C/2026/3788

15.7.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/3788)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Τύρναβος“

Referenční číslo EU: PGI-GR-A0122-AM02 – 19. 4. 2026

1. **Název produktu**

„Τύρναβος“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Řecko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

MINISTERSTVO PRO ROZVOJ VENKOVA A POTRAVINÁŘSTVÍ, ODBOR PRO RÉVU, VÍNO A LIHOVINY

6. **Důvod pro standardní změnu**

Požadovaná změna spadá do kategorie standardních změn v souladu s čl. 24 odst. 3 a 4 nařízení (EU) 2024/1143, protože:

a) nezahrnuje změnu v názvu nebo v používání názvu chráněného zeměpisného označení;

b) nezahrnuje změnu, vypuštění nebo přidání kategorie produktu z révy vinné s chráněným zeměpisným označením;

c) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu; a

d) nevede k dalším omezením pro uvádění daného produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Přidání odrůdy Asyrtiko do odrůdové skladby bílých a růžových vín všech kategorií a do odrůdové skladby perlivého růžového vína.

Popis

Bílé víno s CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (suché, polosuché a polosladké) se vyrábí z hroznů moštových odrůd Malagouzia, Dempina, Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Roditis, Savatiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Maccabeau, Batiki, Ugni Blanc a Asyrtiko v libovolném poměru.

Růžové víno s CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (suché, polosuché a polosladké) se vyrábí z čerstvých hroznů moštových odrůd Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah a Asyrtiko v libovolném poměru.

Perlivé víno s CHZO „Τύρναβος“ Tyrnavos (suché a polosuché) se vyrábí z čerstvých hroznů moštových odrůd Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah a Asyrtiko v libovolném poměru.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Zrušení 30 % omezení pro odrůdy Ugni Blanc, Batiki a Maccabeau v odrůdovém složení bílých vín všech kategorií.

Popis

Vinifikace provedená s použitím výše uvedených odrůd ukázala, že překročení 30 % limitu nevede k žádné významné změně profilu vín, takže tento limit není z enologického hlediska opodstatněný, ale naopak představuje zbytečné omezení.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Aktualizace technické dokumentace CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos)

Popis

i) Zlepšení popisu v oddíle „Souvislost se zeměpisnou oblastí“;

ii) doplnění a nahrazení vnitrostátních ustanovení týkajících se příslušných požadavků a kontrol u vín s CHOP a CHZO; a

iii) změna údajů o příslušných kontrolních subjektech.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Τύρναβος“

Referenční číslo EU: PGI-GR-A0122-AM02 – 19. dubna 2026

1. **Název (názvy)**

„Τύρναβος“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Řecko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaného vína; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

8. Perlivé víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Suché bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Žlutozelená barva.

Vůně

Aroma připomínající zelené jablko a zralou hrušku, aroma citrusových plodů s jemnými tóny jasmínu. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s květinovými tóny.

Chuť

Intenzivní chuť na patře s nízkou kyselostí a přetrvávající dochutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,0
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální celkový obsah alkoholu: 11,0 % objemových,

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % objemových,

— Celkový obsah cukru (g/l): maximum 9,0,

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Polosuché bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Žlutozelená barva.

Vůně

Aroma připomínající zelené jablko a zralou hrušku, aroma citrusových plodů s jemnými tóny jasmínu. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s květinovými tóny.

Chuť

Intenzivní plná chuť na patře s osvěžující sladkou chutí, nízkou kyselostí a přetrvávající dochutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,0
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	250

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % objemových,

— Celkový obsah cukru (g/l): minimum 4,5 – maximum 17,5,

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Polosladké bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Žlutozelená barva.

Vůně

Aroma připomínající zelené jablko a zralou hrušku, aroma citrusových plodů s jemnými tóny jasmínu. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s medovými a květinovými tóny.

Chuť

Intenzivní chuť na patře s jemnou kyselostí a přetrvávající sladkou dochutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

–

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,0
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	250

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % objemových,

— Celkový obsah cukru (g/l): minimum 12,5 – maximum 45,

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Suché červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Tmavě purpurová barva s fialovými odlesky.

Vůně

Aroma zralých červených plodů, jako je například třešeň, ostružina a švestka, které překrývají tóny černého pepře a hřebíčku. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s květinovými tóny.

Chuť

Bohatá plná chuť na patře s dobrou strukturou a jemnými třísloviny.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12,0
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální celkový obsah alkoholu: 12,0 % objemových,

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 % objemových,

— Celkový obsah cukru (g/l): maximum 9,0,

— Maximální celková kyselost: 7,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Polosuché červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Tmavě purpurová barva s fialovými odlesky.

Vůně

Aroma zralých červených plodů, jako je například třešeň, ostružina a švestka, které překrývají tóny černého pepře a hřebíčku. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s květinovými tóny.

Chuť

Bohatá plná chuť na patře s dobrou strukturou, příjemnou sladkostí a jemnými třísloviny.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12,0
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 % objemových,

— Celkový obsah cukru (g/l): minimum 4,5 – maximum 17,5,

— Maximální celková kyselost: 7,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Polosladké červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Tmavě purpurová barva s fialovými odlesky.

Vůně

Aroma přezrálých červených plodů, jako je například třešeň, ostružina a švestka, které překrývají tóny černého pepře a hřebíčku. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s medovými a květinovými tóny.

Chuť

Bohatá plná chuť na patře s dobrou strukturou a jemnými třísloviny. Sladká dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12,0
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 % objemových,

— Celkový obsah cukru (g/l): minimum 12,5 – maximum 45,

— Maximální celková kyselost: 7,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Sladké červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Tmavě purpurová barva s fialovými odlesky.

Vůně

Aroma přezrálého ovoce, jako jsou například fíky, s intenzivním muškátovým aromatem, které překrývají medové tóny a tóny tradičních sladkých zavařenin.

Chuť

Sladká chuť na patře s intenzivním muškátovým charakterem. Uspokojivá kyselost, plná chuť, bohatý objem a přetrvávající dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	300

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 % objemových,

— Celkový obsah cukru (g/l): nejméně 45.

— Maximální celková kyselost: 7,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Suché růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Růžová barva.

Vůně

Víno ovocné chuti s aromatem třešní, jahod a červených růží. Muškátová vína mají výrazné muškátové aroma.

Chuť

Uspokojivá kyselost, komplexnost a dobrá struktura.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,0
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální celkový obsah alkoholu: 11,0 % objemových,

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % objemových,

— Celkový obsah cukru (g/l): maximum 9,0,

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Polosuché růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Růžová barva.

Vůně

Víno ovocné chuti s aromatem třešní, jahod a červených růží. Muškátová vína mají výrazné muškátové aroma.

Chuť

Uspokojivá kyselost, komplexnost, příjemná sladkost a dobrá struktura.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,0
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	250

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % objemových,

— Celkový obsah cukru (g/l): minimum 4,5 – maximum 17,5,

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Polosladké růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Růžová barva.

Vůně

Víno ovocné chuti s aromatem třešní, jahod a červených růží. Muškátová vína mají výrazné muškátové aroma.

Chuť

Uspokojivá kyselost, komplexnost a dobrá struktura. Přetrvávající sladká dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,0
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	250

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % objemových,

— Celkový obsah cukru (g/l): minimum 12,5 – maximum 45,

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Suché perlivé růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Růžová barva.

Vůně

Víno ovocné chuti s aromatem třešní, jahod a červených růží. Muškátová vína mají výrazné muškátové aroma.

Chuť

Uspokojivá kyselost, nádech čerstvosti a dobrá struktura.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,0
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % objemových,

— Celkový obsah cukru (g/l): maximum 9,0,

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

— Přetlak v uzavřených nádobách nejméně 1 bar, avšak nejvýše 2,5 baru při 20 °C.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Polosuché perlivé růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Růžová barva.

Vůně

Víno ovocné chuti s aromatem třešní, jahod a červených růží. Muškátová vína mají výrazné muškátové aroma.

Chuť

Uspokojivá kyselost, nádech čerstvosti a dobrá struktura.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,0
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	250

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % objemových,

— Celkový obsah cukru (g/l): minimum 4,5 – maximum 17,5,

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

— Přetlak v uzavřených nádobách nejméně 1 bar, avšak nejvýše 2,5 baru při 20 °C.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

Vinifikace suchých, polosuchých a polosladkých bílých vín

Druh enologického postupu

Omezení týkající se enologických postupů

Popis

Vyrábí se pomocí nejmodernějších technologií vinifikace bílého vína; teplota během alkoholového kvašení nesmí přesáhnout 20 °C.

Enologický postup

Vinifikace suchých, polosuchých, polosladkých a sladkých červených vín

Druh enologického postupu

Omezení týkající se enologických postupů

Popis

Vyrábí se v souladu s tradičními metodami vinifikace červeného vína.

Enologický postup

Vinifikace suchých, polosuchých a polosladkých růžových vín

Druh enologického postupu

Omezení týkající se enologických postupů

Popis

Růžové víno se vyrábí pomocí nejmodernější technologie vinifikace růžového vína; teplota během alkoholového kvašení nepřesahuje 20 °C.

Enologický postup

Způsoby vedení révy

Druh enologického postupu

Pěstební postup

Popis

Réva je vedena v souladu s typickými pěstitelskými technikami, které se používají na místní úrovni.

Enologický postup

Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vín

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

a) Při výrobě polosuchých, polosladkých a sladkých vín je povoleno slazení v souladu s příslušnými předpisy EU.

b) Perlivé víno se vyrábí tradiční místní technikou a oxid uhličitý se nepřidává, ale je endogenní.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Maximální výnos v kilogramech hroznů na hektar (červené a bílé odrůdy)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	12 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Maximální výnosy v hektolitrech konečného produktu na hektar – červená vína

Maximální výnos:

Maximální výnos:	96
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Maximální výnos v hektolitrech konečného produktu na hektar – bílá a růžová vína

Maximální výnos:

Maximální výnos:	90
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— 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. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Vymezená oblast produkce těchto vín spadá pod regionální jednotku Larissa a zahrnuje okresy obce Tyrnavos, zejména obecní jednotku Tyrnavos s obcemi Argyropouleio, Damasi a Dendra Tyrnavou a obecní jednotku Ampelonas s obcemi Vryotopos, Deleria a Rodia.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ pověsti

☐ vynikající kvalitě

☐ jiných vlastnostech

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Údaje o zeměpisné oblasti – Vína a perlivá vína

Historické souvislosti

Vinařství se v oblasti Tyrnavos pěstuje již po celá staletí. Písemné zmínky o historii vinařství a vína v oblasti Tyrnavos se datují dokonce až do dob byzantské říše, kdy se vládce západní Thesálie Michael Gabrielopoulos (1295) ve svých dopisech zmiňuje mimo jiné o spotřební dani uvalené na víno a olivový olej (Tsospotos, 1896).

S. Paganellis a Zosias Espanhigmenitis, vydavatel časopisu Prometheus, popsali Tyrnavos v roce 1880 takto: „Ve městě Tyrnavos se pěstují kokony bource morušového, melouny a značné množství vína, které je však slabé a vydrží nejdéle do dubna“.

Podle informací v časopise Hellenic Viticulture and Oenology (Řecké vinohradnictví a vinařství) (1932) byly v tomto regionu pěstovány následující odrůdy révy: Roditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis, Outmali. Výše uvedené odrůdy se v oblasti Tyrnavos dnes již nepěstují s výjimkou odrůd Roditis, Batiki a Limniona. K tomuto posunu došlo v letech 1930–1936 v důsledku vypuknutí nákazy mšičkou révokazem v daném kraji. Odrůdy vinné révy, které byly proti mšičce révokazovi odolné, distribuovala především Zemědělská škola v Larisse, která propagovala odrůdy Muscat Hamburg, Batiki a Rozaki.

V dnešní době představuje odrůda **Muscat Hamburg** převládající odrůdu, která se pěstuje na 60 % celkové rozlohy vinic v dané oblasti.

Tato odrůda se pěstuje v řadě oblastí rozesetých po celém světě. V Řecku však představuje synonymum oblasti Tyrnavos, protože na vnitrostátní úrovni se pěstuje téměř výhradně na území obce Tyrnavos.

Odrůda Muscat Hamburg vznikla zkřížením italské odrůdy Schiava Grossa (Trolínské nebo Black Hamburg) a egyptské odrůdy Muškát alexandrijský a pěstovala se téměř po celém světě. Při výrobě vína se míchá s jinými odrůdami, avšak ve výjimečných případech, jako je tomu v oblasti Tyrnavos, lze nalézt vína vyráběná výhradně z odrůdy Muscat Hamburg.

Místní pěstitelé/producenti vína „Τύρναβος“ (Tyrnavos), kteří mají v pěstování vína velmi dlouhou tradici, zareagovali na novou situaci, kdy museli pracovat s odrůdami zavedenými po napadení mšičkou révokazem, a nalezli pro odrůdu Muscat celou řadu využití. Vyrábějí z ní speciální aromatická vína, zejména lehká červená, sladká a polosladká vína. V oblasti Tyrnavos se vyrábí slavný destilát Τσίπουρο (Tsipouro) s CHZO. Rozsáhlá oblast, na níž lze pěstovat odrůdu Muscat Hamburg, dobrá aklimatizace této odrůdy a celá řada možností jejího využití učinila z oblasti Tyrnavos globální referenční bod do té míry, že synonymum **Moschato Tyrnavou** je nyní zařazeno do mezinárodního katalogu odrůd VIVC (Vitis International Variety Catalogue). To stálo u zrodu proslulosti vína Moschato Tyrnavou v celosvětovém měřítku a po uznání tohoto označení v únoru 2013 na vnitrostátní úrovni může být tato odrůda v případě hroznů pěstovaných na území obce Tyrnavos oficiálně označována jako „**Moschato Mavro Tyrnavou**“.

Kulturní, sociální a hospodářské souvislosti

Sociální a hospodářský život regionu Tyrnavos je úzce spjat s vinařstvím a výrobou vína a tsipoura. Tato tradice existuje ve městě Tyrnavos i v širším regionu již po celá staletí. Avšak až okolo poloviny 19. století se obyvatelé města Tyrnavos začali intenzivně zabývat vinařstvím a produkty, jako je víno, tsipouro a ouzo, začaly hrát v hospodářství města významnou roli. Podle řady historických svědectví přispěla k rozšíření révy a produktů z ní kromě přírodních podmínek také radostná povaha obyvatel města Tyrnavos: „Obyvatelé města Tyrnavos jsou zbožní, veselí a milují hodování do té míry, že byste jen těžko nalezli byť i jen jediného obyvatele tohoto města, který by nebyl milovníkem vína,“ napsal Ioannis Economou Logiotatou, učenec z Larissy, v roce 1817. Nikolaos Georgiadis v roce 1880 zaznamenal: „Obyvatelé města pak jsou veselí, živí, s potěšením hodují a oddaně uctívají Bakcha.“ Podle Achillea Tzartzanose (1873–1946) bylo za klíčový faktor hospodářského růstu Tyrnavosu považováno extenzivní vinařství, k němuž je třeba přidat pěstování bavlny a četné ovocné sady (hrušňové a broskvoňové). Kdysi obyvatelé Tyrnavosu pěstovali velké množství morušovníků pro hedvábnický průmysl, každoročně produkovali velké množství kokonů a vyváželi je do Evropy.

Vinná réva a výrobky z ní rovněž v současné době tvoří základ místního hospodářství. Víno a tsipouro jsou v oblasti Tyrnavos spojeny se společenskými událostmi, jako jsou tradice, oslavy a obřady, jakož i s každodenním životem místních obyvatel. Nejtypičtějším zvykem, se kterým se setkáváme pouze v Tyrnavosu, je „Bourani“, oslava, která se koná u příležitosti „Čistého pondělí“ a má svůj původ v dionýsovských slavnostech a v uctívání boha Dionýsa. Jedná se o folklórní festival vyznačující se obscénními písněmi a škádlením, tancem a velkou opilostí; je to vlastně oslava falu, symbolu rozmnožování a plodnosti.

Zeměpisné prostředí a zeměpisný původ

Vinice v oblasti pěstování vín „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (CHZO) leží v nadmořské výšce od 70 do 250 metrů. Rozloha těchto vinic, kde se pěstují doporučené a povolené odrůdy, činí 17 000 ha, přičemž přibližně 10 000 ha z toho zaujímá odrůda Muscat Hamburg.

Terén v obci Tyrnavos, kde se nacházejí vinice, se pohybuje od mírného reliéfu až po svahy, které místy dosahují až 12 % (v oblasti Damasi). Nacházejí se zde aluviální půdy vhodné pro intenzivní zemědělství. Geologický materiál se konkrétně skládá z materiálů tvořících aluviální pokryv, říčních usazenin, koluviálních kuželů, aluviálních kuželů, dun a vyvřelin s aglutinovaným pískem, jílem, štěrkem a sutí.

Mikroklima v regionu se vyznačuje relativně nízkými teplotami v zimě, častými mrazy a malým množstvím srážek, zatímco léta jsou obvykle teplá a suchá. Konkrétně je průměrná teplota 16,5 °C, přičemž průměrné minimum v zimě se pohybuje kolem 7,7 °C a průměrné maximum v létě kolem 40,1 °C. Průměrný roční úhrn srážek je 518 mm a průměrná vlhkost 72,59 %.

Vína z oblasti „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (CHZO) získávají své jakostní znaky na základě kombinace místních podmínek (půdy a klimatu), pěstovaných odrůd a postupů používaných při pěstování a vinifikaci.

Pokud jde o odrůdu Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), místní mikroklima zdůrazňuje intenzivní aromatický charakter této odrůdy, který připomíná růže a přispívá k produkci jedinečných muškátových vín, které tvoří samostatnou kategorii. Odrůda Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou) se pěstuje v nejúrodnějších hlubokých půdách, které umožňují maximální rozvoj organoleptických vlastností hroznů (barva, velikost, vůně), přičemž se prokazatelně jedná o odrůdu nejodolnější proti mrazu (v zimě roku 2001 poklesla teplota na −24,8 °C).

Řecké bílé i červené odrůdy s velkými kompaktními hrozny (jako jsou například Malagouzia a Roditis) se pěstují na půdách s nízkou úrovní vlhkosti kvůli riziku infekce houbami, například botrytidou.

Vína pocházející z bílých odrůd, které se pěstují převážně na půdách nacházejících se jihovýchodně od Tyrnavosu, jsou brakické chuti, která se připisuje hlinité půdě s vysokým obsahem pazourku.

Nízké množství srážek v průběhu léta a vysoké teploty v dané oblasti ovlivňují kyselost, barvu a obsah cukru u červených vín.

Kromě půdních a klimatických vlastností dané oblasti a pěstovaných odrůd představují významný faktor při výrobě jakostních vín rovněž enologické postupy. Ke zlepšení jakosti vín vyráběných z odrůdy Malagouzia lze použít celou řadu enologických postupů a metod. V závislosti na pozemku pro pěstování révy vinné a jeho vlastnostech místní enologové volí buď možnost chlazení hroznů ve velkých chladničkách, nebo snižování jejich teploty pomocí suchého ledu.

Méně rozšířené při výrobě zralých vín je používání dřevěných sudů. Na pozdě dozrávajících vinicích lze pěstovat suchá vína, která dozrávají buď v tancích, nebo v sudech.

Víno – podrobné údaje o produktu

Vína s CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) vděčí za své specifické vlastnosti klimatickým podmínkám a různým typům půd oblasti v kombinaci s pěstovanými druhy vinné révy, metodami používanými k vedení révy a vinařskými technikami.

Červená vína mají temně purpurovou barvu s fialovými odlesky a s aromatem fíků a zralých červených plodů, jako je například třešeň, ostružina a švestka, které se překrývají s tóny černého pepře a hřebíčku, s intenzivním pižmovým aromatem doplněným o tóny medu a tradičních sladkých zavařenin, v závislosti na odrůdě. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s květinovými tóny. Tato vína se vyznačují jemnými třísloviny.

Růžová vína mají růžovou barvu a vyznačují se nejrůznějšími aromaty, jako jsou například třešně, jahody a červená růže. Muškátová vína mají výrazné muškátové aroma.

Bílá vína se v závislosti na odrůdě vyznačují různými aromaty, jako je aroma zelených jablek a zralých hrušek nebo aroma citrusových plodů s jemnými jasmínovými tóny. Muškátová vína mají výrazné muškátové aroma s květinovými tóny. Tato vína se vyznačují jemnou kyselostí a intenzivní strukturou.

Vzhledem ke svému aromatickému potenciálu mohou vína vyráběná z odrůd Malagouzia, Chardonnay a Sauvignon Blanc zlepšit aroma a chuť ostatních odrůd z oblasti Tyrnavos, jako je například Roditis, Savatiano a Batiki, jež mají neutrální aroma a průměrnou kyselost.

Odrůda Asyrtiko je v oblasti Tyrnavos již mnoho let doporučovanou a povolenou odrůdou a plocha vinic, kde se pěstuje, se neustále zvětšuje.

Odrůda Asyrtiko je považována za ideální odrůdu pro oblasti s malým množstvím srážek a suchým podnebím. Přizpůsobivost této konkrétní odrůdy v oblasti Tyrnavos je považována za vynikající ze dvou hlavních důvodů: nízké srážky a složení půdy. Vysoká koncentrace písku a dobrá drenáž navíc pomáhají odrůdě Asyrtiko vytvářet hluboké kořeny, díky nimž lépe odolává nedostatku vody.

Vína vyrobená z odrůdy Asyrtiko lze mísit s mnoha odrůdami, které jsou již zařazeny do CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (např. Malagouzia), a vyrábět tak vysoce kvalitní vína. Jednou z nich je odrůda Moschato Mavro Tyrnavou. Tato konkrétní směs je velmi zajímavá, protože kombinuje velmi dobrou kyselost odrůdy Asyrtiko s výbušným a mnohorozměrným aromatickým profilem odrůdy Moschato Mavro Tyrnavou (při kvašení bílého vína). Další zajímavou směs tvoří odrůda Asyrtiko s odrůdami Malagouzia a Chardonnay. Tato směs je na řeckém trhu již několik let a těší se velkému obchodnímu úspěchu.

Víno – příčinná souvislost

Jedinečnost těchto vín souvisí s aromatickým potenciálem odrůd, z nichž se tato vína vyrábějí, v kombinaci s typem půdy a s klimatickými podmínkami, které převažují v době jejich dozrávání. Důležitá je rovněž používaná enologická praxe.

Z bílých odrůd v kombinaci s půdou vhodného typu vznikají vína vyznačující se jemnou kyselostí a s aromatem ovoce a citrusových plodů s odlesky květin.

Konkrétně v případě odrůdy Malagouzia můžeme uvést příklad dvou různých typů půd. V prvním případě se jedná o půdy v blízkosti řeky Titarisios, které jsou písčité a písčitohlinité s výrazným podílem pazourku. K dozrávání na těchto půdách dochází dříve a z této odrůdy vznikají vína s aromatem jasmínu a zralých hrušek. Ve druhém případě se jedná o jílovité půdy v blízkosti hory Melouna. K dozrávání na těchto půdách dochází o 10–15 dní později než v prvním případě, a z této odrůdy vznikají vína s aromatem připomínajícím zelené jablko a citrusové plody. Pro obě tyto oblasti jsou charakteristická vína s velmi dobrou kyselostí.

Z červených odrůd v kombinaci s půdou vhodného typu, buď jílovitou nebo písčitou, vznikají vína s ovocným a květinovým aromatem a s intenzivním pižmovým aromatem s tóny medu a tradičních sladkých zavařenin, a v případě červených vín i s jemnými třískovinami. V důsledku nedostatku srážek v létě a vysokých teplot v dané oblasti se zde rodí vína s průměrnou kyselostí, barvou a vysokým obsahem cukru. Velmi zajímavá je také místní odrůda Limniona, která dozrává mezi poslední dekádou v září a první dekádou v říjnu. Z této odrůdy vznikají vína vyznačující se intenzivní kyselostí, průměrnou barvou a jemnými třískovinami.

Růžová vína se vyznačují uspokojivou kyselostí, komplexností a dobrou strukturou.

Druh výrobku z révy vinné

8. Perlivé víno

Shrnutí souvislosti

Perlivá vína – podrobné údaje o produktu

Z pozdně dozrávajících rév lze vyrábět vynikající perlivá vína s naprosto jedinečnými kvalitativními vlastnostmi. Perlivá vína mají výrazné organoleptické vlastnosti; vyznačují se zejména růžovou barvou a ovocným aromatem, jako jsou například třešně a jahody, a květinovým aromatem, jako je například červená růže. Muškátová perlivá vína mají výrazné muškátové aroma. Perlivá vína CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) se vyznačují uspokojivou kyselostí, nádechem čerstvosti a dobrou strukturou.

Perlivá vína – příčinná souvislost

Jedinečnost perlivých vín s označením CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) souvisí s aromatickým potenciálem odrůd, z nichž se tato vína vyrábějí, v kombinaci s typem půdy a s klimatickými podmínkami, které převažují v době jejich dozrávání. Důležitá je rovněž používaná enologická praxe. Značná rozmanitost půd poskytuje celou řadu možností, jak zachovat vysokou kvalitu perlivých vín. Tato kombinace faktorů přispívá k výrobě perlivých vín s výjimečnými organoleptickými vlastnostmi, jako je například ovocné a květinové aroma, s uspokojivou kyselostí, nádechem čerstvosti a dobrou strukturou.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené oblasti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku / odchylky

A. Právní rámec: právní předpisy EU

B. Právní rámec: vnitrostátní právní předpisy

Stolní vína, pro která lze použít označení „místní víno“ se zeměpisným označením provincie, prefektury nebo vinařské oblasti, která je menší než prefektura, jsou produkována na vinicích působících v dané prefektuře nebo v sousedních prefekturách. Konkrétně vína „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (CHZO) mohou být produkována ve vinařstvích působících v regionální jednotce Larissa nebo v sousedních regionálních jednotkách, jako jsou Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani a Pieria.

Popis požadavku/odchylky

Další ustanovení týkající se označování vín

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku / odchylky

A. Výrazy odkazující na některé výrobní metody

Právní rámec: právní předpisy EU

Právní rámec: vnitrostátní právní předpisy

V souladu s podmínkami stanovenými vnitrostátními právními předpisy lze použít následující výrazy:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ nebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (NOVÉ VÍNO)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ZRAJÍCÍ V SUDECH)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (DOZRÁVAJÍCÍ V SUDECH)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VINIFIKOVÁNO A ZRAJÍCÍ V SUDECH)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VINIFIKOVÁNO V SUDECH)

B. Uvedení ročníku sklizně na etiketě

Použijí-li se na etiketě výrazy „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ nebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (nové víno), musí být uveden ročník sklizně.

C. Označení na etiketě v souladu s vnitrostátními právními předpisy

— Na etiketách vín s chráněným zeměpisným označením (CHZO) „Τύρναβος“ (Tyrnavos) se mohou používat tyto výrazy:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de blancs“ (bílé víno z bílých hroznů), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de noir“ (bílé víno z červených hroznů), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ nebo „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de gris“ (bílé víno z šedých hroznů), „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ“ / „Kokineli“ (Kokineli), „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ“ / „Vin de collines“ (víno z kopců), „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ“ / „Vin de coteaux“ (víno ze svahů).

— V souvislosti s CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) lze používat a chránit následující tradiční výrazy, pokud jsou dodrženy příslušné podmínky právních předpisů EU a členských států:

Τοπικός Οίνος (místní víno) místo CHZO

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

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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