C/2026/3788

15.7.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/3788)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Τύρναβος“

Referenčné číslo EÚ: PGI-GR-A0122-AM02 – 19. 4. 2026

1. **Názov výrobku**

„Τύρναβος“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Grécko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

MINISTERSTVO ROZVOJA VIDIEKA A POTRAVINÁRSTVA, ODBOR PRE VINIČ, VÍNO A LIEHOVINY

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Požadovaná zmena patrí do kategórie štandardných zmien v súlade s článkom 24 ods. 3 a 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože:

a) nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu chráneného zemepisného označenia;

b) nezahŕňa zmenu, vypustenie ani doplnenie kategórie vinárskeho výrobku s chráneným zemepisným označením;

c) sa ňou neodstraňuje ani nemení súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente a

d) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov

Doplnenie odrody Asyrtiko do odrodového zloženia bielych a ružových vín všetkých kategórií a do odrodového zloženia perlivého ružového vína.

Opis

Biele víno s CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (suché, stredne suché a stredne sladké) sa vyrába z hrozna muštových odrôd Malagouzia, Dempina, Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Roditis, Savatiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Maccabeau, Batiki, Ugni Blanc a Asyrtiko v akomkoľvek pomere.

Ružové víno s CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (suché, stredne suché a stredne sladké) sa vyrába z čerstvého hrozna muštových odrôd Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah a Asyrtiko v akomkoľvek pomere.

Perlivé víno s CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (suché a stredne suché) sa vyrába z čerstvého hrozna muštových odrôd Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah a Asyrtiko v akomkoľvek pomere.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Vypustenie obmedzenia 30 % v prípade odrôd Ugni Blanc, Batiki a Maccabeau v odrodovom zložení bieleho vína všetkých kategórií

Opis

Pri vinifikácii uskutočnenej s použitím uvedených odrôd sa ukázalo, že prekročenie limitu 30 % neprináša žiadnu významnú zmenu profilu vín, čo znamená, že toto obmedzenie nie je z enologického hľadiska opodstatnené, ale, naopak, predstavuje zbytočné obmedzenie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Aktualizácia technickej dokumentácie pre CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos).

Opis

i) Zlepšenie opisu v bode s názvom Súvislosť so zemepisnou oblasťou;

ii) doplnenie a nahradenie vnútroštátnych ustanovení o uplatniteľných požiadavkách a kontrolách týkajúcich sa vín s CHOP a CHZO a

iii) zmena údajov príslušných kontrolných orgánov.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vín

„Τύρναβος“

Referenčné číslo EÚ: PGI-GR-A0122-AM02 – 19. 4. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Τύρναβος“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Grécko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

8. Perlivé víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Suché biele víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Žltozelená farba.

Aróma

Aróma pripomínajúca zelené jablko a zrelú hrušku, aróma citrusového ovocia s jemnými tónmi jazmínu. V prípade muškátového vína zreteľná muškátová aróma s kvetinovými tónmi.

Chuť

Intenzívna chuť na podnebí s nízkou kyslosťou a pretrvávajúcou dochuťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,0
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	200

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,0 obj. %,

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %,

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

— Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Polosuché biele víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Žltozelená farba.

Aróma

Aróma pripomínajúca zelené jablko a zrelú hrušku, aróma citrusového ovocia s jemnými tónmi jazmínu. V prípade muškátového vína zreteľná muškátová aróma s kvetinovými tónmi.

Chuť

Intenzívna chuť na podnebí so sviežou sladkastou chuťou, nízkou kyslosťou a pretrvávajúcou dochuťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,0
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	250

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %,

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálne 4,5 – maximálne 17,5,

— Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Polosladké biele víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Žltozelená farba.

Aróma

Aróma pripomínajúca zelené jablko a zrelú hrušku, aróma citrusového ovocia s jemnými tónmi jazmínu. V prípade muškátového vína zreteľná muškátová aróma s medovými a kvetinovými tónmi.

Chuť

Intenzívna chuť na podnebí s jemnou kyslosťou a pretrvávajúcou sladkastou dochuťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,0
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	250

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %,

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálne 12,5 – maximálne 45,

— Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Suché červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Tmavočervené s fialovými odleskami.

Aróma

Aróma zrelého červeného ovocia, ako sú čerešne, černice a slivky, prekrytá tónmi čierneho korenia a klinčekov. V prípade muškátového vína zreteľná muškátová aróma s kvetinovými tónmi.

Chuť

Bohatá chuť na podnebí s dobrou štruktúrou a jemnou trieslovitosťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12,0
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Minimálny celkový obsah alkoholu: 12,0 obj. %,

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,5 obj. %,

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

— Maximálna celková kyslosť: 7,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Polosuché červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Tmavočervené s fialovými odleskami.

Aróma

Aróma zrelého červeného ovocia, ako sú čerešne, černice a slivky, prekrytá tónmi čierneho korenia a klinčekov. V prípade muškátového vína zreteľná muškátová aróma s kvetinovými tónmi.

Chuť

Bohatá chuť na podnebí s dobrou štruktúrou, príjemnou sladkosťou a jemnou trieslovitosťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12,0
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	200

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,5 obj. %,

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálne 4,5 – maximálne 17,5,

— Maximálna celková kyslosť: 7,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Polosladké červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Tmavočervené s fialovými odleskami.

Aróma

Aróma prezretého červeného ovocia, ako sú čerešne, černice a slivky, prekrytá tónmi čierneho korenia a klinčekov. V prípade muškátového vína zreteľná muškátová aróma s medovými a kvetinovými tónmi.

Chuť

Bohatá chuť na podnebí s dobrou štruktúrou a jemnou trieslovitosťou. Sladkastá dochuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12,0
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	200

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,5 obj. %,

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálne 12,5 – maximálne 45,

— Maximálna celková kyslosť: 7,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Sladké červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Tmavočervené s fialovými odleskami.

Aróma

Aróma prezretého ovocia, ako sú figy, s intenzívnou muškátovou arómou, prekrytá medovými tónmi a tradičnou sladkosťou.

Chuť

Sladká chuť na podnebí s intenzívnym muškátovým charakterom. Uspokojivá kyslosť, plná chuť, pocit plnosti a pretrvávajúca dochuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	300

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,5 obj. %,

— Celkový obsah cukru (g/l): vyšší alebo rovný 45,

— Maximálna celková kyslosť: 7,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Suché ružové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Ružová farba.

Aróma

Ovocné víno s arómou čerešne, jahody a červených ruží. V prípade muškátového vína, výrazná muškátová aróma.

Chuť

Uspokojivá kyslosť, komplexnosť a dobrá štruktúra.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,0
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	200

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,0 obj. %,

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %,

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

— Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Polosuché ružové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Ružová farba.

Aróma

Ovocné víno s arómou čerešne, jahody a červených ruží. V prípade muškátového vína, výrazná muškátová aróma.

Chuť

Uspokojivá kyslosť, zložitosť, príjemná sladkosť a dobrá štruktúra.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,0
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	250

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %,

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálne 4,5 – maximálne 17,5,

— Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Polosladké ružové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Ružová farba.

Aróma

Ovocné víno s arómou čerešne, jahody a červených ruží. V prípade muškátového vína, výrazná muškátová aróma.

Chuť

Uspokojivá kyslosť, komplexnosť a dobrá štruktúra. Pretrvávajúca sladkastá dochuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,0
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	250

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %,

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálne 12,5 – maximálne 45,

— Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Ružové suché perlivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Ružová farba.

Aróma

Ovocné víno s arómou čerešne, jahody a červených ruží. V prípade muškátového vína, výrazná muškátová aróma.

Chuť

Uspokojivá kyslosť, pocit sviežosti a dobrá štruktúra.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,0
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	200

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %,

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

— Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna,

— Pretlak v uzavretých nádobách pri teplote 20 °C nie je nižší ako 1 bar ani vyšší ako 2,5 baru.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Polosuché ružové perlivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Ružová farba.

Aróma

Ovocné víno s arómou čerešne, jahody a červených ruží. V prípade muškátového vína, výrazná muškátová aróma.

Chuť

Uspokojivá kyslosť, pocit sviežosti a dobrá štruktúra.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,0
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	250

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %,

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálne 4,5 – maximálne 17,5,

— Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna,

— Pretlak v uzavretých nádobách pri teplote 20 °C nie je nižší ako 1 bar ani vyšší ako 2,5 baru.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

Výroba suchých, polosuchých a polosladkých bielych vín

Typ enologického postupu

Obmedzenia výroby vína

Opis

Vyrába s použitím najnovšej technológie výroby bieleho vína; teplota počas alkoholového kvasenia nesmie prekročiť 20 °C.

Vinársky výrobný postup

Výroba suchých, polosuchých, polosladkých a sladkých červených vín

Typ enologického postupu

Obmedzenia výroby vína

Opis

Vyrábajú sa podľa tradičnej metódy výroby červeného vína.

Vinársky výrobný postup

Výroba suchých, polosuchých a polosladkých ružových vín

Typ enologického postupu

Obmedzenia výroby vína

Opis

Ružové víno sa vyrába najmodernejšou technológiou výroby ružového vína; teplota počas alkoholového kvasenia nepresahuje 20 °C.

Vinársky výrobný postup

Systém vedenia viniča

Typ enologického postupu

Pestovateľské postupy

Opis

Vinič sa viaže v súlade s tradičnými miestne používanými pestovateľskými postupmi.

Vinársky výrobný postup

Osobitné enologické postupy používané pri výrobe vína

Typ enologického postupu

Osobitný vinársky výrobný postup

Opis

a) Pri výrobe stredne suchých, polosladkých a sladkých vín je úprava obsahu zvyškového cukru povolená v súlade s príslušnými ustanoveniami EÚ.

b) Perlivé víno sa vyrába tradičnou miestnou technikou a oxid uhličitý sa nepridáva, ale je endogénny.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Maximálny výnos v kilogramoch hrozna na hektár (červené a biele odrody)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	12 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Maximálny hektárový výnos v hektolitroch konečného výrobku – červené vína

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	96
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Maximálny výnos v hektolitroch konečného výrobku na hektár – biele a ružové vína

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	90
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— Cabernet Sauvignon N

— Chardonnay B

— Grenache Rouge N

— Maccabeau B

— Merlot N

— Sauvignon Blanc B

— Syrah N.

— Ugni Blanc B – Trebbiano

— Assyrtiko B

— Limnio N

— Limniona N

— Malagouzia B

— Muscat Hamburg N – Moschato Mavro Tyrnavos

— Batiki B

— Dempina B

— Roditis Rs – Alepou

— Savatiano B – Doumprena Aspri, Kountoura Aspri, Perachoritiko, Sakeiko

9. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Vymedzená oblasť na výrobu vín patrí do regionálnej jednotky Larissa a zahŕňa oblasti obce Tyrnavos, najmä obecnú jednotku Tyrnavos s miestnymi komunitami Argyropouleio, Damasi a Dendra Tyrnavou a obecnú jednotku Ampelonas s jej miestnymi komunitami Vryotopos, Deleria a Rodia.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ povesť

☐ daná kvalita

☐ iné vlastnosti

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Údaje o zemepisnej oblasti – vína a perlivé vína

Historická súvislosť

Vinárstvo sa v regióne Tyrnavos praktizuje už storočia. O dejinách vinohradníctva a vína v oblasti Tyrnavos existujú písomné zmienky dokonca z čias Byzantskej ríše, v listoch od panovníka západnej Tesálie Michaela Gabrielopoulosa (1295), ktoré súvisia okrem iného so spotrebnou daňou vyberanou na víno a olivový olej (Tsopotos, 1896).

S. Paganellis a Zosimas Esphigmenitis, vydavateľ publikácie Prometheus, v roku 1880 opísal Tyrnavos takto: „V dedine Tyrnavos sa produkujú zámotky priadky morušovej, melóny a veľa vína, ktoré je však slabé a nevydrží dlhšie než do apríla“.

Podľa informácií uvedených v časopise *Hellenic Viticulture and Oenology* (1932) sa v regióne zvykli pestovať tieto odrody viniča: Roditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis, Outmali. Uvedené odrody sa v regióne Tyrnavos už nepestujú. Výnimkou sú odrody Roditis, Batiki a Limniona. Zmena nastala v rokoch 1930 až 1936 z dôvodu napadnutia regiónu fyloxérou. Vinič odolný voči fyloxére distribuovala najmä poľnohospodárska škola v Larisse, ktorá propagovala odrody Muscat Hamburg, Batiki a Rozaki.

Muscat Hamburg je v súčasnosti prevládajúcou odrodou viniča, ktorá sa pestuje v 60 % všetkých viníc v danej oblasti.

Táto odroda sa nachádza na rôznych miestach po celom svete. V Grécku je však spojená s oblasťou Tyrnavos, keďže na vnútroštátnej úrovni sa pestuje takmer výlučne v obci Tyrnavos.

Muscat Hamburg vznikol krížením talianskej odrody Schiava Grossa (Trollinger alebo Čierny Hamburg) a egyptskej odrody Alexandrijský muškát a pestoval sa takmer na celom svete. Pri výrobe vína sa mieša s inými odrodami. Vo výnimočných prípadoch, napríklad v oblasti Tyrnavos, však možno nájsť víno vyrobené výlučne z Muscat Hamburg.

Miestni vinohradníci/vinári z oblasti Tyrnavos s veľmi dlhou vinohradníckou tradíciou vychádzali z novej situácie, ktorá vznikla v dôsledku odrôd vysadených po tom, ako vinohrady napadla fyloxéra, a muškát používali mnohými spôsobmi. Vyrábajú sa špeciálne aromatické vína, najmä svetločervené sladké a polosladké víno. Preslávené CHZO „Τσίπουρο Τυρνάβου“ (Tsipouro z Tyrnavosu) sa vyrába destiláciou. Veľká oblasť, na ktorej sa pestuje Muscat Hamburg, dobrá aklimatizácia odrody a mnohé spôsoby, ktorými sa dá použiť, urobili z oblasti Tyrnavos globálny referenčný bod, a to až do takej miery, že sa v databáze katalógu Vitis International Variety Catalogue (VIVC) teraz uvádza pod synonymom „ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ“ (Moschato Tyrnavou). Odroda Moschato Tyrnavou si tým vybudovala reputáciu na globálnej úrovni a po uznaní označenia vo februári 2013 na vnútroštátnej úrovni sa odroda sa môže v súvislosti s hroznom pestovaným v hraniciach obce Tyrnavos oficiálne označovať „**Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου**“ (Moschato Mavro Tyrnavou).

Kultúrne, sociálne a hospodárske súvislosti

Spoločenský a hospodársky život v regióne Tyrnavos úzko súvisí s vinohradníctvom, vínom a nápojom tsipouro. Táto tradícia existuje v meste Tyrnavos a v širšom regióne už po stáročia. Ľudia v obci Tyrnavos sa však intenzívne začali venovať vinohradníctvu až takmer v polovici 19. storočia, pričom výrobky ako víno, tsipouro a ouzo sa stali dôležitou súčasťou hospodárstva mesta. Podľa rôznych historických záznamov k rozšíreniu viniča a výrobkov z neho okrem prírody prispela aj veselá povaha obyvateľov mesta Tyrnavos: „Obyvatelia mesta Tyrnavos sú pobožní ľudia, ktorí sa radi zabávajú a obľubujú hostiny, a to až do takej miery, že pravdepodobne nenájdete ani jediného obyvateľa mesta, ktorý by nemal rád víno,“ napísal Ioannis Economou Logiotatou, vzdelanec z Larissy, v roku 1817. Nikolaos Georgiadis v roku 1880 poznamenal: „A obyvatelia mesta sú veselí, živí, milujú hostiny a zbožne uctievajú boha Dionýza“. Podľa Achilleasa Tzartzanosa (1873 – 1946) sa tunajšie rozsiahle vinohradníctvo považovalo za kľúčový faktor hospodárskeho rastu mesta Tyrnavos, pričom treba doplniť aj pestovanie bavlny a početné ovocné sady (hruškové a broskyňové). Kedysi obyvatelia mesta Tyrnavos pestovali veľmi veľa morušovníkov pre hodvábny priemysel a každoročne vyprodukovali veľké množstvo zámotkov, ktoré vyvážali do Európy.

Vinič a tiež výrobky z neho sú dnes pilierom miestneho hospodárstva. Víno a tsipouro sa v oblasti Tyrnavos spájajú so spoločenskými udalosťami, ako sú zvyky, oslavy a slávnosti, ako aj s každodenným životom miestnych obyvateľov. Najprízačnejším zvykom, ktorý pozorujeme len v Tyrnavos, je „Bourani“ na „Čistý pondelok“, slávnosť zakorenená v oslavách a uctievaní boha Dionýza. Ide o folklórny festival plný nemravných piesní, koketovania, tanca a opilstva. Je to vlastne oslava falusu, symbolu rozmnožovania a plodnosti.

Zemepisné prostredie a zemepisný pôvod

Vinohrady na území, kde sa vyrábajú vína s CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos), sa nachádzajú v nadmorských výškach od 70 do 250 metrov. Tieto vinohrady, kde sa pestujú odporúčané a povolené odrody, majú 17 000 ha. Odroda Muscat Hamburg sa pritom pestuje na rozlohe asi 10 000 ha.

Terén obce Tyrnavos, na ktorom sa nachádzajú vinohrady, siaha od mierneho reliéfu až po svahy miestami so sklonom 12 % (v oblasti Damasi). Nachádzajú sa tu aluviálne pôdy vhodné na intenzívne poľnohospodárstvo. Geologický materiál konkrétne pozostáva z materiálov tvoriacich aluviálnu pokrývku, riečne sedimenty, koluviálne kužele, aluviálne kužele, duny, sopečné horniny s aglutinovaným pieskom, ílom, so štrkom a sutinou.

Mikroklíma v regióne sa vyznačuje relatívne nízkymi teplotami v zime, častým mrazom a malým množstvom zrážok, zatiaľ čo letá sú zvyčajne horúce a suché. Konkrétne priemerná teplota je 16,5 °C, pričom priemerné minimum v zime je približne 7,7 °C a v lete približne 40,1 °C. Priemerný ročný úhrn zrážok je 518 mm a priemerná vlhkosť 72,59 %.

Vína s CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) získavajú svoje kvalitatívne vlastnosti v dôsledku kombinácie miestnych prvkov (pôda a klíma), pestovaných odrôd a použitých pestovateľských a vinárskych výrobných postupov.

Pokiaľ ide o odrodu Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), miestna mikroklíma dopĺňa intenzívny aromatický charakter odrody, ktorá pripomína ružové vína, a prispieva k výrobe jedinečných muškátových vín, ktoré sú kategóriou samé osebe. Odroda Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou) sa pestuje v najúrodnejších hlbokých pôdach, kde bobule do najväčšej možnej miery získavajú organoleptické vlastnosti (farbu, veľkosť, arómu), pričom sa ukázala ako odroda, ktorá najviac odoláva mrazu (v zime 2001, keď teplota klesla na −24,8 °C).

Grécke odrody, biele aj červené, s veľkými a súdržnými strapcami (ako sú Malagouzia a Roditis) sa pestujú v pôdach s nízkymi úrovňami vlhkosti v dôsledku rizika infekcie spôsobenej plesňami, ako je botrytis.

Vína z bielych odrôd vypestovaných najmä v pôdach juhovýchodne od Tyrnavos majú brakickú chuť, ktorá sa pripisuje hlinitej pôde s vysokou koncentráciou flintu.

Málo dažďa počas leta a vysoké teploty v oblasti ovplyvňujú kyslosť, farbu a obsah cukru v červených vínach.

Pri výrobe kvalitných vín zohrávajú okrem vlastností oblasti (pôda, klíma) a pestovaných odrôd významnú úlohu aj enologické postupy. Na zlepšenie kvality vín z oblasti Malagouzia možno použiť rôzne enologické postupy a metódy. Podľa vinohradníckeho pozemku a jeho vlastností sa miestni enológovia rozhodnú vychladiť hrozno vo veľkých chladničkách alebo na zníženie teploty použiť suchý ľad.

Používanie drevených sudov na výrobu dozretého vína je menej rozšíreným postupom. Vinice s neskorými odrodami dokážu vyrobiť suché vína, ktoré dozrievajú buď v nádržiach, alebo v sudoch.

Údaje o výrobku v prípade vína

Kvalitatívne vlastnosti vín s CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) sú výsledkom klimatických podmienok a rôznych typov pôdy tejto oblasti, v kombinácii s pestovanými odrodami viniča, spôsobmi starostlivosti o vinič a vinárskymi technikami.

Červené vína majú v závislosti od odrody tmavopurpurovú farbu s fialovými odleskami a arómami fíg a zrelého červeného ovocia, ako sú čerešne, černica a slivka, prekrytými tónmi čierneho korenia a klinčeka s intenzívnou pižmovou arómou prekrytou medovými tónmi a tradičnou sladkosťou. V prípade muškátového vína zreteľná muškátová aróma s kvetinovými tónmi. Tieto vína sa vyznačujú jemnou trieslovitosťou.

Ružové vína majú ružovú farbu a rôzne arómy, napríklad čerešňovú, jahodovú a arómu červenej ruže. V prípade muškátového vína, výrazná muškátová aróma.

Biele vína majú v závislosti od odrody rôzne arómy, napríklad zeleného jablka, zrelej hrušky či arómu citrusového ovocia s jemným nádychom jazmínu. V prípade muškátového vína je tu zreteľná muškátová aróma s kvetinovým nádychom. Tieto vína sa vyznačujú jemnou kyslosťou a intenzívnou štruktúrou.

Vína vyrobené z odrôd Malagouzia, Chardonnay a Sauvignon Blanc dokážu vzhľadom na svoj aromatický potenciál zlepšiť arómu a chuť ďalších odrôd z oblasti Tyrnavos, ako sú Roditis, Savatiano a Batiki, ktoré majú neutrálnu arómu a strednú kyslosť.

Odroda Asyrtiko je v oblasti Tyrnavos už mnoho rokov odporúčanou a povolenou odrodou a plocha vinohradov, v ktorých sa pestuje, sa neustále zväčšuje.

Odroda Asyrtiko je ideálna pre oblasti s malým množstvom zrážok a so suchou klímou. Prispôsobivosť tejto konkrétnej odrody v oblasti Tyrnavos sa považuje za vynikajúcu z dvoch hlavných dôvodov: nízke zrážky a zloženie pôdy. Okrem toho vysoká koncentrácia piesku a dobré odvodnenie pomáhajú odrode Asyrtiko vytvárať hlboké korene, aby lepšie odolávala nedostatku vody.

Vína vyrobené z odrody Asyrtiko sa môžu miešať s početnými odrodami, ktoré sú už zaradené do CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (napr. Malagouzia), čím sa získavajú vysokokvalitné vína. Patrí medzi ne odroda Moschato Mavro Tyrnavou. Táto konkrétna zmes je veľmi zaujímavá, pretože sa v nej spája veľmi dobrá kyslosť odrody Asyrtiko s výbušným a viacrozmerným aromatickým profilom odrody Moschato Mavro Tyrnavou (pri kvasení bieleho vína). Ďalšia zaujímavá zmes odrody Asyrtiko je s odrodami Malagouzia a Chardonnay. Táto zmes je na gréckom trhu už niekoľko rokov a teší sa veľkému komerčnému úspechu.

Príčinný vzťah v prípade vína

Jedinečnosť vín súvisí s aromatickým potenciálom odrôd, z ktorých sa vyrábajú, v kombinácii s pôdnym typom a klimatickými podmienkami prevládajúcimi počas dozrievania. Dôležité sú aj enologické postupy.

Kombináciou bielych odrôd a vhodného pôdneho typu sa vyrábajú vína, ktoré sa vyznačujú jemnou kyslosťou a arómou ovocia, citrusového ovocia a kvetových odtienkov.

Pokiaľ ide konkrétne o odrodu Malagouzia, môžeme poskytnúť príklad dvoch pôdnych typov. V prvom prípade ide o pôdy v blízkosti rieky Titarisios, ktoré sú piesčité a piesčito-hlinité s výraznou prítomnosťou flintu. K dozrievaniu v týchto pôdach dochádza skôr a z odrody sa vyrábajú vína s arómou jazmínu a dozretej hrušky. V druhom prípade ide o ílovité pôdy v blízkosti hory Melouna. K dozrievaniu v týchto pôdach dochádza o 10 až 15 dní neskôr než v prvom prípade, pričom sa z odrody vyrábajú vína s arómou pripomínajúcou zelené jablko a citrusové ovocie. Obe oblasti sa vyznačujú vínami s veľmi dobrou kyslosťou.

Z červených odrôd kombinovaných s vhodným pôdnym typom, či už ílovitým alebo piesčitým, sa vyrábajú vína s arómou ovocia, kvetov a intenzívnou muškátovou arómou, medovými odtienkami a tradičnou sladkavosťou, a v prípade červených vín s jemnou trieslovitosťou. K strednej kyslosti, farbe a vysokému obsahu cukru prispieva málo dažďa počas leta a vysoké teploty v oblasti. Zaujímavá je aj miestna odroda Limniona, ktorá dozrieva v poslednej tretine septembra až prvej tretine októbra. Z tejto odrody sa vyrábajú vína s intenzívnou kyslosťou, strednou farbou a jemnou trieslovitosťou.

Ružové vína sa vyznačujú uspokojivou kyslosťou, komplexnosťou a dobrou štruktúrou.

Kategória vinárskych výrobkov

8. Perlivé víno

Zhrnutie súvislosti

Údaje o výrobku v prípade perlivých vín

Z neskoro zrejúceho viniča sa dajú vyrobiť vynikajúce perlivé vína s veľmi jedinečnými kvalitatívnymi vlastnosťami. Perlivé vína majú pozoruhodné organoleptické vlastnosti, najmä ružovú farbu s ovocnou arómou, ako je čerešňová a jahodová, a arómou kvetov, ako je červená ruža. V prípade muškátového perlivého vína výrazná muškátová aróma. Perlivé vína s CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) sa vyznačujú uspokojivou kyslosťou, pocitom sviežosti a dobrou štruktúrou.

Príčinný vzťah v prípade perlivých vín

Jedinečnosť perlivých vín s CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) súvisí s aromatickým potenciálom odrôd, z ktorých sa vyrábajú, v kombinácii s pôdnym typom a klimatickými podmienkami prevládajúcimi počas dozrievania. Dôležité sú aj enologické postupy. Veľká rozmanitosť pôd poskytuje mnohé možnosti na zachovanie vysokej kvality perlivých vín. Táto kombinácia faktorov prispieva k výrobe perlivých vín s výnimočnými organoleptickými vlastnosťami, ako sú aróma ovocia a kvetov s uspokojivou kyslosťou, pocitom sviežosti a dobrou štruktúrou.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej oblasti

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

A. Právny rámec: právne predpisy EÚ

B. Právny rámec: vnútroštátne právne predpisy

Stolové vína, ktoré sa môžu označovať pojmom „vidiecke víno“ so zemepisným označením regiónu, administratívnej jednotky alebo vinárskej oblasti menšej ako administratívna jednotka, sa vyrábajú vo vinárskych podnikoch nachádzajúcich sa v danej administratívnej jednotke alebo v priľahlých administratívnych jednotkách. Vína s CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) sa osobitne môžu vyrábať vo vinárskych podnikoch, ktoré sa nachádzajú v regionálnej jednotke Larissa alebo v susedných regionálnych jednotkách, ako sú Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani a Pieria.

Názov požiadavky/výnimky

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania vín

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

A. Pojmy označujúce určité výrobné metódy

Právny rámec: právne predpisy EÚ

Právny rámec: vnútroštátne právne predpisy

V súlade s podmienkami stanovenými vo vnútroštátnych právnych predpisoch sa môžu používať tieto pojmy:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ alebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (MLADÉ VÍNO)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ alebo „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ZREJÚCE V BARIKOVÝCH SUDOCH)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ alebo „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VYZRETÉ V BARIKOVÝCH SUDOCH)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ alebo „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VINIFIKOVANÉ A ŠKOLENÉ V DREVENEJ NÁDOBE)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ alebo „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VINIFIKOVANÉ V DREVENEJ NÁDOBE)

B. Uvádzanie ročníka na etikete

Ak sa na etiketách vín používa pojem „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ alebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (mladé víno), je povinné vytlačiť ročník.

C. Údaje uvedené na etikete v súlade s vnútroštátnymi predpismi

— Na etiketách vín s chráneným zemepisným označením (CHZO) „Τύρναβος“ (Tyrnavos) sa môžu používať tieto pojmy:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“/„Blanc de blancs“ (biele z bieleho hrozna), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“/„Blanc de noir“ (biele z modrého hrozna), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“/„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“/„Blanc de gris“ (biele z hrozna „gris“), „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ“/„Kokineli“ (Kokineli), „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ“/„Vin de collines“ (víno z vrchov), „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ“/„Vin de coteaux“ (víno zo svahov).

— Za predpokladu, že sú dodržané príslušné podmienky právnych predpisov EÚ a vnútroštátnych právnych predpisov, sa v súvislosti s CHZO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) môžu používať a chrániť tieto tradičné pojmy:

Τοπικός Οίνος (vidiecke víno) namiesto CHZO,

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

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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