C/2026/3788

15.7.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3788)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Τύρναβος“

Referenčna številka EU: PGI-GR-A0122-AM02 – 19. april 2026

1. **Ime proizvoda**

„Τύρναβος“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Grčija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

MINISTRSTVO ZA RAZVOJ PODEŽELJA IN PREHRANO, ODDELEK ZA VINSKO TRTO, VINO IN ŽGANE PIJAČE

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevana sprememba spada v kategorijo standardnih sprememb v skladu s členom 24(3) in (4) Uredbe (EU) 2024/1143, ker:

(a) ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena zaščitene geografske označbe;

(b) ne vključuje spremembe, črtanja ali dodajanja kategorije proizvodov vinske trte z zaščiteno geografsko označbo;

(c) ne more izničiti ali spremeniti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta ter

(d) ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Vključitev sorte asyrtiko v sortno sestavo belih vin in vin rosé vseh kategorij ter v sortno sestavo biser vina rosé

Opis

Belo vino z ZGO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (suho, polsuho in polsladko) se proizvaja iz grozdja sort vinske trte malagouzia, dempina, muscat hamburg (moschato mavro tyrnavou), roditis, savatiano, chardonnay, sauvignon blanc, maccabeau, batiki, ugni blanc in asyrtiko v kakršnem koli deležu.

Vino rosé z ZGO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (suho, polsuho in polsladko) se proizvaja iz svežega grozdja sort vinske trte muscat hamburg (moschato mavro tyrnavou), limnio, roditis, limniona, cabernet sauvignon, grenache rouge, merlot, syrah in asyrtiko v kakršnem koli deležu.

Biser vino z ZGO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (suho in polsuho) se proizvaja iz svežega grozdja sort vinske trte muscat hamburg (moschato mavro tyrnavou), limnio, roditis, limniona, cabernet sauvignon, grenache rouge, merlot, syrah in asyrtiko v kakršnem koli deležu.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Odprava 30-odstotne omejitve za sorte ugni blanc, batiki in maccabeau v sortni sestavi belega vina vseh kategorij

Opis

Vinifikacija z navedenimi sortami je pokazala, da prekoračitev 30-odstotne omejitve ne povzroči bistvenih sprememb v profilu vin, zato ta omejitev z enološkega vidika ni utemeljena, temveč pomeni nepotrebno omejitev.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev tehnične dokumentacije za ZGO „Τύρναβος“ (Tyrnavos)

Opis

(i) Izboljšava opisa v oddelku Povezava z geografskim območjem;

(ii) dodatek in zamenjava nacionalnih določb o zahtevah in preverjanju, ki se uporabljajo za vina z ZOP in ZGO, in

(iii) sprememba podatkov o pristojnih nadzornih organih.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vina

„Τύρναβος“

Referenčna številka EU: PGI-GR-A0122-AM02 – 19. april 2026

1. **Ime**

„Τύρναβος“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Grčija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

8. Biser vino

6. **Opis vin**

Proizvod vinske trte

Suho belo vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Rumeno zelena barva.

Vonj

Aroma, ki spominja na zeleno jabolko in zrelo hruško, ter aroma agrumov z blagimi notami jasmina. Muškatna vina imajo značilno muškatno aromo s cvetličnimi notami.

Okus

Intenziven okus z nizko vsebnostjo kislin in dolgotrajnim pookusom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Najmanjši delež skupnega alkohola: 11,0 vol. %

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %

— Skupna vsebnost sladkorja (g/l): največ 9,0

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Polsuho belo vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Rumeno zelena barva.

Vonj

Aroma, ki spominja na zeleno jabolko in zrelo hruško, ter aroma agrumov z blagimi notami jasmina. Muškatna vina imajo značilno muškatno aromo s cvetličnimi notami.

Okus

Intenziven in osvežilen sladek okus z nizko vsebnostjo kislin in dolgotrajnim pookusom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %

— Skupna vsebnost sladkorja (g/l): najmanj 4,5 in največ 17,5

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Polsladko belo vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Rumeno zelena barva.

Vonj

Aroma, ki spominja na zeleno jabolko in zrelo hruško, ter aroma agrumov z blagimi notami jasmina. Muškatna vina imajo značilno muškatno aromo s cvetličnimi notami in notami medu.

Okus

Intenziven okus z nežnimi kislinami in dolgotrajnim sladkim pookusom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %

— Skupna vsebnost sladkorja (g/l): najmanj 12,5 in največ 45

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Suho rdeče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Temno škrlatna barva z vijoličastimi odsevi.

Vonj

Aroma zrelega rdečega sadja, kot so češnje, robide in slive, ki jo prekrivajo note črnega popra in nageljnovih žbic. Muškatna vina imajo značilno muškatno aromo s cvetličnimi notami.

Okus

Bogat okus z dobro strukturo in mehkimi tanini.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Najmanjši delež skupnega alkohola: 12,0 vol. %

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,5 vol. %

— Skupna vsebnost sladkorja (g/l): največ 9,0

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Polsuho rdeče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Temno škrlatna barva z vijoličastimi odsevi.

Vonj

Aroma zrelega rdečega sadja, kot so češnje, robide in slive, ki jo prekrivajo note črnega popra in nageljnovih žbic. Muškatna vina imajo značilno muškatno aromo s cvetličnimi notami.

Okus

Bogat okus z dobro strukturo, prijetno sladkostjo in mehkimi tanini.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,5 vol. %

— Skupna vsebnost sladkorja (g/l): najmanj 4,5 in največ 17,5

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Polsladko rdeče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Temno škrlatna barva z vijoličastimi odsevi.

Vonj

Aroma prezrelega rdečega sadja, kot so češnje, robide in slive, ki jo prekrivajo note črnega popra in nageljnovih žbic. Muškatna vina imajo značilno muškatno aromo s cvetličnimi notami in notami medu.

Okus

Bogat okus z dobro strukturo in mehkimi tanini. Sladek pookus.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,5 vol. %

— Skupna vsebnost sladkorja (g/l): najmanj 12,5 in največ 45

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Sladko rdeče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Temno škrlatna barva z vijoličastimi odsevi.

Vonj

Aroma prezrelega sadja, kot so fige, z intenzivno muškatno aromo, ki jo prekrivajo note medu in tradicionalnih marmelad.

Okus

Sladek okus z intenzivnim muškatnim značajem. Zadovoljiva vsebnost kislin, polno telo z občutkom volumna in dolgotrajen pookus.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	300

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,5 vol. %

— Skupna vsebnost sladkorja (g/l): najmanj 45

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Suho vino rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Rožnata barva.

Vonj

Sadno vino z aromo češnje, jagode in rdeče vrtnice. Muškatna vina imajo značilno muškatno aromo.

Okus

Zadovoljiva vsebnost kislin, kompleksnost in dobra struktura.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Najmanjši delež skupnega alkohola: 11,0 vol. %

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %

— Skupna vsebnost sladkorja (g/l): največ 9,0

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Polsuho vino rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Rožnata barva.

Vonj

Sadno vino z aromo češnje, jagode in rdeče vrtnice. Muškatna vina imajo značilno muškatno aromo.

Okus

Zadovoljiva vsebnost kislin, kompleksnost, prijetna sladkost in dobra struktura.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %

— Skupna vsebnost sladkorja (g/l): najmanj 4,5 in največ 17,5

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Polsladko vino rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Rožnata barva.

Vonj

Sadno vino z aromo češnje, jagode in rdeče vrtnice. Muškatna vina imajo značilno muškatno aromo.

Okus

Zadovoljiva vsebnost kislin, kompleksnost in dobra struktura. Dolgotrajen sladek pookus.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %

— Skupna vsebnost sladkorja (g/l): najmanj 12,5 in največ 45

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Suho biser vino rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Rožnata barva.

Vonj

Sadno vino z aromo češnje, jagode in rdeče vrtnice. Muškatna vina imajo značilno muškatno aromo.

Okus

Zadovoljiva vsebnost kislin, občutek svežine in dobra struktura.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %

— Skupna vsebnost sladkorja (g/l): največ 9,0

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Nadtlak v zaprti embalaži pri 20 °C najmanj 1 bar, vendar največ 2,5 bara

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Polsuho biser vino rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Rožnata barva.

Vonj

Sadno vino z aromo češnje, jagode in rdeče vrtnice. Muškatna vina imajo značilno muškatno aromo.

Okus

Zadovoljiva vsebnost kislin, občutek svežine in dobra struktura.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %

— Skupna vsebnost sladkorja (g/l): najmanj 4,5 in največ 17,5

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Nadtlak v zaprti embalaži pri 20 °C najmanj 1 bar, vendar največ 2,5 bara

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

Vinifikacija suhih, polsuhih in polsladkih belih vin

Vrsta enološkega postopka

Omejitve pri postopku vinifikacije

Opis

Vino se vinificira z najsodobnejšo tehnologijo vinifikacije; temperatura med alkoholnim vrenjem ne sme preseči 20 °C.

Vinarska praksa

Vinifikacija suhih, polsuhih, polsladkih in sladkih rdečih vin

Vrsta enološkega postopka

Omejitve pri postopku vinifikacije

Opis

Vino se vinificira s tradicionalnimi metodami vinifikacije rdečega vina.

Vinarska praksa

Vinifikacija suhih, polsuhih in polsladkih vin rosé

Vrsta enološkega postopka

Omejitve pri postopku vinifikacije

Opis

Rosé vino se vinificira z najsodobnejšo tehnologijo vinifikacije vina rosé; temperatura med alkoholnim vrenjem je največ 20 °C.

Vinarska praksa

Gojitvena oblika vinske trte

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

Vinska trta se obreže v skladu z običajnimi tehnikami gojenja, ki se uporabljajo na tem območju.

Vinarska praksa

Posebni enološki postopki pridelave vin

Vrsta enološkega postopka

Posebna vinarska praksa

Opis

(a) Pri proizvodnji polsuhih, polsladkih in sladkih vin je dovoljeno dosladkanje v skladu z ustreznimi določbami EU.

(b) Biser vino se prideluje s tradicionalno lokalno tehniko, ogljikov dioksid se ne dodaja, ampak je endogen.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Največji donos v kilogramih grozdja na hektar (rdeče in bele sorte)

Največji donos

Največji donos	12 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Največji donos v hektolitrih končnega proizvoda na hektar – rdeča vina

Največji donos

Največji donos	96
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Največji donos v hektolitrih končnega proizvoda na hektar – bela vina in vina rosé

Največji donos

Največji donos	90
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Razmejeno območje za proizvodnjo vin spada v regionalno enoto Larisa in zajema okraje občine Tirnavos, natančneje, občinsko enoto Tirnavos z lokalnimi skupnostmi Argiropoli, Damasi in Dendra Tirnavu ter občinsko enoto Ampelonas z lokalnimi skupnostmi Vriotopos, Deleria in Rodia.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na:

☑ slovesu,

☐ določeni kakovosti,

☐ drugih značilnostih.

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Podatki o geografskem območju – vina in biser vina

Zgodovinska povezava

Na območju Tirnavosa se ljudje z vinogradništvom ukvarjajo že več stoletij. Pisni viri o zgodovini vinogradništva in vina na območju Tirnavosa segajo vse do bizantinskega obdobja, ko je vladar zahodne Tesalije Mihael Gabrielopulos (1295) v pismih pisal med drugim o trošarini, uvedeni za vino in olivno olje (Tsopotos, 1896).

S. Paganelis in Zosimas Esfigmenitis, ki je objavil delo *Prometej*, sta leta 1880 Tirnavos opisala z besedami: „V Tirnavosu pridelujejo zapredke, melone in veliko vina, ki pa ni močno in ne zdrži dlje kot do aprila“.

Po informacijah iz revije o grškem vinogradništvu in enologiji (1932) so se v regiji nekoč gojile sorte vinske trte: roditis, batiki, koukouli, limniona, sideritis, kartsiotis in outmali. Na območju Tirnavosa se od navedenih sort gojijo le še roditis, batiki in limniona. Sprememba se je zgodila v obdobju 1930–1936 zaradi izbruha trtne uši v regiji. Trse, odporne proti trtni uši, je razdeljevala zlasti kmetijska šola v Larisi, ki je spodbujala sorte muscat hamburg, batiki in rozaki.

Zdaj je prevladujoča sorta grozdja **muscat hamburg**, ki se goji v 60 % vseh vinogradov na tem območju.

Ta sorta je razpršena na posameznih lokacijah po vsem svetu. V Grčiji pa je povezana prav z območjem Tirnavosa, saj se na nacionalni ravni goji skoraj izključno v občini Tirnavos.

Sorta muscat hamburg je nastala s križanjem italijanske sorte schiava grossa (trollinger ali black hamburg) in egiptovske sorte aleksandrijskega muškata ter se je gojila po skoraj vsem svetu. Za proizvodnjo vina se meša z drugimi sortami, izjemoma, na primer na območju Tirnavosa, pa se lahko vino proizvaja izključno iz sorte muscat hamburg.

Lokalni vinogradniki/vinarji v Tirnavosu, ki imajo zelo dolgo tradicijo vinogradništva, so se prilagodili novim razmeram, ki so jih ustvarile nove sorte po napadu trtne uši, in muškat uporabljali na več načinov. Proizvajajo se posebna aromatična vina, zlasti svetlo rdeča, sladka in polsladka. Znamenita žgana pijača z ZGO „Tsipouro“ iz Tirnavosa se proizvaja z destilacijo. Območje Tirnavosa je zaradi velikega območja gojenja sorte muscat hamburg, dobre prilagajenosti sorte in številnih načinov njene uporabe tako pomembna svetovna referenčna točka, da je v mednarodni katalog sort vinske trte (VIVC – *Vitis* International Variety Catalogue) zdaj vključen sinonim **moschato tyrnavou**. S tem se je sloves sorte moschato tyrnavou uveljavil na svetovni ravni, od februarja 2013, ko je bila označba priznana na nacionalni ravni, pa se lahko sorta uradno označi kot **„moschato mavro tyrnavou“** za grozdje, gojeno v občini Tirnavos.

Kulturna, družbena in gospodarska povezava

Družbeno in gospodarsko življenje na območju Tirnavosa je tesno povezano z vinogradništvom, vinom in žgano pijačo tsipouro. Ta tradicija v mestu Tirnavos in širši regiji obstaja že več stoletij. Sredi 19. stoletja so se prebivalci Tirnavosa začeli intenzivno ukvarjati z vinogradništvom, proizvodi, kot so vino, tsipouro in ouzo, pa so dobili pomembno vlogo v gospodarstvu mesta. Po podatkih iz različnih kronoloških poročil je k širitvi vinske trte in njenih proizvodov poleg narave prispeval veseli značaj prebivalcev Tirnavosa: „Prebivalci Tirnavosa so tako vdani zabavljači in ljubitelji gostij, da ni mogoče najti niti enega, ki ne bi ljubil vina,“ je leta 1817 zapisal Ioanis Economu Lojiotatu, učenjak iz Larise. Nikolaos Georgiadis je leta 1880 zapisal: „Prebivalci mesta pa so veseli, živahni, ljubitelji gostij in spoštljivi častilci Bakha“. Kot navaja Ahileas Dzardzanos (1873–1946), je obsežno vinogradništvo veljalo za ključni dejavnik gospodarske rasti Tirnavosa, k čemur je treba dodati še gojenje bombaža in številne sadovnjake (hruške in breskve). Nekoč so prebivalci Tirnavosa gojili veliko murv za industrijo svile, vsako leto pridelali velike količine zapredkov in jih izvažali v Evropo.

Vinska trta in njeni proizvodi so še danes temelj lokalnega gospodarstva. Vino in tsipouro sta na območju Tirnavosa povezana z družabnimi priložnostmi, kot so tradicije, praznovanja in obredi, pa tudi z vsakdanjim življenjem domačinov. Najznačilnejši običaj, ki ga poznajo le v Tirnavosu, je „burani“ na čisti ponedeljek, tj. praznovanje, ki izvira iz dionizij in čaščenja Dioniza. Gre za folklorni festival z nespodobnimi pesmimi in zbadljivkami, plesom ter obilnim popivanjem; pravzaprav gre za čaščenje falusa, simbola razmnoževanja in plodnosti.

Geografsko okolje in geografsko poreklo

Vinogradi na območju vin z ZGO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) ležijo na nadmorski višini od 70 do 250 metrov. Ti vinogradi, v katerih se gojijo priporočene in dovoljene sorte, se raztezajo na 17 000 hektarih, pri čemer sorta muscat hamburg zaseda približno 10 000 hektarov.

Površje v občini Tirnavos, na katerem ležijo vinogradi, sega od rahlo razgibanega reliefa do pobočij z naklonom do 12 % (na območju Damasija). Tla na tem območju so aluvialna in primerna za intenzivno kmetijstvo. Natančneje, geološko podlago tvorijo aluvialna odeja, rečni nanosi, koluvialni in aluvialni vršaji, sipine, predornine s sprijetim peskom, glina, prod in melišče.

Za mikroklimo v regiji so značilni razmeroma nizke temperature pozimi, pogoste zmrzali in malo dežja, poletja pa so običajno vroča in suha. Natančneje, povprečna temperatura je 16,5 °C, povprečna najnižja temperatura pozimi je približno 7,7 °C, poleti pa približno 40,1 °C. Povprečna letna količina padavin je 518 mm, povprečna vlažnost pa 72,59 %.

Kakovostne lastnosti vin z ZGO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) izhajajo iz prepleta lokalnih značilnosti (tla in podnebje), sort, ki se gojijo, ter uporabljenih postopkov gojenja in enoloških postopkov.

Pri sorti muscat hamburg (moschato mavro tyrnavou) lokalna mikroklima določa njen intenzivni aromatični značaj, ki spominja na vrtnice, kar prispeva k proizvodnji edinstvenih muškatnih vin, ki tvorijo povsem samostojno kategorijo. Sorta muscat hamburg (moschato mavro tyrnavou) se goji na najrodovitnejših in globokih tleh, kjer najbolj razvije organoleptične lastnosti grozdja (barvo, velikost, aromo), poleg tega pa je bilo dokazano, da je sorta, ki je najodpornejša proti zmrzali (pozimi leta 2001 se je temperatura spustila do –24,8 °C).

Bele in rdeče grške sorte z velikimi in enotnimi grozdi (kot sta malagouzia in roditis) se zaradi tveganja okužbe z glivami, kot je siva plesen, gojijo na tleh z nizkimi stopnjami vlažnosti.

Vina iz belih sort, ki se gojijo zlasti na tleh jugovzhodno od Tirnavosa, imajo slankast okus, ki ga je mogoče pripisati ilovnatim tlom z veliko koncentracijo kremena.

Malo padavin poleti in visoke temperature na tem območju vplivajo na vsebnost kislin, barvo in vsebnost sladkorja pri rdečih vinih.

Poleg značilnosti območja (tla, podnebje) in gojenih sort so pomemben dejavnik pri proizvodnji kakovostnih vin tudi vinarske prakse. Za izboljšanje kakovosti vin iz sorte malagouzia se lahko uporabljajo različne vinarske prakse in metode. Lokalni enologi se glede na parcelo, na kateri je vinograd, in njene značilnosti odločijo, ali bodo grozdje hladili v velikih hladilnikih ali bodo za znižanje temperature grozdja uporabili suhi led.

Uporaba lesenih sodov za staranje vina je manj razširjena. Iz poznih sort grozdja se lahko proizvajajo suha vina, ki zorijo v cisterni ali sodu.

Podatki o proizvodu za vino

Kakovostne lastnosti vin z ZGO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) so posledica podnebnih razmer in različnih vrst tal na območju v povezavi z gojenimi sortami vinske trte, metodami gojenja trte in tehnikami vinifikacije.

Rdeča vina so temno škrlatne barve z vijoličastimi odsevi in aromami, kot sta aromi fige in zrelega rdečega sadja, na primer češenj, robid in sliv, ki jih prekrivajo note črnega popra in nageljnovih žbic z intenzivno muškatno aromo, to pa, odvisno od sorte, prekrivajo note medu in tradicionalnih marmelad. Muškatna vina imajo značilno muškatno aromo s cvetličnimi notami. Za ta vina so značilni mehki tanini.

Vina rosé so rožnate barve z različnimi aromami, kot so arome češenj, jagod in rdeče vrtnice. Muškatna vina imajo značilno muškatno aromo.

Bela vina imajo različne arome, kot so aroma zelenega jabolka in zrele hruške ter aroma agrumov z blagimi notami jasmina, ki so odvisne od sorte. Muškatna vina imajo značilno muškatno aromo s cvetličnimi notami. Za ta vina so značilne nežne kisline in krepka struktura.

Vina iz sort malagouzia, chardonnay in sauvignon blanc lahko zaradi aromatičnega potenciala izboljšajo aromo in okus drugih sort z območja Tirnavosa, kot so roditis, savatiano in batiki, ki imajo nevtralno aromo in povprečno vsebnost kislin.

Asyrtiko je na območju Tirnavosa že vrsto let priporočena in dovoljena sorta, površina vinogradov, zasajenih s to sorto, pa se nenehno povečuje.

Asyrtiko velja za idealno sorto za območja z malo padavinami in suhim podnebjem. Prilagodljivost te sorte na območju Tirnavosa je odlična, in sicer zaradi skromnih padavin in sestave tal. Poleg tega veliki delež peska in dobra odcednost tal sorti asyrtiko pomagata pri razvoju globokih korenin, zaradi katerih lažje prenaša pomanjkanje vode.

Vina iz sorte asyrtiko se lahko zvrščajo s številnimi sortami, ki so že vključene v ZGO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (npr. malagouzia) in iz katerih se proizvajajo visokokakovostna vina. Ena od teh je sorta moschato mavro tyrnavou. Ta posebna zvrst je zelo zanimiva, saj združuje zelo dobro vsebnost kislin sorte asyrtiko z eksplozivnim in večplastnim aromatičnim profilom sorte moschato mavro tyrnavou (pri vrenju belega vina). Druga zanimiva zvrst vključuje sorto asyrtiko ter sorti malagouzia in chardonnay. Ta zvrst je na grškem trgu prisotna že več let in dosega velik tržni uspeh.

Vzročna medsebojna povezava za vino

Edinstvenost vin je povezana z aromatičnim potencialom sort, iz katerih se proizvajajo, ter vrsto tal in podnebnimi razmerami, ki prevladujejo med zorenjem. Pomembna je tudi vinarska praksa.

Iz belih sort v povezavi s primerno vrsto tal se proizvajajo vina, za katera so značilni nežne kisline, aroma sadja in agrumov ter cvetlični odtenki.

Pri sorti malagouzia je mogoče navesti primer dveh različnih vrst tal. V prvem primeru so tla blizu reke Titarisios peščena in peščeno-ilovnata z visoko vsebnostjo kremena. Grozdje na teh tleh dozori hitreje, iz sorte pa se proizvajajo vina z aromo jasmina in zrele hruške. V drugem primeru so tla blizu gore Meluna glinasta. Grozdje na teh tleh dozori od deset do petnajst dni pozneje kot v prvem primeru, iz sorte pa se pridobivajo vina z aromo, ki spominja na zeleno jabolko in agrume. Za obe območji so značilna vina z zelo dobro vsebnostjo kislin.

Iz rdečih sort, ki se gojijo na ustrezni vrsti tal, tj. glinastih ali peščenih, se proizvajajo vina z aromo sadja in cvetlic, intenzivno muškatno aromo z notami medu in tradicionalnih marmelad ter mehkimi tanini v primeru rdečih vin. Malo dežja poleti in visoke temperature na tem območju dajejo vina s povprečno vsebnostjo kislin in barvo ter visoko vsebnostjo sladkorja. Zelo zanimiva je tudi lokalna sorta limniona, ki dozori med zadnjimi desetimi dnevi septembra in prvimi desetimi dnevi oktobra. Iz te sorte se proizvajajo vina z intenzivnimi kislinami, povprečno barvo in mehkimi tanini.

Za vina rosé so značilne zadovoljiva vsebnost kislin, kompleksnost in dobra struktura.

Kategorija proizvoda vinske trte

8. Biser vino

Povzetek povezave

Podatki o proizvodu za biser vino

Iz poznih sort grozdja se lahko proizvajajo odlična biser vina z edinstvenimi kakovostnimi lastnostmi. Biser vina imajo izjemne organoleptične lastnosti, zlasti rožnato barvo vrtnice in aromo sadja, kot so češnje in jagode, pa tudi aromo cvetlic, kot je rdeča vrtnica. Muškatna biser vina imajo značilno muškatno aromo. Za biser vina z ZGO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) so značilni zadovoljiva vsebnost kislin, občutek svežine in dobra struktura.

Vzročna medsebojna povezava za biser vino

Edinstvenost vin z ZGO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) je povezana z aromatičnim potencialom sort, iz katerih se proizvajajo, ter vrsto tal in podnebnimi razmerami, ki prevladujejo med zorenjem. Pomembna je tudi vinarska praksa. Velika raznolikost tal ponuja veliko možnosti za ohranitev visoke kakovosti biser vin. Ta splet dejavnikov prispeva k proizvodnji biser vin z izjemnimi organoleptičnimi lastnostmi, kot so aroma sadja in cvetlic, zadovoljiva vsebnost kislin, občutek svežine in dobra struktura.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem območju

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

A. Pravni okvir: zakonodaja EU

B. Pravni okvir: nacionalna zakonodaja

Namizna vina, za katera se lahko uporabi izraz „deželno vino“ z geografsko označbo pokrajine, prefekture ali vinorodnega okoliša, ki je manjši od prefekture, se proizvajajo v vinskih kleteh, ki delujejo v tej ali sosednji prefekturi. Natančneje, vina z ZGO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) se lahko proizvajajo v vinskih kleteh, ki delujejo v regionalni enoti Larisa ali v sosednjih regionalnih enotah Magnezija, Ftiotis, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani in Pieria.

Naslov zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju vina

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

A. Izrazi, ki se nanašajo na nekatere metode proizvodnje

Pravni okvir: zakonodaja EU

Pravni okvir: nacionalna zakonodaja

Naslednji izrazi se lahko uporabijo pod pogoji iz nacionalne zakonodaje:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ ali „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (NOVO VINO)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ZORENO V SODIH)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (STARANO V SODIH)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VINIFICIRANO IN ZORENO V SODIH)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VINIFICIRANO V SODIH)

B. Navedba letnika na etiketi

Kadar se pri označevanju vin uporabi izraz „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ ali „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (novo vino), je obvezna navedba letnika.

C. Izrazi za označevanje v skladu z nacionalno zakonodajo

— Pri označevanju vin z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) „Τύρναβος“ (Tyrnavos) se lahko uporabljajo naslednji izrazi:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „blanc de blancs“ (belo vino iz belega grozdja), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „blanc de noir“ (belo vino iz rdečega grozdja), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „blanc de gris“ (belo vino iz sivega grozdja), „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ“ / „kokineli“ (kokineli), „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ“ / „vin de collines“ (vino z gričev), „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ“ / „vin de coteaux“ (vino z vinorodnih bregov).

— V zvezi z ZGO „Τύρναβος“ (Tyrnavos) se lahko uporabijo in zaščitijo naslednji tradicionalni izrazi, če so izpolnjeni ustrezni pogoji iz zakonodaje EU in nacionalne zakonodaje:

Τοπικός Οίνος (deželno vino) namesto ZGO

Αγρέπαυλη (Agrepavli), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ambelonas(es)), Αρχοντικό (Arhontiko), Κάβα (Kava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metohi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pirgos).

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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