C/2026/3788

15.7.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3788)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Τύρναβος”

Referentni broj EU-a: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Τύρναβος”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Grčka

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

MINISTARSTVO RURALNOG RAZVOJA I HRANE, ODJEL ZA VINOVU LOZU, VINA I JAKA ALKOHOLNA PIĆA

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zatražena izmjena pripada kategoriji standardnih izmjena u skladu s člankom 24. stavcima 3. i 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer:

(a) ne uključuje promjenu naziva ni upotrebe naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla;

(b) ne uključuje promjenu, brisanje ni dodavanje kategorije proizvoda od vinove loze sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla;

(c) ne poništava ni ne mijenja povezanost sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta; i

(d) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Dodavanje sorte Asyrtiko u sortni sastav bijelih i ružičastih vina svih kategorija i u sortni sastav ružičastih biser vina

Opis

Bijela vina sa ZOZP-om „Τύρναβος” (Tyrnavos) (suha, polusuha i poluslatka) proizvode se od grožđa sorti Malagouzia, Dempina, Muscat Hamburg (muškat hamburg) (Moschato Mavro Tyrnavou), Roditis, Savatiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Maccabeau, Batiki, Ugni Blanc i Asyrtiko u bilo kojem omjeru.

Ružičasta vina sa ZOZP-om „Τύρναβος” (Tyrnavos) (suha, polusuha i poluslatka) proizvode se od svježeg grožđa sorti Muscat Hamburg (muškat hamburg) (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah i Asyrtiko u bilo kojem omjeru.

Biser vina sa ZOZP-om „Τύρναβος” (Tyrnavos) (suha i polusuha) proizvode se od svježeg grožđa sorti Muscat Hamburg (muškat hamburg) (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah i Asyrtiko u bilo kojem omjeru.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ukidanje ograničenja od 30 % za sorte Ugni Blanc, Batiki i Maccabeau u sortnom sastavu bijelih vina svih kategorija

Opis

Ograničenje od 30 % neopravdano je s enološkog stajališta i stoga nepotrebno jer je vinifikacija s navedenim sortama pokazala da se profil vina ne mijenja znatno ako se to ograničenje prekorači.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ažuriranje tehničke dokumentacije ZOZP-a „Τύρναβος” (Tyrnavos)

Opis

i. Poboljšani su opisi u odjeljku „Povezanost sa zemljopisnim područjem”;

ii. dodane su i zamijenjene nacionalne odredbe o primjenjivim zahtjevima i kontrolama za vina sa ZOI-jem ili ZOZP-om; i

iii. promijenjeni su podaci o nadležnim kontrolnim tijelima.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Τύρναβος”

Referentni broj EU-a: PGI-GR-A0122-AM02 – 19.4.2026.

1. **Naziv(i)**

„Τύρναβος”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Grčka

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

8. Biser vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Suho bijelo vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Žutozelene je boje.

Aroma

Aroma koja podsjeća na zelenu jabuku i zrelu krušku, aroma agruma s blagim notama jasmina. Muškatno vino ima izrazitu muškatnu aromu s cvjetnim notama.

Okus

Na nepcu je izuzetno snažno, slabe je kiselosti i dugotrajnog naknadnog okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,0
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Najmanja ukupna alkoholna jakost: 11,0 % volumena

— Najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % volumena

— Ukupan sadržaj šećera (g/l): najviše 9,0

— Najveća ukupna kiselost: 7,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Polusuho bijelo vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Žutozelene je boje.

Aroma

Aroma koja podsjeća na zelenu jabuku i zrelu krušku, aroma agruma s blagim notama jasmina. Muškatno vino ima izrazitu muškatnu aromu s cvjetnim notama.

Okus

Na nepcu je izuzetno snažno, ima osvježavajući slatki okus, slabe je kiselosti i dugotrajnog naknadnog okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,0
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % volumena

— Ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 4,5 – najviše 17,5

— Najveća ukupna kiselost: 7,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Poluslatko bijelo vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Žutozelene je boje.

Aroma

Aroma koja podsjeća na zelenu jabuku i zrelu krušku, aroma agruma s blagim notama jasmina. Muškatno vino ima izrazitu muškatnu aromu s mednim i cvjetnim notama.

Okus

Na nepcu je izuzetno snažno, blage je kiselosti i dugotrajnog naknadnog okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,0
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % volumena

— Ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 12,5 – najviše 45

— Najveća ukupna kiselost: 7,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Suha crna vina

Organoleptička svojstva

Izgled

Tamnopurpurne boje s ljubičastim odsjajem.

Aroma

Aroma zrelog crvenog voća kao što su trešnja, kupina i šljiva, s notama crnog papra i klinčića. Muškatno vino ima izrazitu muškatnu aromu s cvjetnim notama.

Okus

Na nepcu je vrlo snažno, dobre je strukture i mekih tanina.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12,0
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Najmanja ukupna alkoholna jakost: 12,0 % volumena

— Najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,5 % volumena

— Ukupan sadržaj šećera (g/l): najviše 9,0

— Najveća ukupna kiselost: 7,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Polusuho crno vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Tamnopurpurne boje s ljubičastim odsjajem.

Aroma

Aroma zrelog crvenog voća kao što su trešnja, kupina i šljiva, s notama crnog papra i klinčića. Muškatno vino ima izrazitu muškatnu aromu s cvjetnim notama.

Okus

Na nepcu je vrlo snažno, dobre je strukture, ugodne slatkoće i mekih tanina.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12,0
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,5 % volumena

— Ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 4,5 – najviše 17,5

— Najveća ukupna kiselost: 7,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Poluslatko crno vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Tamnopurpurne boje s ljubičastim odsjajem.

Aroma

Aroma prezrelog crvenog voća kao što su trešnja, kupina i šljiva, s notama crnog papra i klinčića. Muškatno vino ima izrazitu muškatnu aromu s mednim i cvjetnim notama.

Okus

Na nepcu je vrlo snažno, dobre je strukture i mekih tanina. Naknadni je okus sladak.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12,0
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,5 % volumena

— Ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 12,5 – najviše 45

— Najveća ukupna kiselost: 7,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Slatko crno vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Tamnopurpurne boje s ljubičastim odsjajem.

Aroma

Aroma prezrelog voća kao što su smokve, s intenzivnom muškatnom aromom s notama meda i tradicionalne slatke zimnice.

Okus

Na nepcu ostavlja sladak okus s intenzivnom muškatnom notom. Zadovoljavajuće je kiselosti i punog tijela, pruža osjećaj punoće i ima dugotrajan naknadni okus.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	300

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,5 % volumena

— Ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 45;

— Najveća ukupna kiselost: 7,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Suho ružičasto vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Ružičaste je boje.

Aroma

Vino s voćnim okusom i aromom trešnje, jagode i crvene ruže. Muškatno vino ima izrazitu muškatnu aromu.

Okus

Zadovoljavajuće je kiselosti, složeno je i dobre je strukture.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,0
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Najmanja ukupna alkoholna jakost: 11,0 % volumena

— Najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % volumena

— Ukupan sadržaj šećera (g/l): najviše 9,0

— Najveća ukupna kiselost: 7,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Polusuho ružičasto vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Ružičaste je boje.

Aroma

Vino s voćnim okusom i aromom trešnje, jagode i crvene ruže. Muškatno vino ima izrazitu muškatnu aromu.

Okus

Zadovoljavajuće je kiselosti, složeno je, ugodne slatkoće i dobre strukture.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,0
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % volumena

— Ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 4,5 – najviše 17,5

— Najveća ukupna kiselost: 7,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Poluslatko ružičasto vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Ružičaste je boje.

Aroma

Vino s voćnim okusom i aromom trešnje, jagode i crvene ruže. Muškatno vino ima izrazitu muškatnu aromu.

Okus

Zadovoljavajuće je kiselosti, složeno je i dobre je strukture. Naknadni je okus dugotrajan i sladak.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,0
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % volumena

— Ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 12,5 – najviše 45

— Najveća ukupna kiselost: 7,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Suho ružičasto biser vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Ružičaste je boje.

Aroma

Vino s voćnim okusom i aromom trešnje, jagode i crvene ruže. Muškatno vino ima izrazitu muškatnu aromu.

Okus

Zadovoljavajuća kiselost, osjećaj svježine i dobra struktura.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,0
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % volumena

— Ukupan sadržaj šećera (g/l): najviše 9,0

— Najveća ukupna kiselost: 7,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Natpritisak u zatvorenim spremnicima pri temperaturi od 20 °C iznosi najmanje 1 bar, a najviše 2,5 bara.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Srednje suho ružičasto biser vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Ružičaste je boje.

Aroma

Vino s voćnim okusom i aromom trešnje, jagode i crvene ruže. Muškatno vino ima izrazitu muškatnu aromu.

Okus

Zadovoljavajuća kiselost, osjećaj svježine i dobra struktura.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,0
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

— Najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % volumena

— Ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 4,5 – najviše 17,5

— Najveća ukupna kiselost: 7,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Natpritisak u zatvorenim spremnicima pri temperaturi od 20 °C iznosi najmanje 1 bar, a najviše 2,5 bara.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

Vinifikacija suhih, polusuhih i poluslatkih bijelih vina

Vrsta enološkog postupka

Ograničenja u proizvodnji vina

Opis

Proizvode se primjenom najsuvremenije tehnologije za proizvodnju bijelih vina; tijekom alkoholne fermentacije temperatura ne smije prijeći 20 °C.

Postupak proizvodnje vina

Vinifikacija suhih, polusuhih, poluslatkih i slatkih crnih vina

Vrsta enološkog postupka

Ograničenja u proizvodnji vina

Opis

Proizvode se tradicionalnim metodama proizvodnje crnih vina.

Postupak proizvodnje vina

Vinifikacija suhih, polusuhih i poluslatkih rosé vina

Vrsta enološkog postupka

Ograničenja u proizvodnji vina

Opis

Ružičasta vina proizvode se najsuvremenijom tehnologijom za proizvodnju ružičastih vina; tijekom alkoholne fermentacije temperatura ne prelazi 20 °C.

Postupak proizvodnje vina

Sustav uzgoja vinove loze

Vrsta enološkog postupka

Postupak uzgoja

Opis

Vinova se loza uzgaja u skladu s tipičnim uzgojnim tehnikama koje se primjenjuju na lokalnom području.

Postupak proizvodnje vina

Posebni enološki postupci za proizvodnju vina

Vrsta enološkog postupka

Posebnan postupak u proizvodnji vina

Opis

(a) U proizvodnji polusuhih, poluslatkih i slatkih vina doslađivanje je dopušteno u skladu s relevantnim odredbama EU-a.

(b) Biser vino proizvodi se primjenom tradicionalne lokalne tehnike, a ugljični dioksid endogen je te se ne dodaje.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Najveći prinos u kilogramima grožđa po hektaru (crne i bijele sorte)

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	12 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Najveći prinos u hektolitrima krajnjeg proizvoda po hektaru – crna vina

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	96
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Najveći prinos u hektolitrima krajnjeg proizvoda po hektaru – bijela i rosé vina

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	90
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— 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. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Razgraničeno područje za proizvodnju vina pripada regionalnoj jedinici Larissa te obuhvaća okruge općine Tyrnavos, i to općinsku jedinicu Tyrnavos i njezine lokalne zajednice Argyropouleio, Damasi i Dendra Tyrnavou, te općinsku jedinicu Ampelonas i njezine lokalne zajednice Vryotopos, Deleria i Rodia.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu

☐ prepoznatljivoj kvaliteti

☐ ostalim obilježjima.

Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Pojedinosti o zemljopisnom području – vina i biser vina

Povijesna povezanost

U regiji Tyrnavos ljudi se već stoljećima bave vinogradarstvom. Postoje zapisi o povijesti vinogradarstva i vina na području Tyrnavosa još iz bizantskog doba, u pismima vladara zapadne Tesalije Michaela Gabrielopoulosa (1295.) u kojima govori, među ostalim, i o porezu na potrošnju za vino i maslinovo ulje (Tsopotos, 1896.).

S. Paganellis i Zosimas Esphigmenitis, izdavač „Prometeja”, na sljedeći su način opisali Tyrnavos 1880.: „U Tyrnavosu se proizvode kokoni, dinje i mnogo vina, koje je slabo i ne traje dulje od travnja.”

Prema podacima iz grčkog časopisa za vinogradarstvo i vinarstvo (1932.), u regiji su se uzgajale sljedeće sorte vinove loze: Roditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis, Outmali. Osim sorti Roditis, Batiki i Limniona navedene se sorte više ne uzgajaju u regiji Tyrnavos. Promjena se dogodila u razdoblju 1930.–1936. zbog izbijanja filoksere u regiji. Glavni dobavljač sorti vinove loze otpornih na filokseru bila je Poljoprivredna škola u Larissi, koja je promicala sorte muškat hamburg, Batiki i Rozaki.

Danas je **muškat hamburg** prevladavajuća sorta vinove loze, koja se uzgaja u 60 % svih vinograda na predmetnom području.

Riječ je o sorti rasprostranjenoj po cijelom svijetu. Međutim, u Grčkoj ona označava područje Tyrnavos jer se na nacionalnoj razini uzgaja gotovo isključivo unutar granica općine Tyrnavos.

Sorta muškat hamburg dobivena je križanjem talijanske sorte Schiava Grossa (Trollinger ili crni hamburg) i egipatske sorte muškat aleksandrijski te se uzgaja gotovo u cijelom svijetu. Za proizvodnju vina miješa se s drugim sortama, ali u iznimnim slučajevima, kao na području Tyrnavos, može se pronaći vino proizvedeno isključivo od sorte muškat hamburg.

Lokalni vinogradari/vinari iz Tyrnavosa, koji imaju vrlo dugu povijest uzgoja vinove loze, prilagodili su se novoj situaciji nastaloj zbog sorti posađenih nakon napada filoksere te su na brojne načine upotrebljavali sortu muškat. Proizvode se posebna aromatična vina, uglavnom svijetlocrvena, slatka i poluslatka. Čuvena rakija Tsipouro iz Tyrnavosa koja nosi oznaku ZOZP proizvodi se destilacijom. Zahvaljujući velikom području zasađenom sortom muškat hamburg, dobroj prilagođenosti sorte te raznolikim načinima na koje se ta sorta može upotrijebiti, područje Tyrnavos postalo je mjerilo na svjetskoj razini, i to u tolikoj mjeri da je sinonim **Moschato Tyrnavo**u danas uvršten u VIVC (Međunarodni katalog sorti vinove loze Vitis). Time je sorta Moschato Tyrnavou stekla svjetski ugled te se nakon priznavanja oznake na nacionalnoj razini u veljači 2013. sorta može službeno označavati nazivom **„Moschato Mavro Tyrnavou”** za grožđe uzgojeno unutar granica općine Tyrnavos.

Kulturna, socijalna i gospodarska povezanost

Društveni i gospodarski život regije Tyrnavos čvrsto je povezan s vinogradarstvom, vinom i rakijom tsipouro. Ta se tradicija već stoljećima njeguje u gradu Tyrnavosu i široj regiji. Međutim, tek su se sredinom 19. stoljeća stanovnici Tyrnavosa počeli intenzivnije baviti vinogradarstvom i proizvodi kao što su vino, tsipouro i ouzo počeli su igrati važnu ulogu u gospodarstvu grada. Razni povijesni zapisi svjedoče o tome da širenju vinove loze i njezinih proizvoda nisu pridonijeli samo prirodni čimbenici, nego i veselo raspoloženje stanovnika Tyrnavosa: „Stanovnici Tyrnavosa toliki su veseljaci i ljubitelji zabava da je među njima teško pronaći ijednog koji nije ljubitelj vina”, zapisao je 1817. Ioannis Economou Logiotatou, učenjak iz Larisse. Nikolaos Georgiadis zapisao je 1880.: „Stanovnici grada veseli su i živahni, ljubitelji zabava i gorljivi obožavatelji Dioniza.” Achilleas Tzartzanos (1873. – 1946.) zabilježio je da se ekstenzivno vinogradarstvo smatralo najvažnijim čimbenikom gospodarskog rasta Tyrnavosa, uz uzgoj pamuka i brojne voćnjake (kruške i breskve). Stanovnici Tyrnavosa neko su vrijeme uzgajali brojna stabla duda za industriju svile i svake godine proizvodili velike količine kokona, koje su izvozili u Europu.

Vinova loza i proizvodi od nje danas su okosnica lokalnoga gospodarstva. Vino i tsipouro u Tyrnavosu su povezani s društvenim prigodama kao što su običaji, proslave i svečanosti, kao i sa svakodnevnim životom lokalnog stanovništva. Najtipičniji običaj, koji se njeguje jedino u Tyrnavosu, proslava je „Bourani”, koja se odvija na „Čisti ponedjeljak” i vuče korijenje iz dionizijskih svečanosti i štovanja boga Dioniza. Riječ je o folklornom festivalu na kojem se pjevaju proste pjesme, zadirkuje, pleše i naveliko opija. Tim festivalom zapravo se slavi falus kao simbol razmnožavanja i plodnosti.

Zemljopisno okruženje i zemljopisno podrijetlo

Vinogradi na terroiru na kojem se proizvode vina „Τύρναβος” (Tyrnavos) (ZOZP) leže na nadmorskim visinama od 70 do 250 metara. Površina vinograda u kojima se uzgajaju preporučene i dopuštene sorte iznosi 17 000 ha, od čega sorta muškat hamburg zauzima oko 10 000 ha.

U općini Tyrnavos, u kojoj se nalaze vinogradi, reljef varira od blagog do obronaka s nagibom koji mjestimično dosiže 12 % (na području Damasi). Aluvijalna tla tog područja pogodna su za intenzivnu poljoprivredu. Konkretno, geološki materijal sastoji se od materijala koji čine aluvijalni pokrov, riječne naslage, koluvijalne lepeze, aluvijalne lepeze, dine, vulkanske stijene s aglutiniranim pijeskom, glinu, oblutke i točila.

Mikroklima u regiji obilježena je relativno niskim zimskim temperaturama, čestim mrazovima i malom količinom oborina, a ljeta su obično vruća i suha. Točnije, prosječna temperatura iznosi 16,5 °C. Prosječna najniža temperatura zimi iznosi oko 7,7 °C, a ljeti oko 40,1 °C. Prosječna godišnja količina padalina iznosi 518 mm, a prosječna vlažnost 72,59 %.

Obilježja kvalitete vinâ „Τύρναβος” (Tyrnavos) (ZOZP) rezultat su zajedničkog djelovanja lokalnih uvjeta (pedoloških i klimatskih), uzgajanih sorti te korištenih vinogradarskih metoda i metoda proizvodnje vina.

Kad je riječ o sorti muškat hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), lokalna mikroklima u kombinaciji s intenzivnim aromatskim obilježjima sorte, koja podsjećaju na ruže, pridonosi proizvodnji jedinstvenih muškatnih vina, koja čine kategoriju za sebe. Sorta muškat hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou) uzgaja se na najplodnijim dubokim tlima, na kojima se najbolje razvijaju organoleptička svojstva grožđa (boja, veličina, aroma), a dokazano je i da je ta sorta najotpornija na mraz (tijekom zime 2001. temperatura se spustila na −24,8 °C).

Bijele i crne grčke sorte koje formiraju velike i zbijene grozdove (kao što su Malagouzia i Roditis) uzgajaju se na tlima niske vlažnosti kako bi se izbjegla opasnost od infekcije gljivicama, kao što je botritis.

Vina proizvedena od bijelih sorti uzgajanih na tlima jugoistočno od Tyrnavosa slankastog su okusa, što se pripisuje ilovastom tlu s visokom koncentracijom kremena.

Mala količina oborina tijekom ljeta i visoke temperature na predmetnom području utječu na kiselost i boju crnih vina te udio šećera u njima.

Osim značajki područja (tlo, klima) i uzgajanih sorti, u proizvodnji kvalitetnih vina važan su čimbenik i enološki postupci. Za poboljšanje kvalitete vina od sorte Malagouzia mogu se primijeniti razni enološki postupci i metode. Ovisno o vinogradarskoj parceli i njezinim značajkama, lokalni enolozi hlade grožđe u velikim hladnjacima ili mu snižavaju temperaturu s pomoću suhog leda.

Upotreba drvenih bačvi za proizvodnju odležanog vina manje je raširena. Od grožđa iz vinograda zasađenih kasnim sortama mogu se proizvoditi suha vina koja dozrijevaju u spremnicima ili bačvama.

Pojedinosti o proizvodu za vino

Kvalitativna svojstva vina sa ZOZP-om „Τύρναβος” (Tyrnavos) rezultat su klimatskih uvjeta tog područja i različitih vrsta tla, u kombinaciji sa sortama vinove loze koje se uzgajaju, metodama uzgoja vinove loze i tehnikama proizvodnje vina.

Crna vina tamnopurpurne su boje s ljubičastim odsjajem te imaju arome smokve i zrelog crvenog voća kao što su trešnja, kupina i šljiva, s notama crnog papra i klinčića, te intenzivnu muškatnu aromu s notama meda i tradicionalne slatke zimnice, ovisno o sorti. Muškatno vino ima izrazitu muškatnu aromu s cvjetnim notama. Za ta je vina karakteristična prisutnost mekih tanina.

Rosé vina ružičaste su boje i različitih aroma, kao što su aroma trešnje, jagode i crvene ruže. Muškatno vino ima izrazitu muškatnu aromu.

Bijela se vina odlikuju raznim aromama, kao što su aroma zelene jabuke i zrele kruške, aroma agruma s blagim notama jasmina, ovisno o sorti. Muškatno vino ima izrazitu muškatnu aromu s cvjetnim notama. Tim su vinima svojstvene blaga kiselost i intenzivna struktura.

Zahvaljujući svojem aromatskom potencijalu vina proizvedena od sorti Malagouzia, Chardonnay i Sauvignon Blanc mogu poboljšati aromu i okus drugih sorti s područja Tyrnavos, kao što su Roditis, Savatiano i Batiki, koje imaju neutralnu aromu i prosječnu kiselost.

Asyrtiko je već dugi niz godina preporučena i dopuštena sorta na području Tyrnavos i površina vinograda u kojima se ona proizvodi stalno raste.

Asyrtiko je idealna sorta za područja s malo padalina i suhom klimom. Prilagodljivost te sorte na području Tyrnavosa smatra se izvrsnom iz dva glavna razloga: male količine padalina i sastava tla. Osim toga, zahvaljujući visokoj koncentraciji pijeska i dobroj odvodnji sorta Asyrtiko može formirati duboko korijenje zbog kojeg je otpornija na nestašicu vode.

Vina od sorte Asyrtiko mogu se miješati s mnogim sortama koje su već obuhvaćene ZOZP-om „Τύρναβος” (Tyrnavos) (npr. Malagouzia) te se tako mogu proizvoditi visokokvalitetna vina. Među njima je i sorta Moschato Mavro Tyrnavou. Ta mješavina posebno je zanimljiva jer kombinira vrlo dobru kiselost sorte Asyrtiko s eksplozivnim i višedimenzionalnim aromatskim profilom sorte Moschato Mavro Tyrnavou (u fermentaciji bijelog vina). Mješavina sorte Asyrtiko sa sortama Malagouzia i Chardonnay također je zanimljiva. Ta se mješavina već nekoliko godina prodaje na grčkom tržištu i vrlo je komercijalno uspješna.

Uzročno-posljedična veza za vino

Jedinstvene značajke vina povezane su s aromatskim potencijalom sorti od kojih se proizvode, u kombinaciji s vrstom tla i klimatskim uvjetima koji prevladavaju tijekom dozrijevanja. Važnu ulogu ima i primijenjeni enološki postupak.

Bijele sorte u kombinaciji s odgovarajućom vrstom tla daju vina koja se odlikuju blagom kiselošću te aromom voća i agruma popraćenom cvjetnim notama.

Kad je konkretno riječ o sorti Malagouzia, možemo navesti primjer dviju različitih vrsta tla. U prvom slučaju, tla u blizini rijeke Titarisios sadržavaju pijesak i pjeskovitu ilovaču s velikim udjelom kremena. Na tim tlima dolazi do ranijeg dozrijevanja te sorta daje vina s aromom jasmina i zrele kruške. U drugom slučaju, tla u blizini planine Melouna glinovita su. Na tim tlima do dozrijevanja dolazi 10–15 dana kasnije nego u prvom slučaju te sorta daje vina s aromom koja podsjeća na zelenu jabuku i agrume. Vina vrlo dobre kiselosti karakteristična su za oba područja.

Crne sorte u kombinaciji s pravilnom vrstom tla, koje može biti glinovito ili pjeskovito, daju vina s voćnom i cvjetnom aromom te intenzivnom muškatnom aromom s notama meda i tradicionalne slatke zimnice te mekim taninima kod crnih vina. Zbog male količine oborina tijekom ljeta i visokih temperatura na predmetnom području vina su prosječne kiselosti i boje te visokog udjela šećera. Vrlo je zanimljiva i lokalna sorta Limniona, koja dozrijeva od zadnje dekade u rujnu do prve dekade u listopadu. Od te se sorte dobivaju vina intenzivne kiselosti, prosječne boje i mekanih tanina.

Rosé vina imaju zadovoljavajuću kiselost, složena su i odlikuju se dobrom strukturom.

Kategorije proizvoda od vinove loze

8. Biser vino

Sažetak povezanosti

Pojedinosti o proizvodu za biser vina

Od sorti vinove loze koje kasno dozrijevaju mogu se proizvesti izvrsna biser vina s jedinstvenim značajkama kvalitete. Biser vina imaju znatna organoleptička svojstva, a posebno se ističu po svojoj ružičastoj boji te aromi voća, kao što su trešnja i jagoda, i aromi cvijeća, kao što je crvena ruža. Muškatno biser vino ima izrazitu muškatnu aromu. Biser vina zaštićena ZOZP-om „Τύρναβος” (Tyrnavos) imaju zadovoljavajuću kiselost, pružaju osjećaj svježine te se odlikuju dobrom strukturom.

Uzročno-posljedična veza za biser vina

Jedinstvene značajke biser vina zaštićenih ZOZP-om „Τύρναβος” (Tyrnavos) povezane su s aromatskim potencijalom sorti od kojih se proizvode, u kombinaciji s vrstom tla i klimatskim uvjetima koji prevladavaju tijekom dozrijevanja. Važnu ulogu ima i primijenjeni enološki postupak. Raznolike vrste tla pružaju brojne mogućnosti za očuvanje visoke kvalitete biser vina. Ta kombinacija čimbenika pridonosi proizvodnji biser vina izuzetnih organoleptičkih svojstava, kao što je voćna i cvjetna aroma, te koja imaju zadovoljavajuću kiselost, pružaju osjećaj svježine i odlikuju se dobrom strukturom.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

Odstupanje od proizvodnje na razgraničenom području

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

A. Pravni okvir: zakonodavstvo EU-a

B. Pravni okvir: Nacionalno zakonodavstvo

Stolna vina za koja se izraz „lokalno vino" može upotrebljavati s oznakom zemljopisnog podrijetla koja označuje pokrajinu, prefekturu ili vinogradarsko područje koje je manje od prefekture proizvode se u vinarijama koje rade u predmetnoj prefekturi ili u susjednim prefekturama. Konkretno, vina sa ZOZP-om „Τύρναβος" (Tyrnavos) mogu se proizvoditi u vinarijama koje posluju u regionalnoj jedinici Larissa ili susjednim regionalnim jedinicama Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani i Pieria.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe u pogledu označavanja vina

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

A. Izrazi koji se odnose na određene proizvodne metode

Pravni okvir: zakonodavstvo EU-a

Pravni okvir: Nacionalno zakonodavstvo

U skladu s uvjetima utvrđenima u nacionalnom zakonodavstvu mogu se navesti sljedeći izrazi:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" ili „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (MLADO VINO),

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" ili „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (DOZRIJEVALO U BAČVI),

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" ili „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (STARJELO U BAČVI).

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (VINIFICIRANO I DOZRIJEVALO U BAČVI)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (VINIFICIRANO U BAČVI)

B. Oznaka godine berbe na etiketi

Ako se na etiketi vina navodi izraz „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" ili „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (mlado vino), obvezno je navesti godinu berbe.

C. Pojedinosti za označavanje u skladu s nacionalnim zakonodavstvom

— Na etiketi vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla (ZOZP) „Τύρναβος" (Tyrnavos) mogu se navesti sljedeći izrazi:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Blanc de blancs) (bijelo vino od bijelog grožđa), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Blanc de noirs) (bijelo vino od crnog grožđa), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Blanc de gris) (bijelo vino od rosé grožđa ili bijelo vino od grožđa pinot sivi), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ (Kokkineli) (kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ (Vin de collines) (vino s brjegova), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ (Vin de coteaux) (vino s obronaka).

— Za ZOZP „Τύρναβος” (Tyrnavos) mogu se navoditi i zaštititi sljedeći tradicionalni izrazi pod uvjetom da su ispunjeni relevantni uvjeti iz zakonodavstva EU-a i nacionalnog zakonodavstva:

Τοπικός Οίνος (lokalno vino) umjesto ZOZP-a,

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

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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