C/2026/3788

15.7.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/3788)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Τύρναβος“ (Tyrnavos)

ELi viitenumber: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026

1. **Toote nimetus**

„Τύρναβος“ (Tyrnavos)

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Sektor**

☐ Põllumajandustooted

☑ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Kreeka

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

Nimetus

MAAELU ARENGU JA TOIDUMINISTEERIUM, VIINAMARJAKASVATUSE, VEINI JA PIIRITUSJOOKIDE OSAKOND

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Taotletud muudatus kuulub standardmuudatuste kategooriasse vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõigetele 3 ja 4, sest:

a) sellega ei kaasne muudatusi geograafilise tähise nimetuses ega selle kasutuses;

b) sellega ei kaasne kaitstud geograafilise tähisega viinamarjasaaduste kategooria muutmist, väljajätmist ega lisamist;

c) see ei too kaasa ohtu kaotada või muuta seost koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga ning

d) see ei too kaasa lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Muudatus

Sordi „Asyrtiko“ lisamine kõikide kategooriate valgete ja roosade veinide sordilisse koostisse ning roosade poolvahuveinide sordilisse koostisse.

Kirjeldus

Kaitstud geograafilise tähisega „Τύρναβος“ (Tyrnavos) valget veini (kuiv, poolkuiv ja poolmagus) toodetakse mis tahes vahekorras viinamarjasortide „Malagouzia“, „Dempina“, „Muscat Hamburg“ („Moschato Mavro Tyrnavou“), „Roditis“, „Savatiano“, „Chardonnay“, „Sauvignon Blanc“, „Maccabeau“, „Batiki“, „Ugni Blanc“ ja „Asyrtiko“ viinamarjadest.

Kaitstud geograafilise tähisega „Τύρναβος“ (Tyrnavos) roosat veini (kuiv, poolkuiv ja poolmagus) toodetakse mis tahes vahekorras viinamarjasortide „Muscat Hamburg“ („Moschato Mavro Tyrnavou“), „Limnio“, „Roditis“, „Limniona“, „Cabernet Sauvignon“, „Grenache Rouge“, „Merlot“, „Syrah“ ja „Asyrtiko“ värsketest viinamarjadest.

Kaitstud geograafilise tähisega „Τύρναβος“ (Tyrnavos) poolvahuveini (kuiv ja poolkuiv) toodetakse mis tahes vahekorras viinamarjasortide „Muscat Hamburg“ („Moschato Mavro Tyrnavou“), „Limnio“, „Roditis“, „Limniona“, „Cabernet Sauvignon“, „Grenache Rouge“, „Merlot“, „Syrah“ ja „Asyrtiko“ värsketest viinamarjadest.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Muudatus

Sortidele „Ugni Blanc“, „Batiki“ ja „Maccabeau“ kehtestatud 30 % suuruse sisalduse piirmäära kaotamine kõikide kategooriate valge veini sordilise koostise puhul.

Kirjeldus

Veinivalmistamine eespool nimetatud sorte kasutades on näidanud, et 30 % suuruse piirmäära ületamine ei too kaasa veinide omaduste olulist muutust, mistõttu ei ole see piirang veinivalmistamise seisukohast põhjendatud, vaid pigem tarbetu.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Muudatus

KGT „Τύρναβος“ (Tyrnavos) tehnilise toimiku ajakohastamine

Kirjeldus

i) Punktis „Seos geograafilise piirkonnaga“ esitatud kirjelduse parandamine;

ii) kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähisega veinide suhtes kohaldatavaid nõudeid ja kontrolle käsitlevate riigisiseste sätete lisamine ja asendamine ning

iii) pädevate kontrolliasutuste andmete muutmine.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Τύρναβος“ (Tyrnavos)

ELi viitenumber: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Τύρναβος“ (Tyrnavos)

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Kreeka

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

8. Poolvahuvein

6. **Veini(de) kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Kuiv valge vein

Organoleptilised omadused

Välimus

Kollakasroheline värvus

Lõhn

Aroom meenutab rohelist õuna ja küpset pirni, tsitrusvilja, milles on tuntavad vaevuaimatavad jasmiini noodid. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadiaroom, milles on tuntavad lillelised noodid.

Maitse

Tugev maitse, vähene happesus ja kauakestev järelmaitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,0
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

— Minimaalne üldalkoholisisaldus: 11,0 mahuprotsenti;

— minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti;

— üldsuhkrusisaldus (g/l): kuni 9,0;

— maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Poolkuiv valge vein

Organoleptilised omadused

Välimus

Kollakasroheline värvus

Lõhn

Aroom meenutab rohelist õuna ja küpset pirni, tsitrusvilja, milles on tuntavad vaevuaimatavad jasmiini noodid. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadiaroom, milles on tuntavad lillelised noodid.

Maitse

Tugev ja värskendavalt magus maitse, vähene happesus ja kauakestev järelmaitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,0
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti;

— üldsuhkrusisaldus (g/l): 4,5–17,5;

— maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Poolmagus valge vein

Organoleptilised omadused

Välimus

Kollakasroheline värvus

Lõhn

Aroom meenutab rohelist õuna ja küpset pirni, tsitrusvilja, milles on tuntavad vaevuaimatavad jasmiini noodid. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadiaroom, milles on tuntavad mesised ja lillelised noodid.

Maitse

Tugev maitse, kerge happesus ning kauakestev ja magus järelmaitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,0
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti;

— üldsuhkrusisaldus (g/l): 12,5–45;

— maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Kuiv punane vein

Organoleptilised omadused

Välimus

Tume punakaslilla värvus, millel on kergelt violetne läige.

Lõhn

Küpsete punaste puuviljade ja marjade, nagu kirsi, põldmuraka ja ploomi aroom, milles tõusevad esile musta pipra ja nelgi noodid. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadiaroom, milles on tuntavad lillelised noodid.

Maitse

Rohke maitse, hea struktuur ja pehmed tanniinid.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,0
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

— Minimaalne üldalkoholisisaldus: 12,0 mahuprotsenti;

— minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti;

— üldsuhkrusisaldus (g/l): kuni 9,0;

— maksimaalne üldhappesus: 7,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Poolkuiv punane vein

Organoleptilised omadused

Välimus

Tume punakaslilla värvus, millel on kergelt violetne läige.

Lõhn

Küpsete punaste puuviljade ja marjade, nagu kirsi, põldmuraka ja ploomi aroom, milles tõusevad esile musta pipra ja nelgi noodid. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadiaroom, milles on tuntavad lillelised noodid.

Maitse

Rohke maitse, hea struktuur, meeldiv magusus ja pehmed tanniinid.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,0
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti;

— üldsuhkrusisaldus (g/l): 4,5–17,5;

— maksimaalne üldhappesus: 7,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Poolmagus punane vein

Organoleptilised omadused

Välimus

Tume punakaslilla värvus, millel on kergelt violetne läige.

Lõhn

Üleküpsenud punaste puuviljade ja marjade, nagu kirsi, põldmuraka ja ploomi aroom, milles tõusevad esile musta pipra ja nelgi noodid. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadiaroom, milles on tuntavad mesised ja lillelised noodid.

Maitse

Rohke maitse, hea struktuur ja pehmed tanniinid. Magus järelmaitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,0
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti;

— üldsuhkrusisaldus (g/l): 12,5–45;

— maksimaalne üldhappesus: 7,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Magus punane vein

Organoleptilised omadused

Välimus

Tume punakaslilla värvus, millel on kergelt violetne läige.

Lõhn

Üleküpsenud puuviljade, nagu viigimarjade aroom koos tugeva muskaadiaroomiga, milles tõusevad esile mee ja traditsiooniliste magusate hoidiste noodid.

Maitse

Magus ja tugev muskaadi maitse. Rahuldav happesus, täidlus, rikkalik ja kauakestev järelmaitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	300

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti;

— üldsuhkrusisaldus (g/l): vähemalt 45;

— maksimaalne üldhappesus: 7,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Kuiv roosa vein

Organoleptilised omadused

Välimus

Roosa värvus

Lõhn

Kirsi-, maasika- ja punaste rooside aroomiga puuviljane vein. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadiaroom.

Maitse

Rahuldav happesus, mitmekesisus ja hea struktuur.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,0
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

— Minimaalne üldalkoholisisaldus: 11,0 mahuprotsenti;

— minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti;

— üldsuhkrusisaldus (g/l): kuni 9,0;

— maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Poolkuiv roosa vein

Organoleptilised omadused

Välimus

Roosa värvus

Lõhn

Kirsi-, maasika- ja punaste rooside aroomiga puuviljane vein. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadiaroom.

Maitse

Rahuldav happesus, mitmekesisus, meeldiv magusus ja hea struktuur.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,0
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti;

— üldsuhkrusisaldus (g/l): 4,5–17,5;

— maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Poolmagus roosa vein

Organoleptilised omadused

Välimus

Roosa värvus

Lõhn

Kirsi-, maasika- ja punaste rooside aroomiga puuviljane vein. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadiaroom.

Maitse

Rahuldav happesus, mitmekesisus ja hea struktuur. Kauakestev magus järelmaitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,0
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti;

— üldsuhkrusisaldus (g/l): 12,5–45;

— maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Kuiv roosa poolvahuvein

Organoleptilised omadused

Välimus

Roosa värvus

Lõhn

Kirsi-, maasika- ja punaste rooside aroomiga puuviljane vein. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadiaroom.

Maitse

Rahuldav happesus, värskus ja hea struktuur.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,0
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti;

— üldsuhkrusisaldus (g/l): kuni 9,0;

— maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena;

— ülerõhk suletud mahutites temperatuuril 20 °C vähemalt 1 baar, kuid mitte üle 2,5 baari.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Poolkuiv roosa poolvahuvein

Organoleptilised omadused

Välimus

Roosa värvus

Lõhn

Kirsi-, maasika- ja punaste rooside aroomiga puuviljane vein. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadiaroom.

Maitse

Rahuldav happesus, värskus ja hea struktuur.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,0
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti;

— üldsuhkrusisaldus (g/l): 4,5–17,5;

— maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena;

— ülerõhk suletud mahutites temperatuuril 20 °C vähemalt 1 baar, kuid mitte üle 2,5 baari.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad eritavad ja veini või veinide valmistamisel kehtivad asjakohased piirangud*

Veinivalmistustava

Kuiva, poolkuiva ja poolmagusa valge veini valmistamine

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistamise piirangud

Kirjeldus

Tootmisel kasutatakse valge veini valmistamise tipptehnoloogiat; alkoholkäärimise ajal ei tohi temperatuur ületada 20 °C.

Veinivalmistustava

Kuiva, poolkuiva, poolmagusa ja magusa punase veini valmistamine

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistamise piirangud

Kirjeldus

Neid toodetakse punase veini valmistamise traditsiooniliste meetodite kohaselt.

Veinivalmistustava

Kuiva, poolkuiva ja poolmagusa roosa veini valmistamine

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistamise piirangud

Kirjeldus

Roosa veini tootmisel kasutatakse roosa veini valmistamise tipptehnoloogiat; alkoholkääritamise ajal ei ületa temperatuur 20 °C.

Veinivalmistustava

Viinapuude kujundamise meetod

Veinivalmistustava liik

Viljelustava

Kirjeldus

Viinapuid lõigatakse kohalike tüüpiliste viljelusmeetodite kohaselt.

Veinivalmistustava

Veinivalmistuse eritavad

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistuse eritava

Kirjeldus

a) Poolkuivade, poolmagusate ja magusate veinide tootmisel on veini magustamine lubatud vastavalt asjakohastele ELi õigusnormidele.

b) Poolvahuveini valmistatakse traditsioonilisel kohalikul meetodil ja süsinikdioksiidi ei lisata, vaid see on sisetekkeline.

7.2. *Maksimaalne saagikus ja saagis*

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

Viinamarjade (heledad ja tumedad sordid) maksimaalne saagikus kilogrammides hektari kohta

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	12 000
Maksimaalse saagikuse ühik	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

Valmistoodangu maksimaalne saagis hektoliitrites hektari kohta – punane vein

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	96
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

Valmistoodangu maksimaalne saagis hektoliitrites hektari kohta – valge ja roosa vein

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	90
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— „Cabernet-Sauvignon N“ (tume)

— „Chardonnay B“ (hele)

— „Grenache rouge N“ (tume)

— „Maccabeau B“ (hele)

— „Merlot N“ (tume)

— „Sauvignon Blanc B“ (hele)

— „Syrah N“ (tume)

— „Ugni Blanc B“ – „Trebbiano“ (hele)

— „Assyrtiko B“ (hele)

— „Limnio N“ (tume)

— „Limniona N“ (tume)

— „Malagouzia B“ (hele)

— „Muscat Hamburg N“ – „Moschato Mavro Tyrnavou“ (tume)

— „Batiki B“ (hele)

— „Dempina B“ (hele)

— „Roditis Rs“ – „Alepou“ (roosa)

— „Savatiano B“ – „Doumprena Aspri“, „Kountoura Aspri“, „Perachoritiko“, „Sakeiko“ (hele)

9. **Asjaomase geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kindlaks määratud veinitootmispiirkond kuulub Lárisa maakonda ja hõlmab Tyrnavose valla külasid, eelkõige Tyrnavose valda koos Argyropouleio, Damasi ja Dendra Tyrnavou külaga ning Ampelonase valda koos Vryotopose, Deleria ja Rodia külaga.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb

☑ mainel

☐ erilisel kvaliteedil

☐ muudel omadustel

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

Geograafilise piirkonna üksikasjad – vein ja poolvahuvein

Ajalooline seos

Tyrnavose piirkonnas on viinamarjakasvatusega tegeletud sajandeid. Kirjalikke viiteid Tyrnavose piirkonna viinamarjakasvatuse ja veini ajaloole leidub isegi Bütsantsi ajast, nimelt Lääne-Tessaalia valitseja Michael Gabrielopoulose (1295) kirjades, milles käsitletakse muu hulgas veinile ja oliiviõlil kehtestatud aktsiisimaksu (Tsopotos, 1896).

S. Paganellis ja teose „Prometheus“ kirjastaja Zosimas Esphigmenitis kirjeldasid Tyrnavost 1880. aastal järgmiselt: „Tyrnavoses valmistatakse kookoneid, kasvatatakse meloneid ja tehakse palju veini, mis on siiski lahja ega seisa kauem kui aprillini.“1

Ajakirjas Ελληνική Αμπελουργία και Οινολογία (Kreeka Viinamarjakasvatus ja Veinivalmistamine) (1932) avaldatud teabe kohaselt kasvatati piirkonnas viinamarjasorte „Roditis“, „Batiki“, „Koukouli“, „Limniona“, „Sideritis“, „Kartsiotis“ ja „Outmali“. Nimetatud sorte, välja arvatud „Roditis“, „Batiki“ ja „Limniona“, Tyrnavose piirkonnas enam ei kasvatata. Muutus toimus aastatel 1930–1936 viinapuutäipuhangu tõttu piirkonnas. Viinapuutäi suhtes resistentseid viinapuid levitas peamiselt Lárisa Põllumajanduskool, kes propageeris sorte „Muscat Hamburg“, „Batiki“ ja „Rozaki“.

Tänapäeval on peamine viinamarjasort **„Muscat Hamburg“**, mida kasvavatakse 60 %-s kõigist piirkonna viinamarjaistandustest.

Seda sorti leidub eri paigus kõikjal maailmas. Kreekas on see siiski Tyrnavose piirkonna sünonüüm, sest riigis kasvatatakse seda sorti peaaegu eranditult ainult Tyrnavose valla piirides.

„Muscat Hamburg“ saadi Itaalia sordi „Schiava Grossa“ („Trollinger“ ehk „Black Hamburg“) ja Egiptuse sordi „Muscat of Alexandria“ ristamisel ning seda kasvatatakse peaaegu kogu maailmas. Veini tootmiseks segatakse seda muude sortidega, kuid erandjuhtudel, nagu Tyrnavose piirkonnas, võib leida ainult sordist „Muscat Hamburg“ valmistatud veini.

Tyrnavose kohalikud viinamarjakasvatajad/veinitootjad, kelle viinamarjakasvatuse ajalugu on väga pikk, töötasid uues olukorras, mis tekkis uute sortide kasutuselevõtmisega pärast viinapuutäipuhangut, ja kasutasid sorti „Muscat“ mitmel viisil. Toodetakse erilisi aromaatseid veine, peamiselt helepunast, magusat ja poolmagusat. Kuulsat kaitstud geograafilise tähisega toodet „Tsipouro of Tyrnavos“ toodetakse destilleerimise teel. Sordi „Muscat Hamburg“ suur kasvupind, hea aklimatiseerumine ja paljud kasutusvõimalused on muutnud Tyrnavose piirkonna üleilmseks võrdlusaluseks ja seda sellises ulatuses, et sünonüüm **„Moschato Tyrnavou“** on nüüd lisatud rahvusvahelisse viinamarjasortide kataloogi VIVC (Vitis International Variety Catalogue). Sellega kinnitati „Moschato Tyrnavou“ ülemaailmne maine ja pärast sordinime tunnustamist riigi tasandil 2013. aasta veebruaris võib seda sorti Tyrnavose valla piirides kasvatatud viinamarjade puhul ametlikult tähistada nimega „**Moschato Mavro Tyrnavou**“.

Kultuuriline, sotsiaalne ja majanduslik seos

Tyrnavose piirkonna sotsiaalne ja majanduselu on tihedalt seotud viinamarjakasvatuse, veini ja *tsípouro*'ga. See traditsioon on Tyrnavose linnas ja piirkonnas laiemalt kestnud juba sajandeid. Ometi hakkasid Tyrnavose elanikud viinamarjakasvatusega aktiivselt tegelema alles 19. sajandi keskpaiku, kui sellised tooted nagu vein, *tsípouro* ja *oúzo* hakkasid linna majanduses tähtsat osa etendama. Mitmesuguste ajalooliste ülestähenduste kohaselt aitas viinapuude ja nende saaduste levikule lisaks loodusele kaasa ka Tyrnavose elanike rõõmus meelelaad: „Tyrnavose elanikud on usinad lõbutsejad ja pidutsejad, kuni sinnamaani välja, et tõenäoliselt ei leidu ühtainustki linnaelanikku, kellele vein ei maitseks,“ kirjutas 1817. aastal Lárisast pärit õpetlane Ioannis Economou Logiotatou. Nikolaos Georgiadis märkis 1880. aastal: „Ja linnaelanikud on rõõmsameelsed, elavad, armastavad pidutseda ja on andunud Bakchose kummardajad.“ Achilleas Tzartzanose (1873–1946) sõnul peeti ekstensiivset viinamarjakasvatust Tyrnavose majanduskasvu peamiseks teguriks, millele tuleks lisada puuvillakasvatus ja arvukad puuviljaaiad (pirn ja virsik). Oli aeg, mil Tyrnavose elanikud kasvatasid siiditööstuse jaoks palju mooruspuupuid, tootsid igal aastal suures koguses kookoneid ja eksportisid neid Euroopasse.

Viinapuu ja selle saadused on ka praegu kohaliku majanduse selgroog. Vein ja *tsípouro* on tihedalt seotud Tyrnavose piirkonna sotsiaalse tegevusega, sealhulgas selle kommete, pidustuste ja tseremooniatega, ning need on rahva igapäevaelu olemuslik osa. Kõige iseloomulikum komme, mida on täheldatud vaid Tyrnavoses, on lihavõttepaastu esimesel päeval tähistatav Bourani, mille juured on Dionysuse auks peetud pidustustes ja Dionysose kultuses. See on rahvalik pidu sündsusetute laulude ja õrritamise, tantsu ja rohke purjutamisega; õigupoolest peetakse seda pidustust fallose, sigimise ja viljakuse sümboli auks.

Geograafiline piirkond ja toote geograafiline päritolu

Kaitstud geograafilise tähisega „Τύρναβος“ (Tyrnavos) veinide piirkonna viinamarjaistandused asuvad 70–250 meetri kõrgusel merepinnast. Nende viinamarjaistanduste suurus, kus kasvatatakse soovitatud ja lubatud sorte, on 17 000 ha, millest „Muscat Hamburg“ hõlmab ligikaudu 10 000 ha.

Tyrnavose valla maastik, kus viinamarjaistandused asuvad, on enamasti lauge kohatiste kuni 12 % suuruste tõusudega (Damasi piirkonnas). Seal leidub intensiivseks põllumajanduseks sobivaid lammimuldasid. Täpsemalt koosneb selle aluspinnas alluviaalset kattekihti moodustavast ainesest, jõesetetest, rusukuhikutest, uhtkuhikutest, luidetest ning vulkaanilistest kivimitest koos aglutineerunud liiva, savi, klibu ja rusuga.

Piirkonna mikrokliimat iseloomustavad talvel suhteliselt madalad temperatuurid, sagedased hallad ja vähesed sademed, samas kui suved on tavaliselt kuumad ja kuivad. Täpsemalt on aasta keskmine temperatuur 16,5 °C, samal ajal kui keskmine miinimumtemperatuur on talvel ligikaudu 7,7 °C ja suvel ligikaudu 40,1 °C. Aasta keskmine sademete hulk on 518 mm, samal ajal kui keskmine õhuniiskus on 72,59 %.

Kaitstud geograafilise tähisega „Τύρναβος“ (Tyrnavos) veinide kvaliteediomadused tulenevad kohaliku eripära (muld ja kliima), kasvatatavate sortide ning kasutatavate viljelus- ja veinivalmistustavade koosmõjust.

Mis puudutab sorti „Muscat Hamburg“ („Moschato Mavro Tyrnavou“), siis kohalik mikrokliima täiendab sordi intensiivset aroomi, mis meenutab roose, soodustades omaette kategooriasse kuuluvate ainulaadsete muskaatveinide tootmist. Sorti „Muscat Hamburg“ („Moschato Mavro Tyrnavou“) kasvatatakse kõige viljakamatel ja paksudel muldadel, kus viinamarjade organoleptilised omadused (värvus, suurus, lõhn) kujunevad välja suurimal määral, samal ajal kui see on osutunud kõige külmakindlamaks sordiks (2001. aasta talvel langes temperatuur –24,8 °C-ni).

Suurte ja ühtlaste okstega nii heledaid kui ka tumedaid Kreeka sorte (nt „Malagouzia“ ja „Roditis“) kasvatatakse seennakkuse (nt *Botrytis*) ohu tõttu väheniisketel muldadel.

Peamiselt Tyrnavosest kagusse jäävate piirkondade muldadel kasvatatud heledatest sortidest saadud veinid on soolaka maitsega, mille põhjuseks on suure ränikivisisaldusega liivsavimuld.

Vähene sademete hulk suvel ja piirkonna kõrged temperatuurid mõjutavad punaste veinide happesust, värvust ja suhkrusisaldust.

Lisaks piirkonna eripärale (muld, kliima) ja kasvatatavatele sortidele on kvaliteetsete veinide tootmisel oluliseks teguriks ka veinivalmistustavad. Malagouziast pärit veinide kvaliteedi parandamiseks võib kasutada erinevaid veinivalmistustavasid ja -meetodeid. Olenevalt viinamarjakasvatuseks kasutatavast maatükist ja selle omadustest jahutavad kohalikud veinispetsialistid viinamarju kas suurtes külmikutes või kasutavad nende temperatuuri alandamiseks kuiva jääd.

Puitvaatide kasutamine laagerdatud veini valmistamiseks on vähem levinud. Uuemates viinamarjaistandustes võidakse toota kuivi veine, mis laagerduvad kas paagis või vaadis.

Veini üksikasjad

Kaitstud geograafilise tähisega „Τύρναβος“ (Tyrnavos) veinide kvaliteediomadused tulenevad piirkonna kliimatingimustest ja eri tüüpi pinnastest, kasvatatavatest viinamarjasortidest ning viinapuude hooldamis- ja veinivalmistusmeetoditest.

Punased veinid on tumeda punakaslilla värvusega, millel on kergelt violetne läige ning olenevalt sordist näiteks viigimarja ja küpsete punaste puuviljade ja marjade, nagu kirsi, põldmuraka ja ploomi aroomiga, milles tõusevad esile musta pipra ja nelgi noodid, ning tugeva muskusearoomiga, milles tõusevad esile mee ja traditsiooniliste magusate hoidiste noodid. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadiaroom, milles on tuntavad lillelised noodid. Neile veinidele on iseloomulikud pehmed tanniinid.

Roosad veinid on roosa värvusega ja mitmesuguste aroomidega, nagu kirsi-, maasika- ja punase roosi aroom. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadiaroom.

Valged veinid on olenevalt sordist erineva aroomiga, nagu rohelise õuna ja küpse pirni aroom, tsitrusvilja aroom, milles on tuntavad vaevuaimatavad jasmiini noodid. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadiaroom, milles on tuntavad lillelised noodid. Neile veinidele on iseloomulik kerge happesus ja intensiivne struktuur.

Tänu oma lõhnaomadustele võivad sortidest „Malagouzia“, „Chardonnay“ ja „Sauvignon Blanc“ toodetud veinid parandada teiste selliste veinide aroomi ja maitset, mis on toodetud Tyrnavose piirkonna sortidest, nagu „Roditis“, „Savatiano“ ja „Batiki“, ja millel on neutraalne lõhn ja keskmine happesus.

„Asyrtiko“ on olnud Tyrnavose piirkonnas soovitatav ja lubatud sort juba aastaid ning seda tootvate viinamarjaistanduste pindala kasvab pidevalt.

„Asyrtiko“ on ideaalne sort väheste sademete ja kuiva kliimaga piirkondade jaoks. Selle sordi kohanemisvõimet Tyrnavose piirkonnas peetakse suurepäraseks kahel peamisel põhjusel: väike sademete hulk ja mulla koostis. Lisaks aitavad mulla suur liivasisaldus ja hea veeläbilaskvus sordil „Asyrtiko“ sügavale juurduda, et veepuudusega paremini toime tulla.

„Asyrtiko“ sorti võib segada paljude kaitstud geograafilise tähisega „Τύρναβος“ (Tyrnavos) juba hõlmatud sortidega (nt „Malagouzia“), tootes seega kvaliteetseid veine. Üks neist on sort „Moschato Mavro Tyrnavou“. See konkreetne segu pakub suurt huvi, ühendades „Asyrtiko“ väga hea happesuse „Moschato Mavro Tyrnavou“ plahvatusliku ja mitmekesise lõhnabuketiga (valge veini kääritamisel). Teine huvitav segu saadakse „Asyrtiko“ segamisel sortidega „Malagouzia“ ja „Chardonnay“. Sellest segust toodetud veinid on olnud Kreeka turul mitu aastat ja selle kaubanduslik edu on olnud suur.

Põhjuslik seos veiniga

Veinide ainulaadsus on seotud nende tootmiseks kasutatavate sortide lõhnaomadustega, koosmõjus mullatüübi ja küpsemise ajal valitsevate kliimatingimustega. Tähtis on ka kasutatav veinivalmistustava.

Heledad sordid annavad koosmõjus õige mullatüübiga veine, mida iseloomustavad kerge happesus ning puu- ja tsitrusviljade aroom ja lillelised noodid.

Sordi „Malagouzia“ kohta võib tuua näiteks kaks mullatüüpi. Esiteks Titarisiose jõe ümbruse mullad, mis sisaldavad liiva ja saviliiva ning milles on palju ränikivi. Sellistel muldadel saavad viinamarjad varem küpseks ja nimetatud sordist valmistatud veinidel on jasmiini- ja küpse pirni aroom. Teisel juhul on tegemist Melouna mäe ümbruse savikate muldadega. Nendel muldadel saavad viinamarjad küpseks 10–15 päeva hiljem kui eelnevalt kirjeldatud muldadel ning asjaomasest sordist valmistatud veinidel on rohelist õuna ja tsitrusvilja meenutav aroom. Mõlemale piirkonnale on iseloomulikud väga hea happesusega veinid.

Punased sordid koosmõjus õige mullatüübiga (kas savine või liivane) võimaldavad toota veine, millel on puuvilja-, lille- ja tugev muskusearoom, milles on tuntavad mee ja traditsiooniliste magusate hoidiste noodid ning punaste veinide puhul pehmed tanniinid. Suvise väikese sademete hulga ja piirkonnas valitsevate kõrgete temperatuuride tulemusel on veinid keskmise happesuse ja värvuse ning suure suhkrusisaldusega. Väga huvitav on ka kohalik sort „Limniona“, mis valmib septembri viimasest dekaadist oktoobri esimese dekaadini. Sellest sordist saab tugeva happesuse, keskmise värvuse ja pehmete tanniinidega veine.

Roosadele veinidele on iseloomulikud rahuldav happesus, mitmekesisus ja hea struktuur.

Viinamarjasaaduse kategooria

8. Poolvahuvein

Seose kokkuvõte

Poolvahuveini üksikasjad

Hilja valmivatest viinamarjadest saab suurepäraseid poolvahuveine, millel on ainulaadsed kvaliteediomadused. Poolvahuveinidel on märkimisväärsed organoleptilised omadused ja eelkõige on need roosa värvusega, puuvilja- ja marjaaroomiga (nt kirss ja maasikas) ning lillearoomiga (nt punane roos). Muskaatpoolvahuveinil on selgelt tajutav muskaadiaroom. Kaitstud geograafilise tähisega „Τύρναβος“ (Tyrnavos) poolvahuveini iseloomustab rahuldav happesus, värskus ja hea struktuur.

Põhjuslik seos poolvahuveiniga

Kaitstud geograafilise tähisega „Τύρναβος“ (Tyrnavos) poolvahuveinide ainulaadsus on seotud nende tootmiseks kasutatavate sortide lõhnaomadustega koosmõjus mullatüübi ja küpsemise ajal valitsevate kliimatingimustega. Tähtis on ka kasutatav veinivalmistustava. Muldade suur mitmekesisus annab poolvahuveinide tippkvaliteedi tagamiseks palju valikuid. See tegurite kombinatsioon aitab toota poolvahuveine, millel on erakordsed organoleptilised omadused, nagu puuvilja- ja lillearoom, rahuldav happesus, värskus ja hea struktuur.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi nimetus

Erand määratletud piirkonnas tootmise nõudest

Õigusraamistik

Riigisisesed õigusaktid

Lisanõude/-erandi liik

Erand määratletud geograafilises piirkonnas tootmise nõudest

Nõude/erandi kirjeldus

A. Õigusraamistik: ELi õigusaktid

B. Õigusraamistik: riigisisesed õigusaktid

Lauaveinid, mille kohta võib kasutada väljendit „kohalik vein“ koos piirkonna, maakonna või maakonnast väiksema veinikasvatuspiirkonna geograafilise tähisega, peavad olema toodetud selles maakonnas või sellega külgnevates maakondades tegutsevates veinikodades. Konkreetselt kaitstud geograafilise tähisega „Τύρναβος“ (Tyrnavos) veine võib toota Lárisa maakonnas või sellega külgnevates Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani ja Pieria maakondades tegutsevates veinikodades.

Nõude/erandi nimetus

Veini märgistamisega seotud lisasätted

Õigusraamistik

Riigisisesed õigusaktid

Lisanõude/-erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

A. Teatavatele tootmismeetoditele viitavad väljendid

Õigusraamistik: ELi õigusaktid

Õigusraamistik: riigisisesed õigusaktid

Kooskõlas riigisisestes õigusaktides sätestatud tingimustega võib kasutada järgmisi väljendeid:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ või „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ [NOOR VEIN];

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ [VAADIS VALMINUD];

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ehk „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ [VAADIS LAAGERDATUD];

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ [VAADIS KÄÄRINUD JA VALMINUD];

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ [VAADIS KÄÄRINUD].

B. Aastakäigu märkimine märgisele

Kui veinide märgisel kasutatakse väljendit „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ või „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ [noor vein], tuleb märkida aastakäik.

C. Riigisisestes õigusaktides sätestatud märked

— Kaitstud geograafilise tähisega (KGT) „Τύρναβος“ (Tyrnavos) veinide märgisel võib kasutada järgmisi märkeid:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ [heledatest viinamarjadest valmistatud valge vein], „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ [tumedatest viinamarjadest valmistatud valge vein], „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ või „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ [hallikatest/hallikasroosadest viinamarjadest valmistatud valge vein], „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ“ [Kokineli vein], „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ“ [küngastelt pärit vein], „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ“ [künkanõlvadelt pärit vein].

— Kaitstud geograafilise tähise „Τύρναβος“ (Tyrnavos) puhul võib kasutada ja kaitsta järgmisi traditsioonilisi nimetusi, kui on täidetud ELi ja riigisiseste õigusaktide asjakohased tingimused:

Τοπικός Οίνος [kohalik vein] kaitstud geograafilise tähise asemel

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

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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