C/2026/3788

15.7.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/3788)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Τύρναβος“

Референтен номер на ЕС: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Τύρναβος“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Гърция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Или

МИНИСТЕРСТВО НА РАЗВИТИЕТО НА СЕЛСКИТЕ РАЙОНИ И ХРАНИТЕ, ОТДЕЛ ЗА ЛОЗЯТА, ВИНОТО И СПИРТНИТЕ НАПИТКИ

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Исканото изменение попада в категорията на стандартните изменения в съответствие с член 24, параграфи 3 и 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като:

а) не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието на защитеното географско указание;

б) не включва промяна, заличаване или добавяне на категория лозаро-винарски продукти със защитеното географско указание;

в) не обезсилия или променя връзката с географския район, посочена в единния документ; и

г) не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Добавяне на сорта Asyrtiko към сортовия състав на белите вина и вината розе от всички категории и към сортовия състав на искрящото вино розе.

Описание

Бялото вино със ЗГУ „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (сухо, полусухо и полусладко) се произвежда от грозде от сортовете Malagouzia, Dempina, Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Roditis, Savatiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Maccabeau, Batiki, Ugni Blanc и Asyrtiko, във всякакво съотношение.

Виното розе със ЗГУ „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (сухо, полусухо и полусладко) се произвежда от прясно грозде от сортовете Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah и Asyrtiko, във всякакво съотношение.

Искрящото вино със ЗГУ „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (сухо и полусухо) се произвежда от прясно грозде от сортовете Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah и Asyrtiko, във всякакво съотношение.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Премахване на ограничението от 30 % за сортовете Ugni Blanc, Batiki и Maccabeau в сортовия състав на бялото вино от всички категории

Описание

Винификацията, извършена с използване на горепосочените сортове, е показала, че превишаването на границата от 30 % не води до значителна промяна в профила на вината, в резултат на което това ограничение не е обосновано от енологична гледна точка, а по-скоро представлява ненужно ограничение.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на техническото досие на ЗГУ „Τύρναβος“ (Tyrnavos)

Описание

i) Подобряване на описанието в раздела, озаглавен „Връзка с географския район“;

ii) Добавяне и замяна на националните разпоредби за приложимите изисквания и контрола, приложим за вината със ЗНП и ЗГУ; и

iii) промяна на данните за компетентните контролни органи.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Τύρναβος“

Референтен номер на ЕС: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Τύρναβος“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Гърция

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

8. Искрящо вино

6. **Описание на виното (вината)**

Лозаро-винарски продукт

Сухо бяло вино

Органолептични характеристики

Външен вид

Жълто-зелено на цвят.

Аромат

Аромат, напомнящ на зелена ябълка и зряла круша, аромат на цитрусови плодове с фини нотки на жасмин. При вината Muscat се усеща характерния за този сорт аромат с флорални нотки.

Вкус

Усеща се интензивна плътност в устата, ниска киселинност и дълготраен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11,0
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	200

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— минимално общо алкохолно съдържание: 11,0 % об.;

— минимално естествено алкохолно съдържание: 10,0 % об.;

— общо съдържание на захар (g/l): максимум 9,0;

— максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Полусухо бяло вино

Органолептични характеристики

Външен вид

Жълто-зелено на цвят.

Аромат

Аромат, напомнящ на зелена ябълка и зряла круша, аромат на цитрусови плодове с фини нотки на жасмин. При вината Muscat се усеща характерния за този сорт аромат с флорални нотки.

Вкус

Усеща се интензивна плътност в устата, с освежаващ сладък вкус, ниска киселинност и дълготраен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11,0
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	250

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— минимално естествено алкохолно съдържание: 10,0 % об.;

— общо съдържание на захар (g/l): минимум 4,5 — максимум 17,5;

— максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Полусладко бяло вино

Органолептични характеристики

Външен вид

Жълто-зелено на цвят.

Аромат

Аромат, напомнящ на зелена ябълка и зряла круша, аромат на цитрусови плодове с фини нотки на жасмин. При вината Muscat се усеща характерния за този сорт аромат с нотки на мед и флорални нотки.

Вкус

Усеща се интензивна плътност в устата, с фина киселинност и дълготраен, сладък послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11,0
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	250

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— минимално естествено алкохолно съдържание: 10,0 % об.;

— общо съдържание на захар (g/l): минимум 12,5 — максимум 45;

— максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Сухо червено вино

Органолептични характеристики

Външен вид

Тъмнопурпурно на цвят с виолетови оттенъци.

Аромат

Аромат на зрели червени плодове като череша, къпина и слива, подплатен с нотки на черен пипер и карамфил. При вината Muscat се усеща характерния за този сорт аромат с флорални нотки.

Вкус

Плътен вкус, с добра структура и меки танини.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12,0
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— минимално общо алкохолно съдържание: 12,0 % об.

— минимално естествено алкохолно съдържание: 10,5 % об.

— общо съдържание на захар (g/l): максимум 9,0;

— максимална обща киселинност: 7,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Полусухо червено вино

Органолептични характеристики

Външен вид

Тъмнопурпурно на цвят с виолетови оттенъци.

Аромат

Аромат на зрели червени плодове като череша, къпина и слива, подплатен с нотки на черен пипер и карамфил. При вината Muscat се усеща характерния за този сорт аромат с флорални нотки.

Вкус

Плътен вкус, с добра структура, приятна сладост и меки танини

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12,0
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	200

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— минимално естествено алкохолно съдържание: 10,5 % об.

— общо съдържание на захар (g/l): минимум 4,5 — максимум 17,5;

— максимална обща киселинност: 7,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Полусладко червено вино

Органолептични характеристики

Външен вид

Тъмнопурпурно на цвят с виолетови оттенъци.

Аромат

Аромат на презрели червени плодове като череша, къпина и слива, подплатен с нотки на черен пипер и карамфил. При вината Muscat се усеща характерния за този сорт аромат с нотки на мед и флорални нотки.

Вкус

Плътен вкус, с добра структура и меки танини. Сладък послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12,0
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	200

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— минимално естествено алкохолно съдържание: 10,5 % об.

— общо съдържание на захар (g/l): минимум 12,5 — максимум 45;

— максимална обща киселинност: 7,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Сладко червено вино

Органолептични характеристики

Външен вид

Тъмнопурпурно на цвят с виолетови оттенъци.

Аромат

Аромат на презрели плодове като смокини, с интензивен мускатов аромат, допълнен от нотки на мед и традиционни конфитюри.

Вкус

Сладък вкус, с интензивен мускатов характер. Достатъчна киселинност, плътно тяло, усещане за обем и дълъг послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	300

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— минимално естествено алкохолно съдържание: 10,5 % об.

— общо съдържание на захар (g/l): не по-малко от 45;

— максимална обща киселинност: 7,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Сухо вино розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Розово на цвят.

Аромат

Вино с плодов характер с аромат на череша, ягода и червени рози. При вината Muscat се усеща характерния за този сорт аромат.

Вкус

Задоволителна киселинност, комплексност и добра структура.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11,0
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	200

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— минимално общо алкохолно съдържание: 11,0 % об.;

— минимално естествено алкохолно съдържание: 10,0 % об.;

— общо съдържание на захар (g/l): максимум 9,0;

— максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Полусухо вино розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Розово на цвят.

Аромат

Вино с плодов характер с аромат на череша, ягода и червени рози. При вината Muscat се усеща характерния за този сорт аромат.

Вкус

Задоволителна киселинност, комплексност, приятна сладост и добра структура.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11,0
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	250

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— минимално естествено алкохолно съдържание: 10,0 % об.;

— общо съдържание на захар (g/l): минимум 4,5 — максимум 17,5;

— максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Полусладко вино розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Розово на цвят.

Аромат

Вино с плодов характер с аромат на череша, ягода и червени рози. При вината Muscat се усеща характерния за този сорт аромат.

Вкус

Задоволителна киселинност, комплексност и добра структура. Дълготраен сладък послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11,0
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	250

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— минимално естествено алкохолно съдържание: 10,0 % об.;

— общо съдържание на захар (g/l): минимум 12,5 — максимум 45;

— максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Сухо искрящо вино розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Розово на цвят.

Аромат

Вино с плодов характер с аромат на череша, ягода и червени рози. При вината Muscat се усеща характерния за този сорт аромат.

Вкус

Задоволителна киселинност, усещане за свежест и добра структура.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11,0
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	200

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— минимално естествено алкохолно съдържание: 10,0 % об.;

— общо съдържание на захар (g/l): максимум 9,0;

— максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— свръхналягане в затворени съдове — не по-ниско от 1 bar, но не по-високо от 2,5 bar при 20 °C.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Полусухо искрящо вино розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Розово на цвят.

Аромат

Вино с плодов характер с аромат на череша, ягода и червени рози. При вината Muscat се усеща характерния за този сорт аромат.

Вкус

Задоволителна киселинност, усещане за свежест и добра структура.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11,0
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	250

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

— минимално естествено алкохолно съдържание: 10,0 % об.;

— общо съдържание на захар (g/l): минимум 4,5 — максимум 17,5;

— максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— свръхналягане в затворени съдове — не по-ниско от 1 bar, но не по-високо от 2,5 bar при 20 °C.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения, приложили при това производство*

Винопроизводствена практика

Винификация на сухи, полусухи и полусладки бели вина

Вид енологична практика

Ограничения на винопроизводството

Описание

Произведено посредством най-съвременна технология за производство на бяло вино; температурата по време на алкохолната ферментация не трябва да надвишава 20 °C.

Винопроизводствена практика

Винификация на сухи, полусухи, полусладки и сладки червени вина

Вид енологична практика

Ограничения на винопроизводството

Описание

Те се произвеждат чрез традиционни способи за производство на червено вино.

Винопроизводствена практика

Винификация на сухи, полусухи и полусладки вина розе

Вид енологична практика

Ограничения на винопроизводството

Описание

Виното розе се произвежда посредством най-съвременна технология за производство на вино розе; температурата по време на алкохолната ферментация не надвишава 20 °C.

Винопроизводствена практика

Система за формировка на лозите

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Лозята се формират в съответствие с прилаганите на местно равнище обичайни агротехнически практики (способи на отглеждане).

Винопроизводствена практика

Специфични енологични практики, използвани за производството на винata

Вид енологична практика

Специфична винопроизводствена практика

Описание

а) при производството на полусухи, полусладки и сладки вина се позволява подсладдане на виното в съответствие с приложимите разпоредби на ЕС.

б) искрящото вино се произвежда посредством традиционната местна техника, като въглеродният диоксид не се добавя, а е ендогенен.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

Максимални добиви в килограми грозде от хектар (червени и бели сортове)

Максимален добив:

Максимален добив:	12 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Максимален добив в хектолитри краен продукт от хектар – червено вино

Максимален добив:

Максимален добив:	96
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Максимален добив в хектолитри краен продукт от хектар – бяло вино и вино розе

Максимален добив:

Максимален добив:	90
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— Cabernet Sauvignon N

— Chardonnay B

— Grenache Rouge N

— Maccabeau B

— Merlot N

— Sauvignon Blanc B

— Syrah N

— Ugni Blanc B — Trebbiano

— Asyrtiko B

— Limnio N

— Limniona N

— Malagouzia B

— Muscat Hamburg N — Moschato Mavro Tyrnavou

— Batiki B

— Dempina B

— Roditis Rs — Alepou

— Savatiano B — Doumprena Aspri, Kountoura Aspri, Perachoritiko, Sakeiko

9. **Кратко определение на определения географски район**

Определеният район на производство на вината попада в регионалната единица Larissa и включва районите на община Tyrnavos, по-специално общинската единица Tyrnavos с нейните местни общини Argyropouleio, Damasi и Dendra Tyrnavou, както и общинската единица Ampelonas с нейните местни общини Vryotopos, Deleria и Rodia.

10. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутацията

☐ отличително качество

☐ други характеристики

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Информация за географския район — Вина и искрящи вина

Историческа връзка

В региона на Тирнавос лозарството се практикува от векове. Писмени сведения за историята на лозарството и виното в района на Тирнавос има още от византийски времена в писма от владетеля на Западна Тесалия, Михаил Габриелопулос (1295 г.), свързани по-специално с акцизен налог, събиран върху виното и зехтина (Цопотос, 1896 г.).

С. Паганелис и Зосимас Есфигменитис, издателят на „Прометей“, описват Тирнавос през 1880 г. по следния начин: „В Тирнавос се произвеждат пашкули, пъпеши, много вино, което обаче е слабо и не трае повече от април“.1

Съгласно информацията в списание „Гръцко лозарство и енология“ („Hellenic Viticulture and Oenology“) (1932 г.) традиционно отглежданите в региона винени сортове са: Roditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis, Outmali. Гореупоменатите сортове вече не се отглеждат в региона на Тирнавос, с изключение на Roditis, Batiki и Limniona. Промяната настъпва през 1930—1936 г. вследствие на появата на филоксера в региона. Устойчивите на филоксера лозя се разпространявали главно от Земеделското училище на Лариса, което популяризирало сортовете Muscat Hamburg, Batiki и Rozaki.

В наши дни **Muscat Hamburg** е преобладаващият сорт грозде, отглеждан в 60 % от всички лозя в района.

Този сорт се среща на разпръснати места по целия свят. При все това в Гърция той е синоним на района на Тирнавос, тъй като на национално равнище почти изключително се отглежда в рамките на община Тирнавос.

Muscat Hamburg е създаден от кръстосване на италианския сорт Schiava Grossa (Trollinger или Black Hamburg) и египетския сорт Muscat of Alexandria и се отглежда почти навсякъде по света. За производството на вино се смесва с други сортове, но в изключителни случаи, като в района на Тирнавос, може да се намери вино, произвеждано само от Muscat Hamburg.

Местните лозари/винопроизводители от Тирнавос, които имат дългогодишна традиция във винопроизводството, са работели с оглед на новото положение, породено от сортовете, наложени след филоксерата, и са използвали Muscat по множество начини. Произвеждат се специални ароматни вина, предимно светлочервени, сладки и полусладки. Известното ЗГУ Tsipouro of Tyrnavos се произвежда чрез дестилация. Обширният район с реколта от Muscat Hamburg, добрата аклиматизация на сорта и множеството начини, по които той може да се използва, са превърнали района на Тирнавос в световна отправна точка до такава степен, че синонимът **Moschato Tyrnavou** вече е включен в каталога VIVC (Vitis International Variety Catalogue). Това утвърди репутацията на Moschato Tyrnavou в световен мащаб и след като наименованието бе признато на национално равнище през февруари 2013 г., сортът може официално да бъде етикетиран като **„Moschato Mavro Tyrnavou“** за гроздето, отглеждано в рамките на община Tyrnavos.

Културна, социална и икономическа връзка

Социално-икономическият живот в региона на Тирнавос е тясно свързан с лозарството, виното и продукта ципуро. Тази традиция съществува от векове в град Тирнавос и по-широкия регион. Едва към средата на XIX век обаче хората от Тирнавос започват интензивно да се занимават с лозарство, а продукти като вино, ципуро и узо започват да играят важна роля в икономиката на града. Според различни исторически сведения, освен природата, също така и благоразположението на жителите на Тирнавос допринася за разпространението на лозата и продуктите от нея: „Жителите на Тирнавос са благочестиви весели хора и любители на празненствата, до такава степен, че е малко вероятно да се открие дори и един жител на града, който да не е почитател на виното“, пише през 1817 г. Йоанис Економу Логиотату, учен от Лариса. През 1880 г. Николаос Георгиадис пише: „А жителите на града са весели, жизнерадостни любители на празненствата и благоговейни поклонници на Бакхус“. Според Ахилеас Царцанос (1873–1946) широко разпространеното лозарство се е считало за ключов фактор за икономическия растеж на Тирнавос, към което трябва да се добавят отглеждането на памук и многобройните овощни градини (круши и праскови). В миналото жителите на Тирнавос отглеждали голям брой черници за копринената промишленост, като всяка година произвеждали големи количества пашкули и ги изнасяли за Европа

Лозата и продуктите от нея и днес съставляват основата на местната икономика. Виното и ципурото са неразделна част от социалните събития в района на Тирнавос — традиции, празници и церемонии, както и от ежедневието на местните жители Най-характерният обичай, който се спазва единствено в Тирнавос, е „Бурани“ в „Чистия понеделник“ — честване, което води началото си от дионисиевите празненства и почитането на Дионис. Това е фолклорен празник с неприлични песни и закачки, танци и много пиянство. Всъщност това е празник на фалоса – символ на размножаването и плодовитостта.

Географска среда и географски произход

Лозята в лозарския район на вината „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (ЗГУ) са разположени на надморска височина между 70 m и 250 m. Площта на лозята, в които се отглеждат препоръчаните и разрешените сортове, е 17 000 хектара, от които Muscat Hamburg заема около 10 000 хектара.

Теренът на община Тирнавос, където са разположени лозята, варира от лек релеф до склонове с наклон до 12 % (в района на Дамаси) на места. Там се срещат алувиални почви, подходящи за интензивно земеделие. По-конкретно геоложкият състав включва материали, образуващи алувиалния слой, речни отлагания, колувиални конуси, алувиални конуси, дюни, вулканични скали с слепени пясък, глина, чакъл и сипеи.

Микроклиматът в региона се характеризира с относително ниски температури през зимата, чести студове и оскъдни валежи, докато летата обикновено са горещи и сухи. По-конкретно средната температура е 16,5 °C, докато средната минимална температура през зимата е около 7,7 °C, а през лятото — около 40,1 °C. Средните годишни валежи са 518 mm, а средната влажност — 72,59 %.

Вината „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (ЗГУ) дължат качествените си характеристики на съчетание от местни особености (почва и климат), отглежданите сортове и използваните практики за отглеждане и винопроизводство.

По отношение на сорта Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou) местният микроклимат дава завършек на интензивния ароматен характер на сорта, наподобяващ рози, което допринася за производството на неповторими вина Muscat, сформиращи своеобразна категория. Сортът Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou) се отглежда на най-плодородните, дълбоки почви, в които развива органолептичните характеристики на гроздето (цвят, размер, аромат) в най-голяма степен, като е доказано, че това е най-устойчивият на измръзване сорт (през зимата на 2001 г. температурата пада до −24,8 °C).

Гръцките сортове, както червените, така и белите, с големи и плътни гроздове (като Malagouzia и Roditis) се отглеждат на почви с ниски нива на влажност поради риска от заразяване с гъбички, като например botrytis.

Вината от бели сортове, отглеждани основно на почви югоизточно от Тирнавос, са леко солени на вкус, което се приписва на глинесто-песъкливо-праховитата почва с висока концентрация на кремък.

Ниските количества на валежите през лятото и високите температури в района оказват въздействие върху киселинността, цвета и съдържанието на захар на червените вина.

В допълнение към характеристиките на района (почва, климат) и отглежданите сортове, винопроизводствените практики също са важен фактор за производството на качествени вина. За подобряване на качеството на вината от Malagouzia могат да се използват различни винопроизводствени практики и методи. В зависимост от лозарския масив и характеристиките му местните енолози избират или да охлаждат гроздето в големи хладилници, или да използват сух лед за намаляване на температурата му.

Използването на дървени бурета за производството на отлежало вино е по-малко разпространено. От късноузреещите лозя може да се произвеждат сухи вина, отлежаващи или в съдове, или в бурета.

Данни за виното

Качествените характеристики на вината „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (ЗГУ) са резултат от климатичните условия на района и различните типове почва, в съчетание с отглежданите сортове лозя, използваните методи за грижа за лозята и винопроизводствените техники.

Червените вина са тъмнопурпурни на цвят, с виолетови оттенъци и аромати, например на смокиня и зрели червени плодове, като череша, къпина и слива, подплатени с нотки на черен пипер и карамфил, с интензивен аромат на мускус, подплатен с нотки на мед и традиционни конфитюри, в зависимост от сорта. При вината Muscat се усеща характерния за този сорт аромат с флорални нотки. Тези вина се характеризират с меки танини.

Вината розе са розови на цвят, с вариращи аромати, като например на череша, ягода и червена роза. При вината Muscat се усеща характерния за този сорт аромат.

Белите вина са с различни аромати, например на зелена ябълка и зряла круша, аромат на цитрусови плодове с фини нотки на жасмин, в зависимост от сорта. При вината Muscat се усеща характерния за този сорт аромат с флорални нотки. Тези вина се характеризират с фина киселинност и интензивна структура.

Благодарение на ароматния си потенциал вината, произвеждани от Malagouzia, Chardonnay и Sauvignon Blanc, могат да подобрят аромата и вкуса на други сортове от района на Tyrnavos, като Roditis, Savatiano и Batiki, които са с неутрален аромат и средна киселинност.

Asyrtiko е препоръчан и разрешен сорт в района на Тирнавос от много години и районът на лозята, от които се произвежда, непрекъснато се разраства.

Asyrtiko се характеризира като идеален сорт за райони с оскъдни валежи и сух климат. Приспособимостта на този конкретен сорт в района на Тирнавос се счита за отлична по две основни причини: оскъдните валежи и съставът на почвата Освен това високата концентрация на пясък и добрият дренаж помагат на сорта Asyrtiko да образува дълбоки корени, за да издържа по-добре на недостига на вода.

Вината, произведени от сорта Asyrtiko, могат да се купажират с много от сортовете, които вече са включени в ЗГУ „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (например Malagouzia), като по този начин се получават висококачествени вина. Един от тях е сортът Moschato Mavro Tyrnavou. Този конкретен купаж предизвиква голям интерес, като съчетава много добрата киселинност на Asyrtiko с експлозивния и многопластов ароматен профил на Moschato Mavro Tyrnavou (при ферментацията на бяло вино). Друг интерес купаж с Asyrtiko е този със сортовете Malagouzia и Chardonnay. Този купаж е на гръцкия пазар от няколко години и се радва на голям търговски успех.

Причинно-следствена връзка по отношение на виното

Неповторимостта на вината е свързана с ароматния потенциал на сортовете, от които се произвеждат, в съчетание с типа почва и климатичните условия, преобладаващи по време на зреенето. Винопроизводствената практика също е от значение.

От белите сортове, съчетани с подходящия тип почва, се произвеждат вина, характеризиращи се с фина киселинност и аромат на плодове, цитрусови плодове и нотки на цветя.

Що се отнася по-конкретно до Malagouzia, може да се даде пример за два различни типа почва. В първия случай почвите в близост до река Titarisios съдържат пясък и глинесто-песъкливо-праховити фракции, със силно наличие на кремък. Узряването върху тези почви настъпва по-рано, като от сорта се произвеждат вина с аромат на жасмин и зряла круша. Във втория случай почвите в близост до възвишението Мелуна са глинести. Узряването върху тези почви настъпва 10—15 дни по-късно в сравнение с първия случай и от сорта се произвеждат вина с аромат, напомнящ на зелена ябълка и цитрусови плодове. И за двата района са характерни вина с много добра киселинност.

От червените сортове, съчетани с подходящия тип почва, била тя глинеста или песъклива, се произвеждат вина с аромат на плодове, цветя и интензивен аромат на мускус с нотки на мед и традиционни конфитюри и меки танини в случая с червените вина. Оскъдните валежи през лятото и високите температури в района водят до вина със средна киселинност, цвят и високо съдържание на захар. Местният сорт Limniona, зреещ от последното десетдневие на септември до първото десетдневие на октомври, също е много интересен. От този сорт се произвеждат вина с интензивна киселинност, средно наситено оцветяване и меки танини.

Вината розе се характеризират със задоволителна киселинност, комплексност и добра структура.

Категория на лозаро-винарския продукт

8. Искрящо вино

Обобщено описание на връзката

Данни за искрящите вина

От къснозреещите лозя могат да се произвеждат отлични искрящи вина с много уникални качествени характеристики. Искрящите вина притежават забележителни органолептични характеристики и, по-специално, са бледорозови на цвят, с аромат на плодове, като череша и ягода, и аромат на цветя, като червена роза. При искрящото вино Muscat се усеща характерния за този сорт аромат. Искрящите вина със ЗГУ „Τύρναβος“ (Tyrnavos) се характеризират със задоволителна киселинност, усещане за свежест и добра структура.

Причинно-следствена връзка по отношение на искрящите вина

Неповторимостта на искрящите вина със ЗГУ „Τύρναβος“ (Tyrnavos) е свързана с ароматния потенциал на сортовете, от които се произвеждат, в съчетание с типа почва и климатичните условия, преобладаващи по време на зреенето. Винопроизводствената практика също е от значение. Голямото разнообразие от почви предоставя много възможности за избор с цел да се запази високото качество на искрящите вина. Това съчетание от фактори допринася за производството на искрящи вина с изключителни органолептични характеристики, като аромат на плодове и цветя, със задоволителна киселинност, усещане за свежест и добра структура.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Дерогация от производството в определения район

Правна уредба

Национално законодателство

Вид на допълнително изискване/дерогация

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

А. Правна уредба: Законодателство на ЕС

Б. Правна уредба: Национално законодателство

Трапезните вина, за които означението „местно вино“ може да се използва с географско указание на епархия (провинция), областна единица (ном) или лозарски район, който е по-малък от областна единица, се произвеждат в лозаро-винарски стопанства, действащи в областната единица или в съседните областни единици. По-специално вината „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (ЗГУ) могат да се произвеждат във винарски изби, които осъществяват дейност в регионална единица Larissa или съседните регионални единици Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani and Pieria

Заглавие на изискването/дерогацията

Допълнителни разпоредби относно етикетирането на виното

Правна уредба

Национално законодателство

Вид на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

А. Наименования, свързани с определени производствени методи

Правна уредба: Законодателство на ЕС

Правна уредба: Национално законодателство

В съответствие с условията, предвидени в националното законодателство, могат да се използват следните наименования:

— ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ или ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ (МЛАДО ВИНО)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ или „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ („СЪЗРЯЛО В БЪЧВА“)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ или „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ („ОТЛЕЖАЛО В БЪЧВА“)

— ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ или ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ (ВИНИФИЦИРАНО И ОТЛЕЖАЛО В БУРЕ)

— ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ или ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ (ВИНИФИЦИРАНО В БУРЕ)

Б. Отпечатване на годината на реколтата върху етикета

Когато върху етикетите на вината се използва наименованието „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ или „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ („младо вино“), е задължително да се посочи годината на реколтата.

В. Означения на етикетите в съответствие с националното законодателство

— При етикетирането на вина със защитено географско указание (ЗГУ) „Τύρναβος“ (Tyrnavos) може да се използват следните наименования:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de blancs“ (бяло вино от бяло грозде), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de noir“ (бяло вино от червено грозде), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de gris“ (бяло вино от „сиво“ грозде / gris), „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ“ / „Kokkineli“ („Кокинели“), „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ“ / „Vin de collines“ (вино от хълмове), „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ“ / „Vin de coteaux“ (вино от склонове).

— Следните традиционни наименования могат да бъдат използвани и защитени във връзка със ЗГУ „Τύρναβος“ (Tyrnavos), при условие че са спазени съответните изисквания на законодателството на ЕС и националното законодателство:

Τοπικός Οἶνος („местно вино“) вместо ЗГУ

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

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

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