C/2026/3788

15.7.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/3788)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Τύρναβος«

EU-referencenummer: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Τύρναβος«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Grækenland

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

MINISTERIET FOR UDVIKLING AF LANDDISTRIKTER OG FØDEVARER, AFDELINGEN FOR VINSTOKKE, VIN OG SPIRITUS

6. **Klassificering som standardændring**

Den ønskede ændring falder ind under kategorien standardændringer i overensstemmelse med artikel 24, stk. 3 og 4, i forordning (EU) 2024/1143, fordi:

a) den ikke omfatter en ændring af navnet på eller anvendelsen af navnet på den beskyttede geografiske betegnelse

b) den ikke omfatter en ændring, sletning eller tilføjelse af en kategori af vinavlsprodukter med den beskyttede geografiske betegnelse

c) den ikke ugyldiggør eller ændrer tilknytningen til det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet

d) den ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Tilføjelse af sorten Asyrtiko til sortssammensætningen for hvidvine og rosévine i alle kategorier samt til sortssammensætningen for roséperlevine.

Beskrivelse

Hvidvin med den beskyttede geografiske betegnelse »Τύρναβος« (Tyrnavos) (tør, halvtør og halvsød) fremstilles af druer af sorterne Malagouzia, Dempina, Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Roditis, Savatiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Maccabeau, Batiki, Ugni Blanc og Asyrtiko i et hvilket som helst forhold.

Rosévin med den beskyttede geografiske betegnelse »Τύρναβος« (Tyrnavos) (tør, halvtør og halvsød) fremstilles af friske druer af sorterne Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah og Asyrtiko i et hvilket som helst forhold.

Perlevin med den beskyttede geografiske betegnelse »Τύρναβος« (Tyrnavos) (tør og halvtør) fremstilles af friske druer af sorterne Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah og Asyrtiko i et hvilket som helst forhold.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ophævelse af begrænsningen på 30 % for sorterne Ugni Blanc, Batiki og Maccabeau i sortssammensætningen for hvidvine i alle kategorier

Beskrivelse

Vinfremstilling med ovennævnte sorter har vist, at overskridelse af grænsen på 30 % ikke medfører nogen væsentlig ændring af vinenes profil, og at denne begrænsning derfor ikke er berettiget ud fra et ønologisk synspunkt, men derimod udgør en unødvendig begrænsning.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ajourføring af det tekniske dossier for den beskyttede geografiske betegnelse »Τύρναβος« (Tyrnavos)

Beskrivelse

i) Forbedring af beskrivelsen i afsnittet med titlen »Tilknytning til det geografiske område«.

ii) Tilføjelse og erstatning af nationale bestemmelser om gældende krav og kontrol for BOB- og BGB-vine.

iii) Ændring af oplysningerne om de kompetente kontrolorganer.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Τύρναβος«

EU-referencenummer: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Τύρναβος«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Grækenland

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

8. Perlevin

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinavlsprodukt

Tør hvidvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Gulgrøn farve.

Aroma

Aroma, der minder om grønne æbler og modne pærer, aroma af citrusfrugter med små noter af jasmin. For muskatvine en meget markant aroma af muskat med blomsternoter.

Smag

Kraftig smag med lavt syreindhold og en lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,0
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— Minimalt totalt alkoholindhold: 11,0 % vol.

— Minimalt naturligt alkoholindhold: 10,0 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): højst 9,0

— Maksimalt totalt syreindhold: 7,5 gram pr. liter udtrykt som vinsyre.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Halvtør hvidvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Gulgrøn farve.

Aroma

Aroma, der minder om grønne æbler og modne pærer, aroma af citrusfrugter med små noter af jasmin. For muskatvine en meget markant aroma af muskat med blomsternoter.

Smag

Kraftig smag med forfriskende sødme, lavt syreindhold og en lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,0
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	250

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— Minimalt naturligt alkoholindhold: 10,0 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): mindst 4,5 og højst 17,5

— Maksimalt totalt syreindhold: 7,5 gram pr. liter udtrykt som vinsyre.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Halvsød hvidvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Gulgrøn farve.

Aroma

Aroma, der minder om grønne æbler og modne pærer, aroma af citrusfrugter med små noter af jasmin. For muskatvine en meget markant aroma af muskat med honning- og blomsternoter.

Smag

Kraftig smag med lavt syreindhold og en lang, sød eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,0
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	250

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— Minimalt naturligt alkoholindhold: 10,0 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): mindst 12,5 og højst 45

— Maksimalt totalt syreindhold: 7,5 gram pr. liter udtrykt som vinsyre.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Tør rødvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Mørklilla farve med violette strejf.

Aroma

Aroma af modne røde frugter som kirsebær, brombær og blommer med noter af sort peber og kryddernellike. For muskatvine en meget markant aroma af muskat med blomsternoter.

Smag

Kraftig smag med god struktur og bløde tanniner.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12,0
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— Minimalt totalt alkoholindhold: 12,0 % vol.

— Minimalt naturligt alkoholindhold: 10,5 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): højst 9,0

— Maksimalt totalt syreindhold: 7,0 gram pr. liter udtrykt som vinsyre.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Halvtør rødvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Mørklilla farve med violette strejf.

Aroma

Aroma af modne røde frugter som kirsebær, brombær og blommer med noter af sort peber og kryddernellike. For muskatvine en meget markant aroma af muskat med blomsternoter.

Smag

Kraftig smag med god struktur, en behagelig sødme og bløde tanniner.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12,0
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— Minimalt naturligt alkoholindhold: 10,5 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): mindst 4,5 og højst 17,5

— Maksimalt totalt syreindhold: 7,0 gram pr. liter udtrykt som vinsyre.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Halvsød rødvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Mørklilla farve med violette strejf.

Aroma

Aroma af overmodne røde frugter som kirsebær, brombær og blommer med noter af sort peber og kryddernellike. For muskatvine en meget markant aroma af muskat med honning- og blomsternoter.

Smag

Kraftig smag med god struktur og bløde tanniner. Sød eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12,0
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— Minimalt naturligt alkoholindhold: 10,5 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): mindst 12,5 og højst 45

— Maksimalt totalt syreindhold: 7,0 gram pr. liter udtrykt som vinsyre.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Sød rødvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Mørklilla farve med violette strejf.

Aroma

Aroma af overmodne frugter som f.eks. figner med en intens aroma af muskat med noter af honning og traditionelle syltede søde frugter.

Smag

Sød smag i munden med en intens smag af muskat. Tilfredsstillende syreindhold, fyldig, god tyngde og lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	300

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— Minimalt naturligt alkoholindhold: 10,5 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): mindst 45

— Maksimalt totalt syreindhold: 7,0 gram pr. liter udtrykt som vinsyre.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Tør rosévin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lyserød farve.

Aroma

En frugtagtig vin med en karakteristisk aroma af kirsebær, jordbær og røde roser. For muskatvine en meget markant aroma af muskat.

Smag

Tilfredsstillende syreindhold, kompleksitet og en god struktur.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,0
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— Minimalt totalt alkoholindhold: 11,0 % vol.

— Minimalt naturligt alkoholindhold: 10,0 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): højst 9,0

— Maksimalt totalt syreindhold: 7,5 gram pr. liter udtrykt som vinsyre.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Halvtør rosévin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lyserød farve.

Aroma

En frugtagtig vin med en karakteristisk aroma af kirsebær, jordbær og røde roser. For muskatvine en meget markant aroma af muskat.

Smag

Tilfredsstillende syreindhold, kompleksitet, behagelig sødme og god struktur.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,0
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	250

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— Minimalt naturligt alkoholindhold: 10,0 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): mindst 4,5 og højst 17,5

— Maksimalt totalt syreindhold: 7,5 gram pr. liter udtrykt som vinsyre.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Halvsød rosévin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lyserød farve.

Aroma

En frugtagtig vin med en karakteristisk aroma af kirsebær, jordbær og røde roser. For muskatvine en meget markant aroma af muskat.

Smag

Tilfredsstillende syreindhold, kompleksitet og en god struktur. Lang sød eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,0
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	250

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— Minimalt naturligt alkoholindhold: 10,0 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): mindst 12,5 og højst 45

— Maksimalt totalt syreindhold: 7,5 gram pr. liter udtrykt som vinsyre.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Tør roséperlevin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lyserød farve.

Aroma

En frugtagtig vin med en karakteristisk aroma af kirsebær, jordbær og røde roser. For muskatvine en meget markant aroma af muskat.

Smag

Tilfredsstillende syreindhold, et frisk udtryk og en god struktur.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,0
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— Minimalt naturligt alkoholindhold: 10,0 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): højst 9,0

— Maksimalt totalt syreindhold: 7,5 gram pr. liter udtrykt som vinsyre.

— Overtryk i lukkede beholdere på mindst 1 bar, men ikke over 2,5 bar ved 20 °C.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Halvtør roséperlevin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lyserød farve.

Aroma

En frugtagtig vin med en karakteristisk aroma af kirsebær, jordbær og røde roser. For muskatvine en meget markant aroma af muskat.

Smag

Tilfredsstillende syreindhold, et frisk udtryk og en god struktur.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,0
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	250

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

— Minimalt naturligt alkoholindhold: 10,0 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): mindst 4,5 og højst 17,5

— Maksimalt totalt syreindhold: 7,5 gram pr. liter udtrykt som vinsyre.

— Overtryk i lukkede beholdere på mindst 1 bar, men ikke over 2,5 bar ved 20 °C.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

Forarbejdning til vin af tørre, halvtørre og halvsøde hvidvine

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktioner for vinfremstilling

Beskrivelse

Fremstillet med den nyeste teknologi til fremstilling af hvidvin. Temperaturen må ikke overstige 20 °C under alkoholgæringen.

Vinfremstillingsmetode

Forarbejdning til vin af tørre, halvtørre og halvsøde rødvine

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktioner for vinfremstilling

Beskrivelse

De fremstilles ved hjælp af traditionelle metoder til fremstilling af rødvin.

Vinfremstillingsmetode

Forarbejdning til vin af tørre, halvtørre og halvsøde rosévine

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktioner for vinfremstilling

Beskrivelse

Rosévinen fremstilles ved hjælp af den nyeste teknologi til fremstilling af rosévin. Temperaturen overstiger ikke 20 °C under alkoholgæringen.

Vinfremstillingsmetode

Opbindings- og beskæringssystem

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningsmetode

Beskrivelse

Vinstokkene opbindes og beskæres i henhold til de typiske dyrkningsteknikker, der anvendes lokalt.

Vinfremstillingsmetode

Særlige ønologiske fremgangsmåder til fremstilling af vinene

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

a) Ved fremstilling af halvtørre, halvsøde og søde vine er sødning tilladt i overensstemmelse med de relevante EU-bestemmelser.

b) Perlevin fremstilles ved hjælp af den traditionelle lokale fremgangsmåde, og kuldioxid tilsættes ikke, men forekommer naturligt i vinen.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Maksimumsudbytte i kilo vindruer pr. hektar (røde og hvide sorter)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	12 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Maksimalt udbytte i hektoliter af det færdige produkt pr. hektar – rødvin

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	96
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Maksimalt udbytte i hektoliter af det færdige produkt pr. hektar – hvid- og rosévin

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	90
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen/vinene fremstilles af**

— 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. **Kort angivelse af det afgrænsede geografiske område**

Det afgrænsede område for fremstillingen af vinene er inden for den regionale enhed Larissa og omfatter distrikterne i Tyrnavos kommune, navnlig den kommunale enhed Tyrnavos med lokalsamfundene Argyropouleio, Damasi og Dendra Tyrnavou og den kommunale enhed Ampelonas med lokalsamfundene Vryotopos, Deleria og Rodia.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☐ en karakteristisk kvalitet

☐ andre kendetegn

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Oplysninger om det geografiske område – vine og perlevine

Historisk tilknytning

Vinavl har været praktiseret i Tyrnavos-regionen i århundreder. Der findes skriftlige henvisninger til den historiske vindyrkning og vinen i Tyrnavos-området helt tilbage fra den byzantinske tid i breve fra herskeren af det vestlige Thessalien, Michael Gabrielopoulos (1295), som bl.a. beskrev en punktafgift på vin og olivenolie (Tsopotos, 1896).

S. Paganellis og Zosimas Esphigmenitis, Prometheus' forlægger, beskrev i 1880 Tyrnavos således: »Tyrnavos fremstiller kokoner, meloner, megen vin, som dog er tynd og ikke holder længere end til april«.

Ifølge oplysninger i et tidsskrift om vinavl og ønologi i Grækenland fra 1932 blev følgende sorter dyrket i regionen: Roditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis og Outmali. Ovennævnte sorter dyrkes ikke længere i Tyrnavos-regionen, bortset fra Roditis, Batiki og Limniona. Dette skiftede i 1930-1936 efter et udbrud af vinlus i regionen. Vinlusresistente vinstokke blev primært distribueret af landbrugsskolen i Larissa, som foretrak sorterne Muscat Hamburg, Batiki og Rozaki.

I dag er **Muscat Hamburg** den dominerende druesort, som dyrkes på 60 % af vingårdene i området.

Denne sort findes i forskellige områder spredt rundt om i verden. I Grækenland er den imidlertid synonym med Tyrnavos-området, idet den næsten udelukkende dyrkes inden for kommunegrænserne i Tyrnavos.

Muscat Hamburg blev udviklet ved at krydse den italienske sort Schiava Grossa (Trollinger eller Black Hamburg) og den egyptiske sort Muscat Alexandria og dyrkes i næsten hele verden. Den blandes med andre sorter for at fremstille vin, men i særlige tilfælde, som i Tyrnavos-området, kan man finde vin, der udelukkende er fremstillet af Muscat Hamburg.

De lokale vinavlere/producenter i Tyrnavos, som har en meget lang tradition for vindyrkning, tog udgangspunkt i den nye situation med de sorter, der var blevet skabt efter et udbrud af vinlus, og brugte Muscat på mange forskellige måder. Der fremstilles særligt aromatiske vine, som primært er lys røde, søde og halvsøde. Den berømte Tsipouro of Tyrnavos BGB fremstilles ved destillation. Det store område, der dyrkes med sorten Muscat Hamburg, sortens gode akklimatisering og de mange forskellige anvendelsesmuligheder har gjort Tyrnavos-området til et globalt referencepunkt i en sådan grad, at synonymet **Moschato Tyrnavou** nu er medtaget i VIVC (Vitis internationale sortskatalog). Dette stadfæstede Moschato Tyrnavous omdømme på globalt plan, og efter at betegnelsen blev anerkendt nationalt i februar 2013, kan sorten nu officielt mærkes »**Moschato Mavro Tyrnavou**« for druer, der dyrkes inden for kommunegrænsen i Tyrnavos.

Kulturel, social og økonomisk tilknytning

Det sociale og økonomiske liv i Tyrnavos-regionen er tæt knyttet til vindyrkning, vin og tsipouro. Denne tradition har eksisteret i århundreder i byen Tyrnavos og regionen som helhed. Det var imidlertid hen imod midten af det 19. århundrede, at befolkningen i Tyrnavos begyndte at beskæftige sig mere intensivt med vindyrkning, og hvor produkter som vin, tsipouro og ouzo begyndte at spille en væsentlig rolle i byens økonomi. Ifølge flere historiske beretninger var det ud over naturen også Tyrnavos' borgeres glade sind, der bidrog til udviklingen for vinen og produkterne: »Borgerne i Tyrnavos er fromme, muntre og festglade i en sådan grad, at det er helt usandsynligt, at du kan finde bare én indbygger i byen, som ikke elsker vin,« skrev Ioannis Economou Logiotatou, en videnskabsmand fra Larissa, i 1817. Nikolaos Georgiadis skrev i 1880: »Og borgerne i byen er lystige, livlige, festglade og ærbødige tilbedere af Bacchus« Ifølge Achilleas Tzartzanos (1873-1946) blev omfattende vinavl anset for at være den afgørende faktor for Tyrnavos' økonomiske vækst. Hertil kommer bomuldsdyrkning og talrige frugthaver (pære og fersken). På et tidspunkt dyrkede borgerne i Tyrnavos i stor stil morbærtræer til silkeindustrien, de producerede store mængder kokoner hvert år og eksporterede dem til Europa.

Vinstokkene og produkterne derfra udgør nu også rygraden i den lokale økonomi. Vin og tsipouro er en del af alle sociale aktiviteter i Tyrnavos-regionen, herunder dens skikke, fester og ceremonier, og er en indgroet del af befolkningens hverdagsliv. Den mest karakteristiske skik, som kun følges i Tyrnavos, er »Bourani« på »Ren mandag«, som er en fest, der er forankret i dionysiske festligheder og tilbedelsen af Dionysos. Det er en folklorefestival med uanstændige sange og drillerier, dans og megen beruselse. Der er rent faktisk tale om en fejring af fallos – symbolet på reproduktion og frugtbarhed.

Geografisk miljø og geografisk oprindelse

Vingårdene i det område, hvor der fremstilles Tyrnavos-vine (BGB), ligger i højder på mellem 70 og 250 meter. De vingårde, hvor de anbefalede og tilladte sorter dyrkes, har et areal på 17 000 ha, hvoraf Muscat Hamburg udgør ca. 10 000 ha.

Terrænet i kommunen Tyrnavos, hvor vinmarkerne er beliggende, varierer fra svagt kuperet terræn til stedvise skråninger med en hældning på op til 12 % (i området Damasi). Der findes alluvial jord, som er velegnet til intensivt landbrug. Nærmere bestemt består det geologiske materiale af materialer, der danner det alluviale dæklag, flodaflejringer, kolluviale aflejringer, alluviale aflejringer, klitter, vulkanske bjergarter med agglomereret sand, ler, grus og urer.

Mikroklimaet i regionen er karakteriseret ved relativt lave temperaturer om vinteren, hyppig frost og ringe nedbør, mens sommeren typisk er varm og tør. Mere specifikt er gennemsnitstemperaturen 16,5 °C – vinterens gennemsnitlige minimumstemperatur ligger på omkring 7,7 °C og sommerens gennemsnitstemperatur ligger på omkring 40,1 °C. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde er 518 mm, mens den gennemsnitlige luftfugtighed er 72,59 %.

Tyrnavos-vinene (BGB) får deres kvalitetsmæssige kendetegn fra en kombination af lokale forhold (jordbundsforhold og klima), de dyrkede sorter og de anvendte dyrknings- og vinfremstillingsmetoder.

Hvad angår sorten Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou) fuldender det lokale mikroklima sortens intense aromatiske karakter, som minder om roser, og bidrager til fremstillingen af de unikke Muscat-vine, der udgør deres egen helt særlige kategori. Sorten Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou) dyrkes i den mest frugtbare, dybe jord, hvor den udvikler druernes organoleptiske egenskaber (farve, størrelse, aroma) i størst muligt omfang, og den har vist sig at være den sort, der bedst tåler frost (i vinteren 2001 faldt temperaturen helt ned til −24,8 °C).

Græske sorter, både hvide og røde, med store og sammenhængende klaser (såsom Malagouzia og Roditis) dyrkes i jord med lav fugtighed på grund af risikoen for infektion med svampe som botrytis.

Vine af de hvide sorter, der primært dyrkes i områderne sydøst for Tyrnavos, har en moseagtig smag, hvilket skyldes den lerede jord med en høj koncentration af flint.

Den ringe nedbør om sommeren og de høje temperaturer i området påvirker rødvinenes syreindhold, farve og sukkerindhold.

Ud over områdets karakteristika (jordbund, klima) og de sorter, der dyrkes, er vindyrkningsmetoderne også en vigtig faktor i fremstillingen af kvalitetsvine. Der kan anvendes forskellige vindyrkningsmetoder til at forbedre kvaliteten af vinene fra Malagouzia. Afhængigt af vindyrkningsparcellen og dens egenskaber vælger de lokale ønologer enten at afkøle druerne i store køleskabe eller at bruge tøris til at sænke temperaturen.

Træfade bruges i mindre udstrækning til at fremstille lagret vin. Arealer med sent modnende druer kan give tørre vine, som modnes enten i beholderen eller på fade.

Produktoplysninger om vinen

De kvalitetsmæssige egenskaber ved vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Τύρναβος« (Tyrnavos) er et resultat af områdets klimaforhold og forskellige jordbundstyper kombineret med de dyrkede druesorter, de metoder, der anvendes til at passe vinstokkene, og vinfremstillingsteknikkerne.

Rødvinene har en mørkerød farve med violette strejf og aromaer som figen og modne røde frugter som kirsebær, brombær og blommer med noter af sort peber og kryddernellike med en intens moskusaroma med noter af honning og traditionelle syltede søde frugter, afhængigt af sorten. For muskatvine en meget markant aroma af muskat med blomsternoter. Disse vine er karakteriseret af bløde tanniner.

Rosévinene er lyserøde med forskellige aromaer såsom kirsebær, jordbær og røde roser. For muskatvine en meget markant aroma af muskat.

Hvidvinene har forskellige aromaer som grønne æbler og modne pærer, citrusfrugter med små noter af jasmin, afhængigt af sorten. For muskatvine er der en meget markant aroma af muskat med blomsternoter. Disse vine er kendetegnet ved et lavt syreindhold og en intens struktur.

På grund af deres aromatiske potentiale kan vine fremstillet af Malagouzia, Chardonnay og Sauvignon Blanc forbedre aromaen og smagen i andre sorter fra Tyrnavos-området, herunder Roditis, Savatiano og Batiki, som alle har en neutral aroma og et gennemsnitligt syreindhold.

Asyrtiko har i mange år været en anbefalet og tilladt sort i Tyrnavos-området, og det vindyrkningsareal, hvor den dyrkes, vokser konstant.

Asyrtiko anses for at være en ideel sort til områder med ringe nedbør og et tørt klima. Denne sorts tilpasningsevne i Tyrnavos-området anses for at være fremragende af to primære årsager: den ringe nedbør og jordbundens sammensætning. Desuden hjælper det høje sandindhold og den gode dræning Asyrtiko-sorten med at udvikle dybe rødder, så den bedre kan modstå vandmangel.

Vine fremstillet af sorten Asyrtiko kan blandes med mange af de sorter, der allerede bruges til fremstillingen af den beskyttede geografiske betegnelse »Τύρναβος« (Tyrnavos) (f.eks. Malagouzia), hvilket resulterer i kvalitetsvine. En af disse er sorten Moschato Mavro Tyrnavou. Denne særlige blanding er af stor interesse, idet den kombinerer Asyrtiko-sortens meget gode syreindhold med den eksplosive og flerdimensionelle aromaprofil i Moschato Mavro Tyrnavou (ved hvidvinsgæring). Asyrtiko blandet med sorterne Malagouzia og Chardonnay er en anden interessant blanding. Denne blanding har været på det græske marked i flere år og har haft stor kommerciel succes.

Årsagssammenhæng for vinen

Vines unikke karakter hænger sammen med det aromatiske potentiale af de sorter, de er fremstillet af, kombineret med jordbundstyper og klimaforholdene under modningen. Den anvendte vinfremstillingsmetode er også vigtig.

De hvide sorter kombineret med den rigtige jordbundstype skaber vine, der er kendetegnet ved et mildt syreindhold og en aroma af frugter, citrusfrugter og noter af blomster.

For Malagouzia specifikt kan vi fremhæve to forskellige jordbundstyper. For det første er der jorden tæt på Titarisios-floden, som indeholder sand og sandet lerjord med en høj koncentration af flint. I disse jordbundstyper sker modningen tidligere, og sorten frembringer vine med en aroma af jasmin og modne pærer. For det andet er der jordbunden tæt på Mount Melouna, som består af lerjord. I disse jordbundstyper sker modningen 10-15 dage senere end i det første eksempel, og sorten frembringer vine med en aroma af grønne æbler og citrusfrugter. Begge disse områder fremstiller vine med et højt syreindhold.

Røde sorter kombineret med den korrekte jordbundstype, enten lerholdig eller sandet jord, frembringer vine med en aroma af frugter, blomster og en intens moskusaroma med noter af honning og traditionelle syltede søde frugter og bløde tanniner for de røde vine. Den ringe nedbør om sommeren og de høje temperaturer i området resulterer i vine med et gennemsnitligt syreindhold, en gennemsnitlig farve og et højt sukkerindhold. Den lokale Limniona-sort, som modnes fra de sidste ti dage i september til de første ti dage i oktober, er også meget interessant. Denne sort frembringer vine med et intenst syreindhold, en gennemsnitlig farve og bløde tanniner.

Rosévinene er kendetegnet ved et tilfredsstillende syreindhold, kompleksitet og en god struktur.

Vinavlsproduktets kategori

8. Perlevin

Sammenfatning af tilknytningen

Produktoplysninger om perlevine

Vinstokke, hvis druer modner sent, kan skabe fremragende perlevin med meget unikke kvalitetsmæssige kendetegn. Perlevin har betydelige organoleptiske egenskaber og er navnlig lyserød i farven med en aroma af frugter som kirsebær og jordbær og en aroma af blomster som røde roser. For muskatperlevine en meget markant aroma af muskat. Perlevin med den beskyttede geografiske betegnelse »Τύρναβος« (Tyrnavos) er kendetegnet ved et tilfredsstillende syreindhold, et frisk udtryk og en god struktur.

Årsagssammenhæng for perlevine

Den unikke karakter forbundet med perlevine med en beskyttede geografiske betegnelse »Τύρναβος« (Tyrnavos) hænger sammen med det aromatiske potentiale af de sorter, de er fremstillet af, kombineret med jordbundstyper og klimaforholdene under modningen. Den anvendte vinfremstillingsmetode er også vigtig. De mange forskellige jordbundstyper giver mange muligheder for at bevare perlevinens høje kvalitet. Kombinationen af faktorer bidrager til fremstillingen af perlevin med fremragende organoleptiske egenskaber såsom en aroma af frugter og blomster, med et tilfredsstillende syreindhold, et frisk udtryk og en god struktur.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede område

Retsgrundlag

National lovgivning

Type af yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

A. Retsgrundlag: EU-lovgivning

B. Retsgrundlag: National lovgivning

Bordvine, for hvilke benævnelsen »lokal vin« må anvendes med den geografiske angivelse af en region, et præfektur eller et vindyrkningsområde, der er mindre end et præfektur, skal være fremstillet på vingårde i præfekturet eller i tilstødende præfekturer. Specifikt kan vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Τύρναβος« (Tyrnavos) fremstilles på vinbedrifter i den regionale enhed Larissa eller i de tilstødende regionale enheder Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani og Pieria.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Supplerende bestemmelser om mærkning af vine

Retsgrundlag

National lovgivning

Type af yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

A. Angivelser, der henviser til visse produktionsmetoder

Retsgrundlag: EU-lovgivning

Retsgrundlag: National lovgivning

Følgende udtryk kan anvendes i overensstemmelse med de betingelser, der er fastsat i den nationale lovgivning:

— »ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ« eller »ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ« (ny vin)

— »ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (modning på fad eller modnet på fad)

— »ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (lagret på fad eller lagring på fad)

— »ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ«/»ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (vinificeret og lagret på fad)

— »ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ«/»ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (vinificeret på fad)

B. Angivelse af høståret på etiketten

Hvis benævnelsen »ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ« eller »ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ« (ny vin) anvendes på mærkningen af vine, er det obligatorisk at angive årgangen.

C. Mærkningsoplysninger i overensstemmelse med national lovgivning

— Følgende benævnelser kan anvendes på mærkningen af vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Τύρναβος« (Tyrnavos):

»ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ«/»blanc de blancs« (hvidvin af hvide druer), »ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ«/»blanc de noir« (hvidvin af sorte druer), »ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ«/»ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ«/»blanc de gris« (hvidvin af grå druer), »ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ«/»Kokineli«, »ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ«/»vin de collines« (vin fra bakkeområder), »ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ«/»vin de coteaux« (vin fra skråninger).

— Følgende traditionelle benævnelser kan anvendes og beskyttes i forbindelse med den beskyttede geografiske betegnelse »Τύρναβος« (Tyrnavos), forudsat at de relevante betingelser i EU-lovgivningen og national lovgivning er opfyldt:

Τοπικός Οίνος (lokal vin) i stedet for den beskyttede geografiske betegnelse

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

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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