-kategorija 'Inbid'.

Jekk joghgbok innota li d-dokumnt uniku tal-fajl tekniku IĠP Tyrnavos jinkludi taqsira tad-data mit-taqsima 'Rabta maż-żona ġeografika' għall-kategoriji tal-'Inbid' u 'Inbid semifrizzanti' tal-prodotti tad-dwieli.

B'mod partikolari, fit-tmiem tal-paragrafu 'A. Rabta Storika' tas-Subtaqsima 'Dettalji dwar iż-żona ġeografika għal inbid tal-kategorija 1', l-informazzjoni li jmiss giet miżjuda:

‘Illum il-ġurnata, Muscat Hamburg hija varjetà ta’ ghenba dominanti kkultivata f’60 % tat-total ta’ vinji fiż-żona. Din il-varjetà tista’ tinsab mifruxa f’postijiet madwar id-dinja kollha. Madanakollu, fil-Greċja, hija sinonima maż-żona ta’ Tyrnavos, minhabba li, fuq livell nazzjonali, hija kważi esklussivament kkultivata fi hdan il-fruntieri tal-Municipalità ta’ Tyrnavos. Muscat Hamburg inholqot permezz ta’ inkroċju bejn il-varjetà Taljana, Schiava Grossa, (Trollinger jew Black Hamburg) u l-varjetà Egizzjana ta’ Muscat ta’ Alessandrija li kienet ikkultivata kważi kullimkien madwar id-dinja. Hija mhallta ma’ varjetajiet oħrajn biex jiġi prodott l-inbid, iżda f’każijiet eċċezzjonali, bħal fiż-żona ta’ Tyrnavos, wiehed jista’ jsib inbid prodott esklussivament mill-Muscat Hamburg. Dawk li jkabbru/produtturi tal-gheneb lokali ta’ Tyrnavos, li għandhom storja twila ta’ tkabbir tal-gheneb, ħadmu fuq il-bażi tas-sitwazzjoni l-għda maħluqa mill-varjetajiet stabbiliti wara phylloxera, u użaw lil Muscat f’diversi modi. Inbejjed speċjali aromatiċi huma prodotti prinċipalment homor ċari, helwin jew nofshom helwin. L-IĠP Tsipouro famuż ta’ Tyrnavos huwa prodott permezz ta’ distillazzjoni. Iż-żona kbira tal-ghejjel ta’ Muscat Hamburg, l-akklimatizzazzjoni tajba tal-varjetà u l-ħafna modi li bihom tista’ tiġi użata għallu ż-żona ta’ Tyrnavos punt ta’ referenza globali, sal-punt li s-sinonimu Moschato Tyrnavou huwa issa inkluż fil-VIVC (Vitis International Variety Catalogue). Din stabbiliet ir-reputazzjoni tal-Moschato Tyrnavou fuq skala globali u, wara r-rikonnoxximent tad-deżinjazzjoni fi Frar 2013 fuq livell nazzjonali, il-varjetà tista’ uffiċjalment tiġi tikkettata bis-sinonimu ‘Moschato Mavro Tyrnavou’, għal għeneb ikkultivat fil-fruntieri tal-Municipalità ta’ Tyrnavos’.

Li jmiss gie mdahhal fit-tmiem tal-paragrafu ‘C. Ambjent ġeografiku u origini ġeografika’:

‘Fir-rigward tal-varjetà Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), il-mikroklima lokali tispikka fil-karattru aromatiċu intens tal-varjetà, li jixbah lill-ward, biex b’hekk tikkontribwixxi għall-produzzjoni ta’ nbejjed Muscat uniċi, li jiffurmaw kategorija wehdom. Il-varjetà Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou) hija kkultivata fl-aktar ħamrija għammiela u fonda, fejn tiżviluppa sal-massimu l-karatteristiċi organolettiċi tal-gheneb (kulur, daqs, aroma), waqt li gie ppruvat li hija l-aktar varjetà rezistenti għall-ġlata (waqt ix-xitwa tal-2001, it-temperaturi niżli għal -24,8 °C).

B’moġġenerali, ħamriji żagħżagħ, ramlin huma kkultivati b’varjetajiet homor li jsiru tard, bħal Cabernet Sauvignon, ukoll il-varjetà Syrah, li timmatura fit-tieni għaxart ijiem ta’ Settembru, filwaqt li varjetajiet bikrin, bħal Merlot, huma kkultivati f’ħamrija tal-argilla, biex jiksibu maturità teknoloġika u tal-polifenol ottimali.

Fir-rigward tal-varjetajiet bojod Chardonnay u Sauvignon Blanc li jimmaturow fit-tieni għaxart ijiem ta’ Awwissu, s-selezzjoni ssir abbażi tad-data tal-ħsad possibbli, f’kombinazzjoni mal-potenzjal aromatiċu tal-varjetà. Pereżempju, il-varjetà Sauvignon Blanc hija kkultivata f’ħamriji tal-argilla, biex iżidu l-aromi varjetali tagħha, bħal bżar aħdar u frott tropikali.

Għall-varjetajiet Griegi li jimmaturow mit-tieni għaxart ijiem ta’ Awwissu sal-ewwel għaxart ijiem ta’ Settembru, minbarra l-ħamrija u l-iżvilupp aromatiċu waqt il-maturazzjoni, l-umdità ta’ kull mikroklima hija wkoll fattur importanti. Varjetajiet Griegi, kemm bojod kif ukoll homor, b’għenieqed kbar u koeżivi (bħall-Malagouzia u Roditis) huma kkultivati f’ħamriji b’livelli baxxi ta’ umdità, minhabba riskju ta’ infezzjoni minn fungi, bħal botrytis. Inbejjed li joriginaw minn varjetajiet bojod ikkultivati prinċipalment f’ħamriji fix-Xlokk ta’ Tyrnavos għandhom toġhma salmastra, li hija attribwita għal ħamrija mhallta b’koncentrazzjoni għolja ta’ żnied. Il-produzzjoni ta’ inbid Malagouzia xott tehtieg art immejla bi skular tal-ilma tajjeb u livelli tal-umdità baxxi. Hemm ħafna ħamriji b’dawn il-karatteristiċi. Ftit minnhom jistgħu jinsabu fil-Punent ta’ Tyrnavos u jinsabu relattivament qrib tax-xmara Titarios. Nuqqas ta’ ilma fix-xmara waqt is-sajf flimkien mal-ħamrija mhallta ramlija tagħti karattru uniku lill-inbejjed prodotti.

In-nuqqas ta’ xita fis-sajf u t-temperaturi għojn fiż-żona jaffettwaw l-aċidità, il-kulur u l-kontenut taz-zokkor ta’ nbejjed homor.

Minbarra l-karatteristiċi taż-żona (ħamrija, klima) u l-varjetajiet ikkultivati, prattiċi tal-produzzjoni tal-inbid huma wkoll fattur importanti fil-produzzjoni ta’ nbejjed ta’ kwalità. Diversi prattiċi u metodi tal-produzzjoni tal-inbid jistgħu jiġu użati biex iġibu l-kwalità ta’ nbejjed li joriginaw mill-Malagouzia. Skont il-pakkett tal-vinja u l-karatteristiċi tagħha, oenologiġi jagħzlu jew li jbirru l-gheneb fi friġġis kbar, jew li jużaw silġ niexef (‘dry ice’) biex inaqqsu t-temperatura tagħhom. L-użu ta’ bettiji tal-injam biex jipproduċu inbid immaturat huwa inqas komune-ment użat. Vinji tal-aħħar jistgħu jipproduċu nbejjed xotti li jimmaturow fit-tank jew fil-bettija”.

Li jmiss ġie mdahhal fit-tmiem tal-paragrafu msejjah “Dettalji tal-prodotti”:

‘Inbejjed bojod għandhom diversi aromi, bħal tuffieħ aħdar u lanġas misjur, aroma ta’ frott taċ-ċitru b’noti sottili ta’ ġiżimin, skont il-varjetà. Fil-każ ta’ inbid Muscat hemm aroma Muscat distinta b’noti floreali. Dawn l-inbejjed huma kkaratterizzati b’aċidità sottili u struttura intensa.

Il-karatteristiċi kwalitattivi tal-inbejjed homor ta’ Tyrnavos huma interessanti ħafna. Dawn l-inbejjed huma vjola skur fil-kulur, b’punti ta’ vjola ċar u aromi bħal tin u frott aħmar misjur bħal ċirasa, tut u għajnbaqar, miksijin b’noti ta’ bżar iswed u msiemer tal-qronfol b’aroma intensa ta’ muskju miksi b’noti ta’ għasel u priżervi tradizzjonali ħelwin, skont il-varjetà. Fil-każ ta’ inbid Muscat, aroma Muscat distinta b’noti floreali. Dawn l-inbejjed huma kkaratterizzati b’tannini rotob.

Inbejjed rosé huma roża fil-kulur, b’aromi varji, bħal ċiras, frawli u ward aħmar. Fil-każ ta’ inbid Muscat, aroma Muscat distinta b’noti. Dawn l-inbejjed huma kkaratterizzati b’aċidità u kumplessità sodisfaċenti u struttura tajba.

Minhabba l-potenzjal aromatiku tagħhom, inbejjed prodotti mill-Malagouzia, Chardonnay u Sauvignon Blanc jistgħu jtejjbu l-aroma u t-togħma ta’ varjetajiet oħra miż-żona ta’ Tyrnavos, bħal Roditis, Savatiano u Batiki, li għandhom aroma newtrali u aċidità medja.

Inbejjed IĠP Tyrnavos irċewew premijiet f’kopmetizzjonijiet internazzjonali, speċifikament:

DECANTER 2011 SILVER, DECANTER 2012 BRONZE, DECANTER 2013 SILVER’

Il-paragrafu ‘Interazzjoni Kawżali’ ġie mibdul kif imiss:

‘L-uniċità tal-inbejjed IĠP Tyrnavos hija marbuta mal-potenzjal aromatiku tal-varjetajiet li minnhom jiġu prodotti, f’kombinazzjoni mat-tip ta’ ħamrija u l-kundizzjonijiet klimatiċi prevalenti waqt li jkunu qed isiru. Il-prattika tal-produzzjoni tal-inbid użata hija wkoll importanti.

Il-varjetajiet bojod ikkombinati mat-tip ta’ ħamrija adegwat jipproduċu nbejjed kkaratterizzati b’aċidità sottili u aroma ta’ frott, frott taċ-ċitru u punti prominenti minn fjuri.

Fir-rigward tal-Malagouzia speċifikament, nistgħu nagħtu eżempju ta’ żewġ tipi ta’ ħamrija diffrenti. Fl-ewwel każ, ħamriji ħdejn ix-xmara Titarisios fihom ramel u taħlita ta’ ramel, bi preżenza qawwija ta’ żnied. It-tisjir f’dawn il-ħamriji isehh kmieni u l-varjetà tipproduċi nbejjed b’aroma ta’ ġiżimin u lanġas misjur. Fit-tieni każ, ħamriji ħdejn Mount Melouna huma tal-aġilla. It-tisjir f’dawn il-ħamriji jsehħ 10-15 -il ġurnata aktar tard milli fl-ewwel każ u l-varjetà tipproduċi nbejjed b’aroma reminixxenti ta’ tuffieħ aħdar u frott taċ-ċitru. Inbejjed b’aċidità tajba ħafna huma karatteristiċi taż-żewġ żoni.

Varjetajiet homor ikkombinati mat-tip ta’ ħamrija adegwat, la tal-aġilla u lanqas ramli, jipproduċu nbejjed b’aroma ta’ frott, fjuri u aroma intens ta’ muskju b’noti ta’ għasel u priservi tradizzjonali ħelwin u tannini rptb fil-każ ta’ nbejjed homor. Ftit xita waqt is-sajf u temperaturi għoljin fiż-żona jirriżutaw f’inbejjed b’aċidità u kulur medji, u kontenut taz-zokkor għoli. Il-varjetà lokali Limniona, li timmatura mill-aħħar għaxart ijiem ta’ Settembru sal-ewwel għaxart ijiem ta’ Ottubru, hija wkoll interessanti ħafna. Din il-varjetà tipproduċi nbejjed b’aċidità intensa, kulur medju u tannini rotob.

Inbejjed rosé huma kkaratterizzati b’aċidità u kumplessità sodisfaċenti u struttura tajba’.

Subtaqsima intitolata ‘Dettalji dwar iż-żona ġeografika għal inbejjed semifrizzanti ta’ kategorija 8’ giet imdahhla kif imiss:

‘A. Rabta storika

Il-vitikultura ilha tiġi pprattikata fir-reġjun ta’ Tyrnavos għal ħafna sekli. Matul iż-żmien, vjaġġaturi rreferew għall-vinji ta’ Tyrnavos. Fl-1668 vjaġġatur tork Evliya Çelebi ddeskriva l-vinji ta’ Tyrnavos kif imiss: ‘Meta titlaq, lejn ix-Xlokk tal-belt (Tyrnavos) wiehed jista’ jara 37 vinja, li jwasslu sa Larissa.’ Referenzi jistgħu wkoll jinstabu fil-kitbiet ta’ Brown (1669), Leake (1806) u Leonardos (1836).

Hemm referenzi miktuba għall-istorja tal-vitikultura u l-inbid fiż-żona ta’ Tyrnavos ukoll minn żmien il-Bizantini, fittri lill-ħakkiem ta’ Tessali tal-Punent, Michael Gabrielopoulos (1295) relatata inter alia ma’ taxxa tas-sisa imposta fuq inbid u żejt taż-żebbuġa (Tsopotos, 1896). Taht ħakma Ottomana, il-vinji kienu fost ftit artijiet li fuqhom giet rikonoxxuta sjiċda (mülk) shiha u illimitata.

Il-Franċiż Léon Heuzezy, wiehed mill-aktar riċerkaturi u vjaġġaturi barranin maghrufin, żar lil Tyrnavos fl-1858 u stqarr li iż-*'zinzirje'*, hlas ta' lieva fil-forma ta' parti mill-*'hsad'*, kienet wahda mit-taxxi mħallsa lill-*'hakkiema'* Torok. Kull min ma kienx iħallas din it-taxxa ma setax jagħmel inbid (Heuzezy, 1858). Għandu jiġi nnutat ukoll li Tyrnavos kienet belt li fiha l-aktar li kienu jgħixu kienu Griegi.

Fl-1806, W. Leake sab 1 500 familja fil-belt ta' Tyrnavos, li minnhom 70 biss kienu Torok. Minhabba li t-Torok kienu jevitaw il-produzzjoni tal-inbid minhabba raġunijiet reliġjużi, wiehed seta' jikkonkludi li kienet il-popolazzjoni Griega li kienet involuta fil-produzzjoni tal-inbid.

Ioannis Leonardos jikteb dwar Tyrnavos: *'Kwalunkwe residenti ta' Tyrnavos li kellhom inbid għall-bejgħ kienu itellgħu fergha ta' sigra biex jindikaw dan, u kullmin kien jara din il-fergha għdejn ir-rixtelli seta' liberament jidhol u jduq l-inbid sabiex jiddeċiedi jekk jixtrihx jew le.*

S. Paganellis u Zosimas Esphigmenitis, l-pubblikatur ta' Prometheus, ddeskriva lil Tyrnavos fl-1880 kif imiss: *'Tyrnavos tipproduċi fosdqiet, bettieħ, hafna inbid li però huwa dgħajef u ma jdmx aktar minn April'.*

Skont informazzjoni fil-maġazin Hellenic Viticulture and Oenology (1932), il-varjetajiet tad-dwieli li darba kienu jtkabbru fir-reġjun kienu: Roditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis, Outmali. Informazzjoni tista' wkoll tinsab dwar vitikultura u produzzjoni tal-inbid fir-reġjun ta' Tyrnavos mill-istess sors. Kien hemm 800 sid tal-vinji f'Tyrnavos, 450 f'Ampelonas u 100 f'Argyropoulio, u *'fir-rigward ta' rhula ohra, kważi kull familja kellha biċċa art mħawla bid-dwieli'*. Iż-*'żona totali mħawla bi dwieli fir-reġjun kien irrappurtat bħala 10 375 stremmata li jipproduċu 702 000 oka ta' inbid aħmar skur u 200 000 oka ta' inbid abjad (retsina) [1 oka = 1,2829Kg].* Il-varjetajiet t'hawn fuq m'għadhomx jtkabbru fir-reġjun ta' Tyrnavos, minbarra Roditis, Batiki u Limniona. Iċ-*'çaqliqa saret bejn 1930-1936 minhabba firxa ta' phylloxera fir-reġjun.* Dwieli reżistenti għall-*'phylloxera* ġew iddistribwiti primarjament mill-*'Iskola tal-Agrikoltura ta' Larissa, li ppromwoviet il-varjetajiet Muscat Hamburg, Batiki u Rozaki.*

Illum il-gurnata, Muscat Hamburg hija varjetà ta' ghenba dominanti kkultivata f'60 % tat-total ta' vinji fiż-*'żona.*

Din il-varjetà tista' tinsab mifruxa f'postijiet madwar id-dinja kollha. Madanakollu, fil-Greċja, hija sinonima maż-*'żona ta' Tyrnavos, minhabba li, fuq livell nazzjonali, hija kważi esklussivament ikkultivata fi hdan il-fruntieri tal-Muniċipalità ta' Tyrnavos.*

Muscat Hamburg inholqot permezz ta' inkroċju bejn il-varjetà Taljana, Schiava Grossa, (Trollinger jew Black Hamburg) u l-varjetà Egizzjana ta' Muscat ta' Alessandrija li kienet ikkultivata kważi kullimkien madwar id-dinja. Hija mħallta ma' varjetajiet oħrajn biex jiġi prodott l-inbid, iżda f'każijiet eċċezzjonali, bħal fiż-*'żona ta' Tyrnavos, wiehed jista' jsib inbid prodott esklussivament mill-Muscat Hamburg.*

Dawk li jkabbru/produtturi tal-għeneb lokali ta' Tyrnavos, li għandhom storja twila ta' tkabbir tal-għeneb, hadmu fuq il-baži tas-sitwazzjoni l-għdida mahluqa mill-varjetajiet stabbiliti wara phylloxera, u użaw lil Muscat f'diversi modi. Inbejjed speċjali aromatiċi huma prodotti prinċipalment homor ċari, helwin jew nofshom helwin. L-IĠP Tsi-pouro famuż ta' Tyrnavos huwa prodott permezz tad-distillazzjoni. Iż-*'żona kbira tal-għelejjel ta' Muscat Hamburg, l-akklimatizzazzjoni tajba tal-varjetà u l-hafna modi li bihom tista' tiġi użata għamla ż-żona ta' Tyrnavos punt ta' referenza globali, sal-punt li s-sinonimu Moschato Tyrnavou huwa issa inkluż fil-VIVC (Vitis International Variety Catalogue).* Din stabbiliet ir-reputazzjoni tal-Moschato Tyrnavou fuq skala globali u, wara r-rikonnoxximent tad-deżinjazzjoni fi Frar 2013 fuq livell nazzjonali, il-varjetà tista' uffiċjalment tiġi tikkettata *'Moschato Mavro Tyrnavou',* għal għeneb ikkultivat fil-fruntieri tal-Muniċipalità ta' Tyrnavos.

B. Rabtiet kulturali, soċjali u ekonomiċi

Il-hajja soċjali u ekonomika fir-reġjun ta' Tyrnavos hija marbuta mill-qrib ma' vitikultura, inbid u tsipouro. Din it-tradizzjoni eżistiet għal sekli shah fil-belt ta' Tyrnavos u fir-reġjun aktar wiesa'. Madanakollu, kien lejn in-nofs tas-seklu 19 li n-nies ta' Tyrnavos saru intensament involuti fil-vitikultura u li prodotti bħall-inbid, tsipouro u ouzo beda ikollhom rwol prinċipali fl-ekonomija tal-belt. Skont diversi rakkonti storiċi, minbarra n-natura, kienet ukoll id-dispożizzjoni ferriehija tar-residenti ta' Tyrnavos li kkontribwiet għall-espansjoni tad-dwieli u l-prodotti tagħhom: *'Ir-residenti ta' Tyrnavos huma nies piji li jhobbu jiddevertu u jiċċelebraw, sal-punt li huwa improbabbli li ssib anke resident wiehed tal-belt li ma jhobbx l-inbid,'* kiteb Ioannis Economou Logiotatou, akkademiku minn Larissa, fl-1817.

Nikolaos Georgiadis innota fl-1880: *'U r-residenti tal-belt huma ferrieha, fuq tagħhom, iħobbu jiċċelebraw u aduratur ta' Bakkus'*

C. Ambjent ġeografiku u oriġini ġeografika

Vinji fit-terroir ta' nbejjed Tyrnavos (IGP) jinsabu f'altitudnijiet ta' bejn 70 u 250 metru. Il-firxa ta' dawn il-vinji fejn jtkabbru varjetajiet rakkomandati u permessi hija ta' 17 000ha, li minnhom Muscat Hamburg jikkupa xi 10 000 ha. Il-ħamrija hija xierqa għall-vitikultura, primarjament fl-artijiet baxxi, iżda l-inbid jtkabbar ukoll fiż-żoni bl-gholjiet. Iz-żona ta' produzzjoni ta' nbejjed Tyrnavos IGP tinkludi varjetà ta' ħamriji u b'mod partikolari ħamriji ramlin, tal-argilla, ramlin tal-argilla u ramlin malta. Il-mikroklima tar-reġjun hija kkaratterizzata minn temperaturi relattivament baxxi fix-xitwa, glata frekwenti u f'tit xita, waqt li s-sjuf normalment ikunu šan u xotti.

Inbejjed semifrizzanti IGP Tyrnavos jiksbu l-karatteristiċi tal-kwalità tagħhom minn tahlita ta' karatteristiċi tal-ħamrija, il-kundizzjonijiet klimatiċi lokali u l-varjetajiet ikkultivati. Żoni u pakketi tal-vinji li jissodisfaw r-rekwiżiti tal-prodott jiġu magħżula għall-produzzjoni ta' nbejjed semifrizzanti. Ħamriji mmejla tal-argilla bi skular tajjeb tal-ilma u livelli tal-umditàbaxxi jiġu magħżula. Ħamriji li jagħtu acidità aktar għolja u kontenut aktar għoli ta' terpina jiġu magħżula. Tali ħamriji prinċipalment jinsabu fit-Tramuntana tar-reġjun ta' Tyrnavos, taht Mount Melouna.

Dettagli tal-prodotti

Vinji li jsiru tard iproduċu nbejjed semifrizzanti eċċellenti b'karatteristiċi kwalitattivi uniċi ħafna. Inbejjed semifrizzanti għandhom karatteristiċi organolettiċi u, partikolarment, għgħandhom kuluri roża tal-ward, b'aroma ta' frottm bħal ċiras u frawli u aroma ta' fjuri bħal ward aħmar. Fil-każ ta' inbid semifrizzanti Muscat, aroma Muscat distinta b'noti. Inbejjed IGP Tyrnavos semifrizzanti huma kkaratterizzati minn acidità sodisfaċenti, sens ta' freskezza u struttura tajba.

Interazzjonijiet kawżali

L-uniċità tal-inbejjed IGP Tyrnavos hija marbuta mal-potenzjal aromatu tal-varjetajiet li minnhom jiġu prodotti, f'kombinazzjoni mat-tip ta' ħamrija u l-kundizzjonijiet klimatiċi prevalenti waqt li jkunu qed isiru. Ild-diversità kbira tal-ħamriji tipprovdi ħafna għażliet biex tippreżerva l-kwalità għolja ta' nbejjed semifrizzanti. Din il-kombinazzjoni ta' fatturi tikkontribwixxi għall-produzzjoni ta' nbejjed semifrizzanti b'karatteristiċi organolettiċi eċċezzjonali, bħal aroma ta' frott u fjuri, b'acidità sodisfaċenti, sens ta' freskezza u struttura tajba.

2.4. Inkluzjoni tas-sinonimu Muscat Hamburg

L-emenda tal-Fajl Tekniku PGI-GR-A0122 Tyrnavos, l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u id-Dokument Uniku, jikkonċernaw l-inkluzjoni tas-sinonimu Moschato Mavro Tyrnavos għall-varjetà Muscat Hamburg fi qbil mad-Deċiżjoni Ministerjali Nru 814/16068/5.2.2014 'Klassifikazzjoni ta' varjetajiet ta' għeneb tal-inbid u għeneb għaž-żbib' (Gazzetta tal-Gvern, Serje II, Nru 225), irrevokata minn Deċiżjoni Ministerjali Nru 3534/96217/7.9.2015 dwar il-Klassifikazzjoni ta' varjetajiet ta' għeneb tal-inbid u għeneb għat-tnixxi' (Gazzetta tal-Gvern, Serje II, Nru 1995).

Din l-emenda tikkonċerna it-taqsimiet 'Għeneb tal-inbid prinċipali' tad-Dokument Uniku u 'Varjetajiet Awtorizzati ta' Għeneb tal-Inbid' tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

2.5. Agġornament għall-fajl tekniku Tyrnavos (IGP)

Minbarra l-emendi mitluba u għall-iskopijiet ta' agġornament għall-fajl tekniku, il-bidliet li jmissu saru lill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott: (a) żidna dispożizzjonijiet nazzjonali dwar ir-rekwiżiti applikabbli u kontrolli ta' nbejjed DOP u IGP, u (b) emendajna l-informazzjoni dwar l-awtoritajiet ta' kontroll kompetenti.

Speċifikament, it-taqsimi 'AWTORITAJIET TA' KONTROLL' giet mibdula kif imiss:

'AWTORITAJIET TA' KONTROLL

- (a) Ministeru għall-Iżvilupp Rurali u l-Ikel
Direttorat Ġenerali għall-Ikel
Direttorat: Użu tal-Ikel u Teknoloġija
Unità tal-Inbid u Xorb Alkoħoliku
105 52 Menandrou 22
IL-GREĊJA
Tel. +30 2102125113, +30 2102125145
Faks +30 2105245195
posta elettronika: lkiokakis@minagric.gr, kballa@minagric.gr
- (b) Direttorati għall-Ekonomija Rurali u Affarijiet Veterinarji
- (c) Protezzjoni, Kwalità u Ċentri ta' Kontrolli tal-Pjanti Reġjonali.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-registrazzjoni**

Tύρναβος (Tyrnavos)

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

IĠP — Indikazzjoni Ġeografika Protetta.

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

8. Inbid semifrizzanti

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

Inbid Rosé Xott Semifrizzanti

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10,0 % volum

— Kontenut ta' zokkor totali (g/l): Massimu 9,0 (fejn il-kontenut taz-zokkor jaqbeż 4 g/l, il-kundizzjonijiet imniżżla fl-Anness XIV tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009 japplikaw)

— Aċidità totali, espressa bħala aċidu tartariku (g/l): Massimu ta' 7,5

— Pressa eċċessiva f'kontenituri magħluqin ta' mhux inqas minn 1 bar iżda mhux aktar minn 2,5 bar f'20 °C.

Kulur roża. Inbid b'toghħma ta' frott b'aroma ta' ċiras, frawli u ward aħmar. Fil-każ ta' inbid Muscat, aroma Muscat distinta b'noti. Aċidità sodisfaċenti, sens ta' freskezza u struttura tajba.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f' % tal-volum)	
Qawwa alkoħolika reali minima (f' % tal-volum)	11,0
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

Jekk ma jingħatax valur speċifiku, japplikaw il-limiti stabbiliti fil-leġislazzjoni tal-UE

Inbid Rosé Nofsu Misjur Semifrizzanti

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10,0 % volum

— Kontenut ta' zokkor totali (g/l): Minimu 4,5 — Massimu 17,5 (fejn il-kontenut taz-zokkor jaqbeż 12 g/l, il-kundizzjonijiet imniżżla fl-Anness XIV tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009 japplikaw)

— Aċidità totali, espressa bħala aċidu tartariku (g/l): Massimu ta' 7,5

— Il-Kontenut tad-diossidu tal-kubrit tal-inbejjed (totali): 250 mg/l (fejn il-kontenut ta' zokkor ikun tal-anqas 5 g/l)

— Pressa eċċessiva f'kontenituri magħluqin ta' mhux inqas minn 1 bar iżda mhux aktar minn 2,5 bar f'20 °C.

Kulur roża. Inbid b'toġhma ta' frott b'aroma ta' ċirasa, frawli u ward aħmar. Fil-każ ta' inbid Muscat, aroma Muscat distinta b'noti floreali bi ħjiel ta' għasel. Aċidità sodisfaċenti, imqajjem bi struttura tajba.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika reali minima (f% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	250

Jekk ma jingħatax valur speċifiku, japplikaw il-limiti stabbiliti fil-leġislazzjoni tal-UE

Inbid abjad xott

- Qawwa alkoholika totali: Minimu ta' 11,0 % volum.
- Qawwa alkoholika naturali minima: 10,0 % volum.
- Kontenut ta' zokkor totali (g/l): Massimu 9,0 (fejn il-kontenut taz-zokkor jaqbeż 4 g/l, il-kundizzjonijiet imnizzla fl-Anness XIV tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009 japplikaw)
- Aċidità totali espressa bħala aċidu tartariku g/l: Massimu ta' 7,5

Kulur isfar-hadrani. Aroma reminixxenti ta' tuffieħ aħdar u lanġas misjur, aroma ta' frott taċ-ċitru b'noti sottili ta' ġizimin. Fil-każ ta' inbid Muscat, aroma Muscat distinta b'noti floreali. Piż intens fuq il-palat, b'aċidità baxxa u toġhma li tibqa' wara li tixorbu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika reali minima (f% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

Jekk ma jingħatax valur speċifiku, japplikaw il-limiti stabbiliti fil-leġislazzjoni tal-UE

Inbid Aħmar Nofsu-Ħelu

- Qawwa alkoholika naturali minima: 10,5 % volum
- Kontenut ta' zokkor totali (g/l): Minimu 12,5 — Massimu 45

— Aċidità totali, espressa bħala aċidu tartariku (g/l): Massimu ta' 7,0

Kulur vjola skur b'punti prominenti ta' vjola ċar. Aroma ta' frott aħmar misjur wisq bħal ċiras, tut u għanbaqar, miksi b'noti ta' bżar iswed u imsiemer tal-qronfol. Fil-każ ta' inbid Muscat, aroma Muscat distinta b'noti ta' għasel u floreali. Piż kbir fuq il-palar, bi struttura tajba u tannini rotob. Toghma ħelwa wara li tixorbu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika reali minima (f% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

Jekk ma jingħatax valur speċifiku, japplikaw il-limiti stabbiliti fil-leġislazzjoni tal-UE

Inbid Rosé Xott

— Il-qawwa alkoħolika totali: Minimu ta' 11,0 % volum.

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10,0 % volum

— Kontenut ta' zokkor totali (g/l): Massimu 9,0 (fejn il-kontenut taz-zokkor jaqbeż 4 g/l, il-kundizzjonijiet imnizzla fl-Anness XIV tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009 japplikaw)

— Aċidità totali, espressa bħala aċidu tartariku (g/l): Massimu ta' 7,5

Kulur roża. Inbid b'toghma ta' frott b'aroma ta' ċiras, frawli u ward aħmar. Fil-każ ta' inbid Muscat, aroma Muscat distinta b'noti. Aċidità sodisfaċenti, kumplessità u struttura tajba.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika reali minima (f% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

Jekk ma jingħatax valur speċifiku, japplikaw il-limiti stabbiliti fil-leġislazzjoni tal-UE

Inbid Rosé Nofs Misjur

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10,0 % volum.

— Kontenut ta' zokkor totali (g/l): Minimu 4,5 — Massimu 17,5 (fejn il-kontenut taz-zokkor jaqbeż 12 g/l, il-kundizzjonijiet imnizzla fl-Anness XIV tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009 japplikaw)

- Aċidità totali, espressa bħala aċidu tartariku (g/l): Massimu ta' 7,5
- Kontenut ta' diossidu tal-kubrit total massimu tal-inbejjed (mg/l): 250 (fejn il-kontenut ta' zokkor ikun tal-anqas 5 g/l)

Kulur roża. Inbid b'toghma ta' frott b'aroma ta' ċiras, frawli u ward aħmar. Fil-każ ta' inbid Muscat, aroma Muscat distinta b'noti. Aċidità sodisfaċenti, kumplessità, hlewwa pjaċevoli u struttura tajba.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika reali minima (f% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	250

Jekk ma jingħatax valur speċifiku, japplikaw il-limiti stabbiliti fil-leġislazzjoni tal-UE

Inbid Rosé Nofsu-Helu

- Qawwa alkoħolika naturali minima: 10,0 % volum.
- Kontenut ta' zokkor totali (g/l): Minimu 12,5 — Massimu 45
- Aċidità totali, espressa bħala aċidu tartariku (g/l): Massimu ta' 7,5

Kulur roża. Inbid b'toghma ta' frott b'aroma ta' ċiras, frawli u ward aħmar. Fil-każ ta' inbid Muscat, aroma Muscat distinta b'noti. Aċidità sodisfaċenti, kumplessità u struttura tajba. Toghma helwa li tibqa' wara li tixorbu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika reali minima (f% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	250

Jekk ma jingħatax valur speċifiku, japplikaw il-limiti stabbiliti fil-leġislazzjoni tal-UE

Inbid Abjad Nofsu Misjur

- Qawwa alkoħolika naturali minima: 10,0 % volum
- Kontenut ta' zokkor totali (g/l): Minimu 4,5 — Massimu 17,5 (fejn il-kontenut taz-zokkor jaqbeż 12 g/l, il-kundizzjonijiet imnizzla fl-Anness XIV tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009 japplikaw)

- Aċidità totali, espressa bħala aċidu tartariku (g/l): Massimu ta' 7,5
- Kontenut ta' diossidu tal-kubrit total massimu tal-inbejjed (mg/l): 250 (fejn il-kontenut ta' zokkor ikun tal-anqas 5 g/l)

Kulur isfar-ħadrani. Aroma reminixxenti ta' tuffieħ aħdar u lanġas misjur, aroma ta' frott taċ-ċitru b'noti sottili ta' ġiżimin. Fil-każ ta' inbid Muscat, aroma Muscat distinta b'noti floreali. Piż intens fuq il-palat, b'toġhma helwa rin-freskanti, b'aċidità baxxa u toġhma li tibqa' wara li tixorbu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika reali minima (f% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	250

Jekk ma jingħatax valur speċifiku, japplikaw il-limiti stabbiliti fil-leġislazzjoni tal-UE

Inbid Aħmar Xott

- Il-qawwa alkoħolika totali: Minimu ta' 12,0 % volum.
- Qawwa alkoħolika naturali minima: 10,5 % volum
- Kontenut ta' zokkor totali (g/l): Massimu 9,0 (fejn il-kontenut taz-zokkor jaqbeż 4 g/l, il-kundizzjonijiet imnizzla fl-Anness XIV tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009 japplikaw)
- Aċidità totali, espressa bħala aċidu tartariku (g/l): Massimu ta' 7,0

Kulur vjola skur b'punti prominenti ta' vjola ċar. Aroma ta' frott aħmar misjur bħal ċiras, tut u għanbaqar, miksi b'noti ta' bżar iswed u imsiemer tal-qronfol. Fil-każ ta' inbid Muscat, aroma Muscat distinta b'noti floreali.

Piż kbir fuq il-palar, bi struttura tajba u tannini rotob.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika reali minima (f% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

Jekk ma jingħatax valur speċifiku, japplikaw il-limiti stabbiliti fil-leġislazzjoni tal-UE

Inbid Abjad Nofs Misjur

- Qawwa alkoholika naturali minima: 10,5 % volum.
- Kontenut ta' zokkor totali (g/l): Minimu 4,5 — Massimu 17,5 (fejn il-kontenut taz-zokkor jaqbeż 12 g/l, il-kundizzjonijiet imniżżla fl-Anness XIV tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009 japplikaw)
- Aċidità totali, espressa bħala aċidu tartariku (g/l): Massimu ta' 7,0
- Kontenut ta' diossidu tal-kubrit total massimu tal-inbejjed (mg/l): 200 (fejn il-kontenut ta' zokkor ikun tal-anqas 5 g/l)

Kulur vjola skur b'punti prominenti ta' vjola ċar. Aroma ta' frott aħmar misjur bħal ċiras, tut u għanbaqar, miksi b'noti ta' bżar iswed u imsiemer tal-qronfol. Fil-każ ta' inbid Muscat, aroma Muscat distinta b'noti floreali.

Piż kbir fuq il-palat, bi struttura tajba, hlewwa pjaċevoli u tannini rotob.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika reali minima (f% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

Jekk ma jingħatax valur speċifiku, japplikaw il-limiti stabbiliti fil-leġislazzjoni tal-UE

Inbid Aħmar Helu

- Qawwa alkoholika naturali minima: 10,5 % volum.
- Kontenut ta' zokkor totali (g/l): Minimu 45
- Aċidità totali, espressa bħala aċidu tartariku (g/l): Massimu ta' 7,0

Kulur vjola skur b'punti prominenti ta' vjola ċar. Aroma ta' frott misjur wisq bħal tin, b'aroma intens ta' muscat miksi b'noti ta' għasel u priżervi helwin tradizzjonali. Toghma helwa fuq il-palat, b'karattru muscat intens. Aċidità sodisfacenti, robust, sens ta' volum u toghma li tibqa' wara li tixorbu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika reali minima (f% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

Jekk ma jingħatax valur speċifiku, japplikaw il-limiti stabbiliti fil-leġislazzjoni tal-UE

Inbid Abjad Nofs-Helu

- Qawwa alkoholika naturali minima: 10,0 % volum
- Kontenut ta' zokkor totali (g/l): Minimu 12,5 — Massimu 45
- Aċidità totali, espressa bħala aċidu tartariku (g/l): Massimu ta' 7,5

Kulur isfar-hadrani. Aroma reminixxenti ta' tuffieħ aħdar u langas misjur, aroma ta' frott taċ-ċitru b'noti sottili ta' ġizimin. Fil-każ ta' inbid Muscat, aroma Muscat distinta b'noti ta' għasel u floreali. Piż intens fuq il-palat, b'aċidità sottili u toghma helwa li tibqa' wara li tixorbu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika reali minima (f% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	250

Jekk ma jingħatax valur speċifiku, japplikaw il-limiti stabbiliti fil-leġislazzjoni tal-UE

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**a. **Prattiki enoloġiċi speċifiċi**

Vinifikazzjoni ta' nbejjed bojod xotti, nofshom misjurin u nofshom helwin

Restrizzjonijiet fil-produzzjoni tal-inbid

Prodott bl-użu ta' teknoloġija tal-produzzjoni tal-inbid abjad tal-ghola livell; it-temperatura matul il-fermentazzjoni alkoholika ma tistax taqbeż 1-20 °C.

Vinifikazzjoni ta' nbejjed ħomor xotti, nofshom misjurin u nofshom helwin

Restrizzjonijiet fil-produzzjoni tal-inbid

Inbid aħmar Tyrnavos (IGP) huwa prodott fi qbil mal-metodi tal-produzzjoni tal-inbid tradizzjonali.

Vinifikazzjoni ta' nbejjed rosé xotti, nofshom misjurin u nofshom helwin

Restrizzjonijiet fil-produzzjoni tal-inbid

Inbid rosé Tyrnavos (IGP) huwa prodott bl-użu ta' teknoloġija tal-produzzjoni tal-inbid rosé tal-ghola livell; it-temperatura matul il-fermentazzjoni alkoholika ma tistax taqbeż 1-20 °C.

Sistemi ta' taħriġ tad-dwieli

Teknika tal-kultivazzjoni

Id-dwieli huma mharrġa fi qbil mat-tekniki ta' kultivazzjoni tipika użata lokalment.

Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isiru l-inbejjed

Fil-produzzjoni ta' inbid nofsu misjur, nofsu helu u helu, l-ghotja ta' hlewwa lill-inbid huwa permess fi qbi mad-dispożizzjonijiet applikabbli (Anness ID għar-Regolament (KE) Nru 606/2009)

Inbid semifrizzanti huwa magħmul bl-użu tat-teknika lokali tradizzjonali, u d-diossidu tal-karbonju ma jiġix miżjud iżda huwa endoġenu.

b. **Rendimenti massimi**

Rendiment massimu f'kilogrammi ta' għeneb għal kull etteru (varjetajiet homor u bojod)

12 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

Rendiment massimu f'ettolitri ta' prodott finali għal kull ettaru — inbejjed homor

96 hl għal kull ettaru

Rendiment massimu f'ettolitri ta' prodott finali għal kull ettaru — Inbejjed bojod u rosé

90 hl għal kull ettaru

6. **Żona demarkata**

Iż-żona demarkata għall-produzzjoni ta' nbejjed Tyrnavos (IGP) taqa' fi ħdan l-Unità Reġjonali ta' Larissa u tinkludi d-distretti tal-Muniċipalità ta' Tyrnavos, b'mod partikolari l-Unità Muniċipali ta' Tyrnavos bil-Komunitajiet Lokali tagħha ta' Argyropouleio, Damasi u Dendra Tyrnavou u l-Unità Muniċipali ta' Ampelonas bil-Komunitajiet Lokali tagħha ta' Vryotopos, Deleria u Rodia.

7. **L-għeneb tal-inbid ewlieni**

Savatiano B — Doumprena bajda, Kountoura bajda, 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. **Deskrizzjoni tar-rabtiet**

Inbid tal-kategorija 1

A. Rabta storika

Il-vitikultura ilha tiġi pprattikata fir-reġjun ta' Tyrnavos għal hafna sekli. Matul iż-żmien, vjaġġaturi rreferew għall-vinji ta' Tyrnavos. Fl-1668 vjaġġatur tork Evliya Çelebi ddeskriba l-vinji ta' Tyrnavos kif imiss: 'Meta titlaq, lejn ix-Xlokk tal-belt(Tyrnavos) wiehed jista' jara 37 vinja, li jwasslu sa Larissa.' Referenzi jistgħu wkoll jinstabu fil-kitbiet ta' Brown (1669), Leake (1806) u Leonardos (1836).

Hemm referenzi miktub għall-istorja tal-vitikultura u inbid fiż-żona ta' Tyrnavos li tmur lura anke għal żmien il-Bizantini.

Il-Franċiż Léon Heuzey, wiehed mill-aktar riċerkaturi u vjaġġaturi barranin magħrufin, żar lil Tyrnavos fl-1858 u stqarr li iż-żinzirje, hlas ta' lieva fil-forma ta' parti mill-ħsad, kienet waħda mit-taxxi mħallsa lill-ħakkiema Torok.

B. Rabtiet kulturali, soċjali u ekonomiċi

Il-hajja soċjali u ekonomika fir-reġjun ta' Tyrnavos hija marbuta mill-qrib ma' vitikultura, inbid u tsipouro. Din it-tradizzjoni ezistiet għal sekli shah fil-belt ta' Tyrnavos u fir-reġjun aktar wiesa'. Madanakollu, kien lejn in-nofs tas-seklu 19 li n-nies ta' Tyrnavos saru intensament involuti fil-vitikultura u li prodotti bħall-inbid, tsipouro u ouzo beda ikollhom rwol prinċipali fl-ekonomija tal-belt.

Id-dielja u l-prodotti tagħha jikkostitwixxu s-sinsla tal-ekonomija lokali. Inbid u tsipouro huma parti mill-attività soċjali tar-reġjun ta' Tyrnavos, inklużi t-tradizzjonijiet, iċ-ċelebrazzjonijiet u ċ-ċerimonji tagħha, u parti intrinsika mid-drapp ta' kuljumm tal-hajja tan-nies. L-aktar drawwa karatteristika, osservata biss f'Tyrnavos hija 'Bourani' f'it-Tnejn in-Nadif (Clean Monday) ċelebrazzjoni li għandha l-għerug tagħha f'festivitajiet ta' Dijonisju u l-adorazzjoni ta' Dijonisju.

C. Ambjent ġeografiku u origini ġeografika

Vinji fit-terroir ta' nbejjed Tyrnavos (IGP) jinsabu f'altitudnijiet ta' bejn 70 u 250 metru. Il-firxa ta' dawn il-vinji fejn jitkabbru varjetajiet rakkomandati u permessi hija ta' 17 000 ha, li minnhom MuscatHamburg jokkupa xi 10 000 ha. Il-ħamrija hija xierqa għall-vitikultura, primarjament fl-artijiet baxxi, iżda l-inbid jitkabbar ukoll fiż-żoni bl-gholjiet.

Iż-żona ta' produzzjoni ta' nbejjed Tyrnavos IGP tinkludi varjetà ta' ħamriji u b'mod partikolari ħamriji ramlin, tal-argilla, ramlin tal-argilla u ramlin mallta.

Il-mikroklima tar-reġjun hija kkaratterizzata minn temperaturi relattivament baxxi fix-xitwa, ġlata frekwenti u f'it xita, waqt li s-sjuf normalment ikunu shan u xotti.

Inbejjed Tyrnavos (IGP) jiksbu l-karatteristiċi tal-kwalità tagħhom minn tahlita ta' karatteristiċi lokali (ħamrija u klima) l-varjetajiet mkabbra u l-prattiki tal-produzzjoni tal-inbid użati.

B'mod ġenerali, ħamriji zaġġa, ramlin huma kkultivati b'varjetajiet ħomor li jsiru tard, bħal Cabernet Sauvignon, ukoll il-varjetà Syrah, fejn varjetajiet bikrin, bħal Merlot, huma kkultivati f'ħamrija tal-argilla.

Fir-rigward tal-varjetajiet bojod Chardonnay u Sauvignon Blanc li jimmaturaw fit-tieni għaxart ijiem ta' Awwissu, s-selezzjoni ssir ibbażata fuq id-data tal-ħsad possibbli, f'kombinazzjoni mal-potenzjal aromatiku tal-varjetà.

Varjetajiet Griegi, kemm bojod kif ukoll ħomor, b'għenieqed kbar u koeżivi (bħall-Malagouzia u Roditis) huma kkultivati f'ħamriji b'livelli baxxi ta' umdità, minhabba riskju ta' infezzjoni minn fungi, bħal botrytis.

Il-produzzjoni ta' inbid Malagouzia xott tehtieg art immejla bi skular tal-ilma tajjeb u livelli tal-umdità baxxi.

Dettagli tal-prodotti

It-tahlita tal-klima, tipi ta' ħamrija, il-varjetajiet tal-ġhenb imkabbra u t-tekniki ta' biedja u ta' produzzjoni tal-inbid użati jikkontribwixxu għall-karatteristiċi tal-kwalità ta' nbejjed Tyrnavos (IGP).

L-inbejjed ħomor huma vjola skur fil-kulur, b'punti ta' vjola ċar u aromi bħal tin u frott aħmar misjur bħal ċirasa, tut u għajnbaqar, miksijin b'noti ta' bżar iswed u msiemer tal-qronfol b'aroma intensa ta' musku miks b'noti ta' għasel u priżervi tradizzjonali helwin, skont il-varjetà. Fil-każ ta' inbid Muscat, aroma Muscat distinta b'noti floreali. Dawn l-inbejjed huma karatterizzati b'tannini roto.

Inbejjed rosé huma roża fil-kulur, b'aromi varji, bħal ċirasa, frawli u ward aħmar. Fil-każ ta' inbid Muscat, aroma Muscat distinta.

Inbejjed bojod għandhom diversi aromi, bħal tuffieħ aħdar u langas misjur, aroma ta' frott taċ-ċitru b'noti sottili ta' ġizimin, skont il-varjetà. Fil-każ ta' inbid Muscat hemm aroma Muscat distinta b'noti floreali. Dawn l-inbejjed huma kkaratterizzati b'aċidità sottili u struttura intensa.

Minhabba l-potenzjal aromatiku tagħhom, inbejjed prodotti mill-Malagouzia, Chardonnay u Sauvignon Blanc jistgħu jtejjbu l-aroma u t-toġhma ta' varjetajiet oħra miż-żona ta' Tyrnavos, bħal Roditis, Savatiano u Batiki, li għandhom aroma relattivament newtrali u aċidità medja.

Inbejjed Tyrnavos IGP irċewew premjijiet f'kompattizzjonijiet internazzjonali (IWSC Thessaloniki, Le Challenge International du Vin, Decanter, AWC Vienna, IWSC London, PAR Wine international competition).

Interazzjonijiet kawżali

L-unicità tal-inbejjed IGP Tyrnavos hija marbuta mal-potenzjal aromatiku tal-varjetajiet li minnhom jiġu prodotti, f'kombinazzjoni mat-tip ta' ħamrija u l-kundizzjonijiet klimatiċi prevalenti waqt li jkunu qed isiru. Il-prattika tal-produzzjoni tal-inbid użata hija wkoll importanti.

Il-varjetajiet bojod ikkombinati mat-tip ta' hamrija adegwat jipproduċu nbejjed karatterizzati b'acidità sottili u aroma ta' frott, frott taċ-ċitru u punti prominenti minn fjuri.

Fir-rigward tal-Malagouzia speċifikament, nistghu nagħtu eżempju ta' żewġ tipi ta' hamrija diffrenti. Fl-ewwel każ, hamriji hdejn ix-xmara Titarisios fihom ramel u taħlita ta' ramel, bi preżenza qawwija ta' żnied. It-tisjir f'dawn il-hamriji isehh kmieni u l-varjetà tipproduċi nbejjed b'aroma ta' ġiżimin u lanqas misjur. Fit-tieni każ, hamriji hdejn Mount Melouna huma tal-argilla. It-tisjir f'dawn il-hamriji jsehħ 10-15 -il ġurnata aktar tard milli fl-ewwel każ u l-varjetà tipproduċi nbejjed b'aroma reminixxenti ta' tuffieħ aħdar u frott taċ-ċitru. Inbejjed b'acidità tajba hafna huma karatteristiċi taż-żewġ żoni.

Varjetajiet homor ikkombinati mat-tip ta' hamrija adegwat, la tal-argilla u lanqas ramli, jipproduċu nbejjed b'aroma ta' frott, fjuri u aroma intens ta' muskju b'noti ta' gġasel u priservi tradizzjonali helwin u tannini rtpb fil-każ ta' nbejjed homor.

Ftit xita waqt is-sajf u temperaturi għoljin fiż-żona jirriżutaw finbejjed b'acidità u kulur medji, u kontenut taz-zokkor għoli. Il-varjetà lokali Limniona, li timmatura mill-aħħar għaxart ijiem ta' Settembru sal-ewwel għaxart ijiem ta' Ottubru, hija wkoll interessanti hafna. Din il-varjetà tipproduċi nbejjed b'acidità intensa, kulur medju u tannini rotob.

Inbejjed Rosé huma kkaratterizzati b'acidità u kumplessità sodisfaċenti u struttura tajba.

Inbid semifrizzanti tal-kategorija 8

A. Rabta storika

Il-vitikultura ilha tiġi pprattikata fir-reġjun ta' Tyrnavos għal hafna sekli. Matul iż-żmien, vjaġġaturi rreferew għall-vinji ta' Tyrnavos. Fl-1668 vjaġġatur tork Evliya Çelebi ddeskriba l-vinji ta' Tyrnavos kif imiss: 'Meta titlaq, lejn ix-Xlokk tal-belt (Tyrnavos) wiehed jista' jara 37 vinja, li jwasslu sa Larissa.' Referenzi jistghu wkoll jinstabu fil-kitbiet ta' Brown (1669), Leake (1806) u Leonardos (1836).

Hemm referenzi miktub għall-istorja tal-vitikultura u inbid fiż-żona ta' Tyrnavos li tmur lura anke għal żmien il-Bizantini. Il-Franċiż Léon Heuzey, wiehed mill-aktar riċerkaturi u vjaġġaturi barranin magħrufin, żar lil Tyrnavos fl-1858 u stqarr li iż-żinzirje, hlas ta' lieva fil-forma ta' parti mill-hsad, kienet waħda mit-taxxi mħallsa lill-hakkiema Torok.

B. Rabtiet kulturali, soċjali u ekonomiċi

Il-hajja soċjali u ekonomika fir-reġjun ta' Tyrnavos hija marbuta mill-qrib ma' vitikultura, inbid u tsipouro. Din it-tradizzjoni eżistiet għal sekli shah fil-belt ta' Tyrnavos u fir-reġjun aktar wiesa'. Madanakollu, kien lejn in-nofs tas-seklu 19 li n-nies ta' Tyrnavos saru intensament involuti fil-vitikultura u li prodotti bħall-inbid, tsipouro u ouzo beda ikollhom rwol prinċipali fl-ekonomija tal-belt.

Id-dielja u l-prodotti tagħha jikkostitwixxu s-sinsla tal-ekonomija lokali. Inbid u tsipouro huma parti mill-attività soċjali tar-reġjun ta' Tyrnavos, inkluzi t-tradizzjonijiet, iċ-ċelebrazzjonijiet u ċ-ċerimonji tagħha, u parti intrinsika mid-drapp ta' kuljumm tal-hajja tan-nies. L-aktar drawwa karatteristika, osservata biss f'Tyrnavos hija 'Bourani' f'It-Tnejn in-Nadif (Clean Monday) ċelebrazzjoni li għandha l-għerqu tagħha f'festivitajiet ta' Dijonisju u l-adorazzjoni ta' Dijonisju.

C. Ambjent ġeografiku u oriġini ġeografika

Inbejjed semifrizzanti IĠP Tyrnavos jiksbu l-karatteristiċi tal-kwalità tagħhom minn taħlita ta' karatteristiċi tal-hamrija, il-kundizzjonijiet klimatiċi lokali u l-varjetajiet ikkultivati.

Żoni u pakketi tal-vinji li jissodisfaw r-rekwiżiti tal-prodott jiġu magħzula għall-produzzjoni ta' nbejjed semifrizzanti. Hamriji mmejla tal-argilla bi skular tajjeb tal-ilma u livelli tal-umdità baxxi jiġu magħzula. Hamriji li jagħtu acidità aktar għolja u kontenut aktar għoli ta' terpina jiġu magħzula.

Dettalji tal-prodotti

Inbejjed semifrizzanti għandhom karatteristiċi organolettiċi u, partikolarment, għgħandhom kuluri roża tal-ward, b'aroma ta' frotm bħal ċiras u frawli u aroma ta' fjuri bħal ward aħmar. Fil-każ ta' inbid semifrizzanti Muscat, aroma Muscat distinta b'noti. Inbejjed IĠP Tyrnavos semifrizzanti huma kkaratterizzati minn acidità sodisfaċenti, sens ta' freskezza u struttura tajba.

Interazzjonijiet kawżali

Vinji li jsiru tard ipproduċu nbejjed semifrizzanti eċċellenti b'karatteristiċi kwalitattivi uniċi hafna.

L-unicità tal-inbejjed IGP Tyrnavos hija marbuta mal-potenzjal aromatiku tal-varjetajiet li minnhom jiġu prodotti, f'kombinazzjoni mat-tip ta' hamrija u l-kundizzjonijiet klimatiċi prevalenti waqt li jkunu qed isiru.

Ild-dversità kbira tal-hamriji tipprovdi hafna għażliet biex tippreżerva l-kwalità għolja ta' nbejjed semifrizzanti.

Din il-kombinazzjoni ta' fatturi tikkontribwixxi għall-produzzjoni ta' nbejjed semifrizzanti b'karatteristiċi organolettiċi eċċezzjonali, b'hal aroma ta' frott u fjuri, b'aċidità sodisfaċenti, sens ta' freskezza u struttura tajba.

9. **Kundizzjonijiet ohra essenzjali**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet supplimentari dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Termini relatati ma' ċerti metodi ta' produzzjoni

L-Artikolu 66(1), (2) u (6) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009 li jstabbilixxi ċerti regoli dettaljati għall-implimentazzjoni tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 479/2008 fir-rigward tad-denominazzjonijiet tal-orijini u l-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti, termini tradizzjonali, it-tikkettar u l-preżentazzjoni ta' ċerti prodotti fis-settur tal-inbid.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar tal-inbid

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Termini relatati ma' ċerti metodi ta' produzzjoni

Artikoli 3 u 4 tad-Deċiżjoni Ministerjali Nru 280557/9.6.2005 li tistabbilixxi ż-żmien tas-sajran, maturazzjoni u tqeghid fis-suq tal-inbejjed b'Denominazzjoni ta' Oriġini u Nbejjed Lokali ta' Kwalità Superjuri, kif ukoll it-termini użati fit-tikkettar tagħhom marbut mal-metodu tal-produzzjoni jew il-metodi ta' preparazzjoni tagħhom (Gazzetta tal-Gvern, Serje II, Nru 818/15.6.2005) jistabbilixxu l-kundizzjonijiet għall-użu tat-termini li jmissu:

— “NEOS OINOS” jew “NEAPOS OINOS” (INBID ĠDID)

— “ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” jew “ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (IMMATURAT FIL-BETTIJI)

— “ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” jew “ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (IMMATURAT FIL-BETTIJI)

— “ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” jew “ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (IVVINIFIKAT U MMATURAT FIL-BETTIJI)

— “ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” jew “ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (IVVINIFIKAT FIL-BETTIJI)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar tal-inbid

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Stampar tas-sena inizjali fuq it-tikketta

Meta jintużaw it-termini ‘NEOS OINOS’ jew ‘NEAPOS OINOS’ (“INBID ĠDID”) fuq it-tikkettar tal-inbid, huwa mandatorju li tiġi stampata s-sena inizjali, b'konformità mal-Artikolu 1(2) tad-Deċiżjoni Ministerjali Nru 280557/9.6.2005 li tistabbilixxi ż-żmien tas-sajran, maturazzjoni u tqeghid fis-suq tal-inbejjed b'Denominazzjoni ta' Oriġini u Nbejjed Lokali ta' Kwalità Superjuri, kif ukoll it-termini użati fit-tikkettar tagħhom marbut mal-metodu tal-produzzjoni jew l-metodi ta' preparazzjoni tagħhom (Gazzetta tal-Gvern, Serje II, Nru 818/15.6.2005).

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar tal-inbid

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Termini tat-tikkettar b'konformità mal-leġiżlazzjoni nazzjonali.

B'konformità mad-Deċiżjoni Ministerjali Nru 235309/7.2.2002, it-termini li jistgħu jintużaw fuq it-tikkettar tal-inbejjed Tyrnavos b'indikazzjoni ġeografika protetta (IGP) huma:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (Abjad minn gheneb abjad), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noir (Abjad minn gheneb ahmar), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ jew ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (Abjad minn gheneb rosé jew Abjad minn gheneb griż), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines (Inbid mill-gholjiet), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux (Inbid minn art immejla).

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-Artikolu 6(4)(b) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009 li jistabbilixxi ċerti regoli dettaljati għall-implimentazzjoni tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 479/2008 fir-rigward tad-denominazzjonijiet tal-orġini u l-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti, termini tradizzjonali, it-tikkettar u l-preżentazzjoni ta' ċerti prodotti fis-settur tal-inbid.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Artikolu 4(c) tad-Deċiżjoni Ministerjali Magħquda Nru 392169/20.10.1999 li jistabbilixxi regoli ġenerali dwar l-użu tat-terminu 'Inbid Lokali' fid-deskrizzjoni ta' inbid tal-mejda (Gazzetta tal-Gvern, Serje II, Nru 1985/8.11.99), kif emendata mid-Deċiżjoni Ministerjali Magħquda Nru 321813/29.8.2007, tiddikjara li:

"Inbejjed għall-mejda li għalihom it-terminu 'Inbid Lokali' jista' jintuża b'indikazzjoni ġeografika ta' provincja, prefettura jew zona ta' tkabbir tal-gheneb li hija iżar minn prefettura, ser jiġu prodotti f'fabbriki tal-inbid li joperaw f'prefettura jew fi prefetturi biswit." Speċifikament inbejjed Tyrnavos (IGP), jistgħu jiġu prodotti f'fabbriki tal-inbid li joperaw fil-prefettura ta' Larissa jew prefetturi biswit bħal Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani u Pieria.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/PGE_trop_prodiagrafes_tyranvos201217.pdf

