C/2026/3788

2026.7.15.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/3788)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Τύρναβος”

EU hivatkozási szám: PGI-GR-A0122-AM02 – 2026.4.19.

1. **A termék elnevezése**

„Τύρναβος”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Görögország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

VIDÉKFEJLESZTÉSI ÉS ÉLELMISZERÜGYI MINISZTÉRIUM, SZŐLŐ-, BOR- ÉS SZESZESITAL-ÁGAZATI OSZTÁLY

6. **Standard módosításként való minősítés**

A kérelmezett módosítás az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) és (4) bekezdésével összhangban a standard módosítások kategóriájába tartozik, mivel:

a) nem változtatja meg az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezését vagy az elnevezés használatát;

b) nem foglalja magában az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott, szőlőből készült termékek valamely kategóriájának módosítását, törlését vagy új kategória hozzáadását;

c) nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének vagy megváltoztatásának kockázatával; valamint

d) nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

Az Asyrtiko fajta hozzáadása a fehér- és rozé borok valamennyi kategóriájának fajtaösszetételéhez, valamint a rozé gyöngyözőborok fajtaösszetételéhez.

Leírás

A „Τύρναβος” (Tyrnavos) OFJ fehérbort (száraz, félszáraz és félédes) a Malagúzia, Dempina, Hamburgi Muskotály (Moschato Mavro Tirnavu), Roditisz, Savatiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Maccabeau, Batiki, Ugni Blanc és Asyrtiko szőlőfajtákból állítják elő, amelyek bármilyen arányban jelen lehetnek.

A „Τύρναβος” (Tyrnavos) OFJ rozé borok (száraz, félszáraz és félédes) a Hamburgi Muskotály (Moschato Mavro Tirnavu), Limnio, Roditisz, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah és Asyrtiko szőlőfajták friss szőlőiből készülnek, amely fajták bármilyen arányban felhasználhatók.

A (száraz és félszáraz) „Τύρναβος” (Tyrnavos) OFJ gyöngyözőbort a Hamburgi Muskotály (Moschato Mavro Tirnavu), Limnio, Roditisz, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah és Asyrtiko szőlőfajták friss szőlőiből állítják elő, amely fajták bármilyen arányban jelen lehetnek.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az Ugni Blanc, Batiki és Maccabeau fajtákra vonatkozó 30 %-os korlátozás feloldása az összes kategóriába tartozó fehérbor fajtaösszetételében.

Leírás

A fent említett fajták felhasználásával végzett borkészítés tapasztalatai azt mutatták, hogy a 30 %-os határérték túllépése nem jár a borok profiljának jelentős megváltozásával, így ez a korlátozás borászati szempontból nem indokolt, hanem szükségtelen korlátozásnak minősül.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A „Τύρναβος” (Tyrnavos) OFJ technikai dokumentációjának aktualizálása

Leírás

i. a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című szakaszban szereplő leírás javítása;

ii. az OEM és OFJ borokra alkalmazandó követelményekre és ellenőrzésekre vonatkozó nemzeti rendelkezések hozzáadása és felváltása; valamint

iii. az illetékes ellenőrző szervek adatainak módosítása.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Τύρναβος”

EU hivatkozási szám: PGI-GR-A0122-AM02 – 2026.4.19.

1. **Elnevezés(ek)**

„Τύρναβος”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Görögország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

8. Gyöngyözőbor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Száraz fehérbor

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Színe sárgászöld.

Illat

Aromája a zöld almára és az érett körtére, valamint a citrusfélékre emlékeztet a jázmin finom ízjegyeivel. A muskotályos fajtánál a jellegzetes muskotályos aroma virágos jegyekkel párosul.

Íz

A szájpadláson intenzíven nehéznek érezhető; enyhén savas, hosszú lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,0
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— minimális összes alkoholtartalom: 11,0 térfogatszázalék,

— minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék,

— összes cukortartalom (g/l): maximum 9,0,

— maximális összes savtartalom: 7,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Félszáraz fehérbor

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Színe sárgászöld.

Illat

Aromája a zöld almára és az érett körtére, valamint a citrusfélékre emlékeztet a jázmin finom ízjegyeivel. A muskotályos fajtánál a jellegzetes muskotályos aroma virágos jegyekkel párosul.

Íz

A szájpadláson intenzíven nehéznek érezhető; frissítően édes ízzel, enyhe savassággal és hosszú lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,0
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	250

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék,

— összes cukortartalom (g/l): minimum 4,5 – maximum 17,5,

— maximális összes savtartalom: 7,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Félédes fehérbor

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Színe sárgászöld.

Illat

Aromája a zöld almára és az érett körtére, valamint a citrusfélékre emlékeztet a jázmin finom ízjegyeivel. A muskotályos fajtánál a jellegzetes muskotályos aroma mézes és virágos jegyekkel párosul.

Íz

A szájpadláson intenzíven nehéznek érezhető; enyhén savas, hosszú lecsengésű édes ízzel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,0
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	250

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék,

— összes cukortartalom (g/l): minimum 12,5 – maximum 45,

— maximális összes savtartalom: 7,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Száraz vörösbor

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Bíborvörös, lilás árnyalatokkal.

Illat

Érett piros gyümölcsök a cseresznye, szeder és szilva aromájával és a fekete bors és szegfűszeg ízjegyeivel. A muskotályos fajtánál a jellegzetes muskotályos aroma virágos jegyekkel párosul.

Íz

A szájpadláson gazdag ízjegyeket hagy, struktúrája jó, tanninjai lágyak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12,0
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— minimális összes alkoholtartalom: 12,0 térfogatszázalék,

— minimális természetes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék,

— összes cukortartalom (g/l): maximum 9,0,

— maximális összes savtartalom: 7,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Félszáraz vörösbor

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Bíborvörös, lilás árnyalatokkal.

Illat

Érett piros gyümölcsök a cseresznye, szeder és szilva aromájával és a fekete bors és szegfűszeg ízjegyeivel. A muskotályos fajtánál a jellegzetes muskotályos aroma virágos jegyekkel párosul.

Íz

A szájpadláson gazdag ízjegyeket hagy, struktúrája jó, kellemesen édes, és tanninjai lágyak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12,0
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— minimális természetes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék,

— összes cukortartalom (g/l): minimum 4,5 – maximum 17,5,

— maximális összes savtartalom: 7,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Félédes vörösbor

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Bíborvörös, lilás árnyalatokkal.

Illat

Túlérett piros gyümölcsök a cseresznye, szeder és szilva aromájával és a fekete bors és szegfűszeg ízjegyeivel. A muskotályos fajtánál a jellegzetes muskotályos aroma mézes és virágos jegyekkel párosul.

Íz

A szájpadláson gazdag ízjegyeket hagy, struktúrája jó, tanninjai lágyak. Utóíze édes.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12,0
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— minimális természetes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék,

— összes cukortartalom (g/l): minimum 12,5 – maximum 45,

— maximális összes savtartalom: 7,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Édes vörösbor

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Bíborvörös, lilás árnyalatokkal.

Illat

Túlérett gyümölcs, például füge aromája intenzív muskotályos aromával, amelyből a méz és a tradicionális befőttek, lekvárok édes ízjegyei bontakoznak ki.

Íz

A szájpadláson édes ízt hagy intenzíven muskotályos karakterrel. Kielégítően savas, testes, nehéz bor hosszú lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	300

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— minimális természetes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék,

— összes cukortartalom (g/l): minimum 45,

— maximális összes savtartalom: 7,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Száraz rozé bor

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Színe rózsaszín.

Illat

Gyümölcsös bor a cseresznye, eper és vörös rózsák aromájával. A muskotályos fajtánál jellegzetes muskotályos aroma fedezhető fel.

Íz

Kielégítő savasság, összetett felépítés és jó struktúra jellemzi.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,0
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— minimális összes alkoholtartalom: 11,0 térfogatszázalék,

— minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék,

— összes cukortartalom (g/l): maximum 9,0,

— maximális összes savtartalom: 7,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Félszáraz rozé bor

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Színe rózsaszín.

Illat

Gyümölcsös bor a cseresznye, eper és vörös rózsák aromájával. A muskotályos fajtánál jellegzetes muskotályos aroma fedezhető fel.

Íz

Kielégítő savasság, összetett felépítés, kellemes édesség és jó struktúra jellemzi.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,0
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	250

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék,

— összes cukortartalom (g/l): minimum 4,5 – maximum 17,5,

— maximális összes savtartalom: 7,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Félédes rozé bor

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Színe rózsaszín.

Illat

Gyümölcsös bor a cseresznye, eper és vörös rózsák aromájával. A muskotályos fajtánál jellegzetes muskotályos aroma fedezhető fel.

Íz

Kielégítő savasság, összetett felépítés és jó struktúra jellemzi. Hosszú lecsengésű, édes íz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,0
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	250

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék,

— összes cukortartalom (g/l): minimum 12,5 – maximum 45,

— maximális összes savtartalom: 7,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Száraz rozé gyöngyözőbor

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Színe rózsaszín.

Illat

Gyümölcsös bor a cseresznye, eper és vörös rózsák aromájával. A muskotályos fajtánál jellegzetes muskotályos aroma fedezhető fel.

Íz

Kielégítő savasság, frissesség és jó struktúra jellemzi.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,0
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék,

— összes cukortartalom (g/l): maximum 9,0,

— maximális összes savtartalom: 7,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve,

— a túlnyomás zárt tartályokban nem kevesebb, mint 1 bar, de nem több, mint 2,5 bar 20 °C-on.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Félszáraz rozé gyöngyözőbor

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Színe rózsaszín.

Illat

Gyümölcsös bor a cseresznye, eper és vörös rózsák aromájával. A muskotályos fajtánál jellegzetes muskotályos aroma fedezhető fel.

Íz

Kielégítő savasság, frissesség és jó struktúra jellemzi.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,0
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	250

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

— minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék,

— összes cukortartalom (g/l): minimum 4,5 – maximum 17,5,

— maximális összes savtartalom: 7,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve,

— a túlnyomás zárt tartályokban nem kevesebb, mint 1 bar, de nem több, mint 2,5 bar 20 °C-on.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borászati eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások:*

Borkészítési eljárás

Száraz, félszáraz és félédes fehérborok készítése

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

Leírás

Előállítása korszerű fehérborkészítési technológia alapján zajlik; az alkoholos erjedés során a hőmérséklet nem haladja meg a 20 °C-ot.

Borkészítési eljárás

Száraz, félszáraz, félédes és édes vörösborok készítése

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

Leírás

A vörösbor előállítása a hagyományos vörösborkészítési módszerekkel történik.

Borkészítési eljárás

Száraz, félszáraz és félédes rozé borok készítése

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

Leírás

A rozé bor előállítása korszerű rozébor-készítési technológiával történik; az alkoholos erjedés alatt a hőmérséklet nem haladhatja meg a 20 °C-ot.

Borkészítési eljárás

Művelési gyakorlat

A borászati eljárás típusa

Termesztési technika

Leírás

A szőlőtőkék metszését a helyi termesztési technikáknak megfelelően végzik.

Borkészítési eljárás

A borok készítéséhez alkalmazott különleges borászati eljárások

A borászati eljárás típusa

Különleges borászati eljárás

Leírás

a) A félszáraz, félédes és édes borok előállítása során az édesítés a vonatkozó uniós rendelkezésekkel összhangban engedélyezett.

b) A gyöngyözőbor előállítása hagyományos helyi technológia alapján zajlik, és a benne lévő szén-dioxid nem dúsítás, hanem endogén folyamat eredménye.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

A szőlő hektáronkénti maximális hozama kg-ban (vörös és fehér fajták)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	12 000
Maximális hozam mértékegysége:	kg szőlő/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Maximális hozam a végtermék hektoliterében kifejezve hektáronként – vörösbor

Maximális hozam:

Maximális hozam:	96
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Maximális hozam a végtermék hektoliterében kifejezve hektáronként – fehér- és rozé bor

Maximális hozam:

Maximális hozam:	90
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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,

— Malagúzia B,

— Hamburgi Muskotály N – Moschato Mavro Tirnavu,

— Batiki B,

— Dempina B,

— Roditisz Rs – Alepu,

— Savatiano B – Fehér Doumprena, Fehér Kountoura, Perachoritiko, Sakeiko.

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A borok termelésre körülhatárolt területe Lárisza regionális egységéhez tartozik, és magában foglalja Tirnavosz közigazgatási területét, különösképpen Tirnavosz várost az Argiropuleio, a Damasi és Dendra Tirnavou helyi közösségeivel, valamint Ampelonasz községet Vriotoposz, Deleria és Rodia helyi közösségeivel.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☐ különleges minőség

☐ egyéb jellemzők

A szőlőből készült termék kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi területre vonatkozó információk – Borok és gyöngyözőborok

Történelmi kapcsolat

A szőlőtermesztés évszázadok óta jelen van a tirnavoszi régióban. Még a bizánci időkből is maradtak fenn írásbeli utalások a Tirnavosz területén zajló szőlőtermesztésre és borkészítésre Nyugat-Thesszália uralkodója, Gabrielopulosz Mihály (1295) leveleiből, amelyben többek között a borra és az olívaolajra kivetett jövedéki adóról tesz említést (Tszopotosz, 1896).

S. Paganellisz és Zoszimasz Eszphigmenitisz, a Prométheusz kiadója így írta le Tirnavoszt 1880-ban: „Tirnavoszban a sárgadinnye-termesztés mellett selyem- és borkészítéssel foglalkoznak, bár a bor elég gyenge, nem tart tovább áprilisnál.”1

A Hellén Szőlőtermesztés és Borászat magazin 1932-es számában megjelent írás szerint a régióban a következő szőlőfajtákat termesztették: Roditisz, Batiki, Koukouli, Limniona, Szideritis, Kartsziotisz, Outmali. A fent említett fajtákat – a Roditisz, Batiki és Limniona kivételével – már nem termesztik a régióban. A változás 1930 és 1936 között zajlott le az itt pusztító filoxéravész miatt. A filoxérarezisztens szőlőfajtákat elsősorban a lárisszai mezőgazdasági iskola népszerűsítette, ami előmozdította a Hamburgi Muskotály, a Batiki és a Rozaki elterjedését.

Napjainkban a **Hamburgi Muskotály** a domináns szőlőfajta, amelyet a terület szőlészeteinek 60 %-ában termesztenek.

Ez a fajta elszórtan, szerte a világon megtalálható. Görögországban azonban egyet jelent Tirnavosszal, mivel nemzeti szinten szinte kizárólag csak Tirnavosz közigazgatási határain belül termesztik.

A Hamburgi Muskotályt az olasz „Schiava Grossa” (más néven Trollinger vagy Hamburgi fekete) és az egyiptomi Alexandriai Muskotály keresztezéséből nemesítették, és szinte az egész világon termesztették. Borkészítéskor több szőlőfajtával házasítják, bizonyos régiókban azonban, például Tirnavosz területén olyan borokat is találhatunk, amelyek csak a fajta felhasználásával készülnek.

A hosszú ideje szőlőtermesztéssel foglalkozó helyi/tirnavoszi bortermelők alkalmazkodtak a filoxéravész után telepített szőlőfajták adta lehetőségekhez, és a Hamburgi Muskotályt sokféleképpen felhasználták. A tirnavosziak különleges aromás borokat, főleg könnyű vörös-, édes és félédes borokat készítenek. A híres, oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott tirnavoszi Tsipourót (Τσίπουρο Τυρνάβου) desztillálással állítják elő. A Hamburgi Muskotály nagy termőterületének, a fajta jó akklimatizációjának és felhasználása számos módjának köszönhetően Tirnavoszt globális referenciapontnak tekintik abban a tekintetben, hogy a „**Moschato Tirnavu**” szinonima bekerült a VIVC (Vitis Nemzetközi Fajtajegyzék) fajtajegyzékbe. Ez megalapozta a Moschato Tirnavu világhírnevét, és a megjelölés 2013 februárjában, nemzeti szinten történő elismerése óta feltüntethető a hatósági címkén a „**Moschato Mavro Tirnavu**” megnevezés a Tirnavosz közigazgatási határain belül termesztett szőlőfajták esetében.

Kulturális, társadalmi és gazdasági kapcsolat

A tirnavoszi régió társadalmi és gazdasági élete szorosan összefonódik a szőlőtermesztéssel, a bortermeléssel és a Tsipouróval. A hagyomány évszázadok óta él Tirnavoszban és a tágabb régióban. Azonban Tirnavosz lakossága csak a 19. század közepétől kezdett el intenzíven foglalkozni szőlőtermesztéssel, és a bornak, a Tsipourónak és az Ouzónak egyre nagyobb szerepe lett a város gazdaságában. Különböző történelmi beszámolók szerint a természet mellett a tirnavoszi lakosok pozitív életszemlélete is hozzájárult a szőlőtermesztés és a szőlőből készült termékek elterjedéséhez: „Tirnavosz jámbor lakói olyannyira a vigasságnak és a mulatságnak élnek, hogy alig találni valakit, aki nem a borok szerelmese” – írta Ioannis Economu Logiotatu láriszai tudós 1817-ben. Nikolaosz Georgiadisz így írt 1880-ban: „És a város kedélyes, élettel teli lakói az ünnepélyek szerelmesei, és tisztelettel hódolnak Dionüszosznak.” Achilleas Tzartzanos (1873–1946) szerint a kiterjedt szőlőtermesztést tekintették a tirnavoszi gazdasági növekedés kulcsfontosságú tényezőjének, a gyapottermesztés és a számos gyümölcsös (körte és őszibarack) mellett. Volt egy olyan időszak, amikor Tirnavosz lakosai nagy mennyiségű eperfát termesztettek a selyemipar számára, minden évben nagy mennyiségű selyemgubót állítottak elő és exportáltak Európába.

Mára már a szőlő és a belőle készült termékek alkotják a helyi gazdaság gerincét. A bor és a Tsipouro a tirnavoszi társadalmi eseményekhez, például a különféle szokásokhoz, ünnepségekhez és ceremóniákhoz, valamint a helyi lakosság mindennapi életéhez kapcsolódik. A legjellegzetesebb szokás, amely csak Tirnavoszban figyelhető meg, a „tiszta hétfő” napjára eső „burani” ünnep, amelynek eredete a dionüszoszi ünnepségekhez nyúlik vissza, és Dionüszosz isten tiszteletéhez kötődik. Ezen a folklórfesztiválon szokás az obszcén és csipkelődő dalok éneklése, a tánc és az ivászat; valójában a „phallus”, a szaporodás és a termékenység szimbólumának ünneplése.

Földrajzi környezet és földrajzi származás

A „Τύρναβος” (Tyrnavos) (OFJ) borok szőlőültetvényei 70 és 250 méter tengerszint feletti magasságban terülnek el. Az ajánlott és engedélyezett fajták termesztésére használt ültetvények mérete 17 000 hektár, ebből a Hamburgi Muskotályt mintegy 10 000 hektáron termesztik.

A szőlőültetvényeknek helyt adó Tirnavosz település domborzata az enyhén lankás domborzattól a helyenként akár 12 %-os lejtésű területekig terjed (Damasi területén). Itt intenzív mezőgazdasági tevékenységre alkalmas hordalékos talajok találhatók. A geológiai anyag konkrétan az alluviális fedőréteget alkotó anyagokból, folyami lerakódásokból, kolluviális kúpokból, hordalékkúpokból, dűnékből, agglutinálódott homokot tartalmazó vulkáni kőzetekből, agyagból, murvából és sziklából áll.

A térség mikroklímájára télen viszonylag alacsony hőmérséklet, gyakori fagyok és kevés csapadék jellemző, míg a nyár általánosságban véve száraz és meleg. Konkrétabban, az átlaghőmérséklet 16,5 °C, télen az átlagos minimum 7,7 °C, nyáron pedig 40,1 °C körül van. Az átlagos éves csapadékmennyiség 518 mm, míg az átlagos páratartalom 72,59 %.

A „Τύρναβος” (Tyrnavos) (OFJ) borok minőségi jellemzőiket a helyi adottságok (talaj és éghajlat), a termesztett fajták, valamint a termesztési és borkészítési eljárások együttes hatásának köszönhetik.

Ami a Hamburgi Muskotályt (Moschato Mavro Tirnavu) illeti, a helyi mikroklíma kiemeli a fajta intenzív aromás jellegét, amely a rózsa illatát idézi, hozzájárulva a külön borkategóriát képviselő muskotályos borok előállításához. A leginkább fagytűrőnek bizonyuló (2001 telén −24,8 °C alá csökkent a hőmérséklet a térségben) Hamburgi Muskotályt (Moschato Mavro Tirnavu) a legtermékenyebb, legmélyebb talajokban termesztik, ahol a legteljesebb mértékben kibontakoznak a szőlő érzékszervi tulajdonságai (a színe, a mérete, az aromája).

A nagy és tömött fürtszerkezetű, fehér és a vörös görög fajtákat (többek között a Malagúziát és a Roditiszt) alacsony nedvességtartalmú talajban termesztik a gombafertőzések, például a botritiszfertőzés kockázata miatt.

Azok a borok, amelyeket főként a Tirnavosz délkeleti részén termesztett fehér fajtákból készítenek, rendkívül zamatosak, ami a magas kovakőtartalmú, vályogos talajnak tulajdonítható.

A viszonylag száraz nyári hónapok és a magas hőmérséklet hatással vannak a régióban készített vörösborok savasságára, színére és cukortartalmára.

A terület (talaj, éghajlat) és a termesztett fajták jellegzetességein kívül a borkészítési eljárások szintén fontos szerepet játszanak a minőségi borok elkészítésében. A Malagúziából készített borok minőségének javítására különféle borkészítési eljárások és módszerek alkalmazhatók. A termőterülettől és annak jellemzőitől függően a helyi borászok vagy nagy méretű hűtőszekrényeket vagy száraz jeget használnak a szőlőszemek hűtésére.

A fahordók használata kevésbé elterjedt az óbor készítésére. Tartályban vagy hordóban érlelt száraz borokat a kései szüretelésű szőlőültetvényekben állítanak elő.

A bor termékjellemzői

A „Τύρναβος” (Tyrnavos) OFJ borok minőségi jellemzői a terület éghajlati viszonyainak és különböző talajtípusainak, valamint a termesztett szőlőfajtáknak, a szőlőművelési módszereknek és a borkészítési technikáknak köszönhetők.

A bíborvörös színű, lilás árnyalatú borok fajtától függően a füge, valamint az érett piros gyümölcsök, például a cseresznye, a szeder és a szilva aromáit hordozzák, amelyhez a fekete bors íze társul, vagy a szegfűszeg aromái bontakoznak ki bennük intenzív pézsmaaromával, amelyből a méz ízjegyei és a tradicionális befőttek, lekvárok édes íze bontakozik ki. A muskotályos fajtánál a jellegzetes muskotályos aroma virágos jegyekkel párosul. Ezek a borok lágy tanninokkal rendelkeznek.

A rozé borok színe rózsaszín, ízük pedig különböző aromákat, például cseresznyét, epret és vörös rózsát rejt. A muskotályos fajtánál jellegzetes muskotályos aroma fedezhető fel.

A fehérborok fajtától függően különböző aromájúak lehetnek: ilyen például a zöld alma és az érett körte, valamint a citrusfélék aromája a jázmin finom ízjegyeivel. A muskotályos fajtánál a jellegzetes muskotályos aroma virágos jegyekkel párosul. Ezeket a borokat visszafogott savasság és intenzív struktúra jellemzi.

Aromapotenciáljuknak köszönhetően a Malagúzia, a Chardonnay és a Sauvignon Blanc fajtából előállított borok javíthatják a Tirnavosz területén termesztett egyéb fajták, például a Roditisz, a Savatiano és a Batiki aromáját, amelyek semleges ízvilággal és átlagos savassággal rendelkeznek.

Az Asyrtiko már évek óta ajánlott és engedélyezett fajta a tirnavoszi térségben, és az e fajtát termesztő szőlőültetvények területe folyamatosan növekszik.

Az Asyrtiko a kevés csapadék és száraz éghajlat által jellemzett területek ideális fajtája. E konkrét fajta alkalmazkodóképessége két fő tényező miatt tekinthető kiválónak Tirnavosz térségében: ez az alacsony csapadékmennyiség és a talaj összetétele. Emellett a homok magas koncentrációja és a jó vízelvezetés segíti az Asyrtiko fajtát abban, hogy mély gyökereket eresszen a vízhiánynak való jobb ellenállás érdekében.

Az Asyrtiko fajtából készült borok számos, a „Τύρναβος” (Tyrnavos) OFJ borok előállításához már eddig is felhasznált fajtával (pl. Malagúzia) házasíthatók, így kiváló minőségű borok állíthatók elő. Ezek egyike a Moschato Mavro Tirnavu fajta. Ez a különleges házasítás nagy érdeklődésre tart számot, mivel az Asyrtiko nagyon jó savtartalmát ötvözi a Moschato Mavro Tirnavu robbanékony és többdimenziós aromaprofiljával (a fehérborok erjesztése során). Az Asyrtiko másik érdekes házasítása a Malagúzia és a Chardonnay fajtákkal készül. Ez a házasítás már évek óta jelen van a görög piacon, és nagy kereskedelmi sikereket ért el.

Ok-okozati összefüggés a bor tekintetében

A borok egyedi jellegét az előállításukhoz felhasznált fajták aromapotenciálja, valamint a talajtípus és az érés során jellemző éghajlati viszonyok kombinációja adja. A borkészítési eljárásnak szintén fontos szerepe van.

A fehér fajták a megfelelő típusú talajban termesztve visszafogott savassággal és gyümölcsös, citrusos aromákkal, valamint virágos jegyekkel jellemezhető borokat eredményeznek.

A Malagúzia esetében kétféle talajtípusra mutatunk példát. Az első talajtípus a Titarisziosz folyóhoz közeli homokos és homokos vályogos talaj, amelyben jelentős mennyiségű kovakő található. Az érés ilyen talajban hamarabb következik be, és az itt termő fajtákból készült borok a jázmin és az érett körte aromájával jellemezhetők. A második talajtípus a Melouna-hegy közelében található agyagos talaj. Az érés ilyen talajban 10–15 nappal később történik, mint az elsőben, és a fajtából zöld almára és citrusfélékre emlékeztető aromájú borok készülnek. A kiváló savasságú borok mindkét területre jellemzők.

A vörös fajták a megfelelő – agyagos vagy homokos – talajjal kombinálva gyümölcsös, virágos és intenzív pézsmaaromájú borokat eredményeznek a méz és a tradicionális befőttek, lekvárok édes ízjegyeivel és a vörösborok esetében lágy tanninokkal. A nyári időszakban kevés eső és magas hőmérséklet jellemző a térségben, ami miatt átlagos savasságú és színű, valamint magas cukortartalmú borok készülnek. Szintén igen figyelemreméltó helyi fajta a Limniona, amely szeptember utolsó tíz napjától október első tíz napjáig érik be. Ebből a fajtából intenzíven savas, átlagos színű és lágy tanninokkal rendelkező borok készülnek.

A rozé borokat kielégítő savasság, összetett felépítés és intenzív struktúra jellemzi.

A szőlőből készült termék kategóriája

8. Gyöngyözőbor

A kapcsolat összefoglalása

A gyöngyözőborok termékadatai

A későn érő szőlőfajtákból kiváló, páratlan minőségi jellemzőkkel rendelkező gyöngyözőbor készíthető. A gyöngyözőborok bővelkednek az érzékszervi jellemzőkben – színük rózsaszín, aromájuk gyümölcsös (például a cseresznye és az eper ízét idézi), illetve virágos (például a vörös rózsára emlékeztet). A muskotályos gyöngyözőbornak jellegzetes muskotályos aromája van. A „Τύρναβος” (Tyrnavos) oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott gyöngyözőborokra kielégítő savasság, frissesség és jó struktúra jellemző.

Ok-okozati összefüggés a gyöngyözőborok esetében

A „Τύρναβος” (Tyrnavos) oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott gyöngyözőborok egyedi jellegét az előállításukhoz felhasznált fajták aromapotenciálja, valamint a talajtípus és az érés során jellemző éghajlati viszonyok kombinációja adja. A borkészítési eljárásnak szintén fontos szerepe van. A magas talajdiverzitás többféle választási lehetőséget nyújt ahhoz, hogy kiváló minőségű gyöngyözőborok készüljenek. E tényezők együttes hatásának köszönhető, hogy az itt előállított gyöngyözőborok kivételes érzékszervi tulajdonságokkal, például gyümölcsös és virágos aromával, kielégítő savassággal, frissességgel és jó struktúrával rendelkeznek.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

A körülhatárolt területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

A. Jogi keret: Uniós jogszabályok

B. Jogi keret: Nemzeti jogszabályok

Azok az asztali borok, amelyeken a „helyi bor” megnevezést feltüntetik egy tartomány, prefektúra, vagy a prefektúránál kisebb bortermő terület földrajzi jelzésére, csak a szóban forgó vagy szomszédos prefektúrákban működő borászatokban állíthatók elő. Ilyenformán csak a Lárisza regionális egységben, illetve a szomszédos regionális egységekben, például Mágnisziában, Fthiótidában, Karditszában, Trikalában, Grenevában, Kozániban és Pieriában készített borok nevezhetők „Τύρναβος” (Tyrnavos) (OFJ) bornak.

A követelmény/eltérés címe

A borok címkézésére vonatkozó kiegészítő rendelkezések

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A. Bizonyos előállítási eljárásokra utaló kifejezések

Jogi keret: Uniós jogszabályok

Jogi keret: Nemzeti jogszabályok

A nemzeti jogszabályokban megállapított feltételekkel összhangban a következő kifejezések használhatók:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” vagy „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (ÚJBOR)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” vagy „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (HORDÓBAN ÉRLELT)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” vagy „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (HORDÓBAN ÉRLELT)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (HORDÓBAN KÉSZÍTETT VAGY ÉRLELT)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (HORDÓBAN KÉSZÍTETT)

B. Az évjárat feltüntetése a címkén

Amennyiben a borok címkéjén szerepel a „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” vagy „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” („újbor”) kifejezés, a címkén kötelező feltüntetni az évjáratot.

C. A nemzeti jogszabályoknak megfelelően a címkén feltüntethető kifejezések

— A „Τύρναβος” (Tyrnavos) oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott borok címkéjén a következő kifejezések használhatók:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / „Blanc de blancs” (fehér szőlőből készült fehérbor), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / „Blanc de noir” (vörös szőlőből készült fehérbor), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / „Blanc de gris” (szürke szőlőből készült fehérbor), „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ” / „Kokineli” (Kokineli), „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ” / „Vin de collines” (hegybor), „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ” / „Vin de coteaux” (dűlőbor).

— A „Τύρναβος” (Tyrnavos) OFJ-vel kapcsolatban a következő hagyományos kifejezések használhatók és részesíthetők oltalomban, feltéve, hogy teljesülnek az uniós és nemzeti jogszabályokban foglalt vonatkozó feltételek:

Τοπικός Οίνος (helyi bor) az OFJ helyett

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

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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