Amtsblatt der Europäischen Union

C 63

Ausgabe in deutscher Sprache

62. Jahrgang

18. Februar 2019

Mitteilungen und Bekanntmachungen

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 63/01 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9232 — Ivanhoe Cambridge/Macquarie/RHP Manager/RHP Platform) ([1]) 1

2019/C 63/02 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9244 — OMERS/Altice/SFR FTTH) ([1]) 1

2019/C 63/03 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9255 — Swiss/Montagu/Real estate property) ([1]) 2

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 63/04 Euro-Wechselkurs 3

2019/C 63/05 Beschluss der Kommission vom 14. Februar 2019 zur Ernennung von acht Mitgliedern des Europäischen Beratenden Ausschusses für Statistik 4

DE

([1]) Text von Bedeutung für den EWR.

2019/C 63/06 Durchführungsbeschluss der Kommission vom 13. Februar 2019 über die Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im *Amtsblatt der Europäischen Union* („Τύρναβος" (Tyrnavos) (g. g. A.)) 6

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9232 — Ivanhoe Cambridge/Macquarie/RHP Manager/RHP Platform)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 63/01)

Am 28. Januar 2019 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ([1]) entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

— der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;

— der Website EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32019M9232 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9244 — OMERS/Altice/SFR FTTH)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 63/02)

Am 1. Februar 2019 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ([1]) entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

— der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,

— der Website EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32019M9244 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9255 — Swiss/Montagu/Real estate property)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 63/03)

Am 12. Februar 2019 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates [1] entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

— der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,

— der Website EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32019M9255 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

[1] ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs [1]

15. Februar 2019

(2019/C 63/04)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,1260	CAD	Kanadischer Dollar	1,4959
JPY	Japanischer Yen	124,45	HKD	Hongkong-Dollar	8,8370
DKK	Dänische Krone	7,4612	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6432
GBP	Pfund Sterling	0,87938	SGD	Singapur-Dollar	1,5293
SEK	Schwedische Krone	10,4813	KRW	Südkoreanischer Won	1 269,32
CHF	Schweizer Franken	1,1340	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,9011
ISK	Isländische Krone	134,30	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6236
NOK	Norwegische Krone	9,7690	HRK	Kroatische Kuna	7,4080
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 924,46
CZK	Tschechische Krone	25,709	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5997
HUF	Ungarischer Forint	318,21	PHP	Philippinischer Peso	59,036
PLN	Polnischer Zloty	4,3307	RUB	Russischer Rubel	75,0816
RON	Rumänischer Leu	4,7407	THB	Thailändischer Baht	35,210
TRY	Türkische Lira	5,9322	BRL	Brasilianischer Real	4,1852
AUD	Australischer Dollar	1,5836	MXN	Mexikanischer Peso	21,7650
			INR	Indische Rupie	80,3610

[1] *Quelle*: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

BESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 14. Februar 2019

zur Ernennung von acht Mitgliedern des Europäischen Beratenden Ausschusses für Statistik

(2019/C 63/05)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf den Beschluss Nr. 234/2008/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. März 2008 zur Einsetzung des Europäischen Beratenden Ausschusses für Statistik und zur Aufhebung des Beschlusses 91/116/EWG des Rates [1], insbesondere auf Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Dem Europäischen Beratenden Ausschuss für Statistik gehören 24 Mitglieder an.

(2) Gemäß Artikel 4 Absatz 1 des Beschlusses Nr. 234/2008/EG werden zwölf Mitglieder nach Anhörung des Europäischen Parlaments und des Rates von der Kommission ernannt. Vier der oben genannten zwölf Mitglieder wurden mit dem Beschluss 2016/C 12/02 der Kommission für eine Amtszeit von fünf Jahren ernannt und ihre Mandate enden jeweils im Jahr 2020.

(3) Die Mitgliedstaaten übermittelten der Kommission eine Liste mit Kandidaten, die ausgewiesene Experten im Bereich der Statistik sind.

(4) Bei der Ernennung dieser acht Mitglieder ist die Kommission bestrebt, dafür zu sorgen, dass Nutzer, Auskunftgebende und andere Akteure im Bereich der Unionsstatistik (einschließlich der Wissenschaft, der Sozialpartner und der Zivilgesellschaft) gleichermaßen vertreten sind.

(5) Es wird eine Reserveliste aufgestellt, die im Falle des Rücktritts oder der unvorhergesehenen Nichtverfügbarkeit der ernannten Mitglieder heranzuziehen ist. Bei der Auswahl von Mitgliedern aus der Reserveliste ist die Kommission bestrebt, das ausgewogene Verhältnis zwischen den Nutzergruppen zu wahren —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Die im Anhang genannten Personen werden für eine Amtszeit von fünf Jahren ab dem 9. Mai 2019 zu Mitgliedern des Europäischen Beratenden Ausschusses für Statistik ernannt.

Artikel 2

Dieser Beschluss tritt am Tag nach seiner Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Brüssel, den 14. Februar 2019

Für die Kommission

Der Präsident

Jean-Claude JUNCKER

[1] ABl. L 73 vom 15.3.2008, S. 13.

ANHANG

Axel BÖRSCH-SUPAN,

Maria João CASANOVA DE ARAÚJO E SÁ VALENTE ROSA,

Audronė JAKAITIENĖ,

Sune KARLSSON,

András MÁTH,

Marie BOHATÁ,

Peter VAN DER HEIJDEN,

Tõnu KOLLO.

Reserveliste:

Marcel DAS,

Domantas JASILIONIS.

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 13. Februar 2019

über die Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im *Amtsblatt der Europäischen Union*

(„Τύρναβος“ (Tyrnavos) (g. g. A.))

(2019/C 63/06)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates [1], insbesondere auf Artikel 97 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Griechenland hat gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf Änderung der Produktspezifikation für den Namen „Τύρναβος“ (Tyrnavos) übermittelt.

(2) Die Kommission hat den Antrag geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen gemäß den Artikeln 93 bis 96, Artikel 97 Absatz 1 und den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erfüllt sind.

(3) Der Antrag auf Änderung der Produktspezifikation für den Namen „Τύρναβος“ (Tyrnavos) sollte im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden, damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch gegen den Antrag eingelegt werden kann —

BESCHLIEßT:

Einziger Artikel

Der Antrag auf Änderung der Produktspezifikation für den Namen „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (g. g. A.) gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 ist im Anhang dieses Beschlusses wiedergegeben.

Gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 kann innerhalb von zwei Monaten ab der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* gegen die Änderung der Produktspezifikation gemäß Absatz 1 des vorliegenden Artikels Einspruch erhoben werden.

Brüssel, den 13. Februar 2019

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

ANHANG

„Τύρναβος“ (Tyrnavos)

PGI-GR-A0122-AM01

Datum der Antragstellung: 31.7.2015

ANTRAG AUF ÄNDERUNG EINER PRODUKTSPEZIFIKATION

1. **Auf die Änderung anwendbare Vorschriften**

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 — nicht geringfügige Änderung

2. **Beschreibung und Änderungsgründe**

2.1. *Erweiterung des abgegrenzten geografischen Gebiets*

Mit der Änderung der technischen Unterlage PGI-GR-A0122 „Tyrnavos“ wird das abgegrenzte geografische Gebiet durch Einbeziehung der im Gemeindebezirk Tyrnavos (Gemeinde Tyrnavos, Regionalbezirk Larissa) gelegenen Ortsgemeinschaft Dendra Tyrnavou erweitert. Diese Änderung betrifft den Abschnitt „Abgegrenztes Gebiet“ der Produktspezifikation und des Einzigen Dokuments.

Die Ortsgemeinschaft Dendra Tyrnavou ist Teil der Gemeinde Tyrnavos, die durch das Gesetz Nr. 3852 über die Gemeindereform (Staatsanzeiger, Reihe I, Nr. 87) geschaffen wurde. Diese Ortsgemeinschaft liegt rund sechs Kilometer von Tyrnavos entfernt. Es handelt sich um eine Weinbauregion mit denselben Boden- und Klimaverhältnissen und derselben Sortenpalette. Die dort erzeugten Weine haben dieselben Eigenschaften wie die Weine mit der g. g. A. „Tyrnavos“.

2.2. *Aufnahme der Sorte „Malagousia“ in die Sortenzusammensetzung des Weißweins*

Die Änderung der technischen Unterlage PGI-GR-A0122 „Tyrnavos“, der Produktspezifikation und des Einzigen Dokuments dient der Einbeziehung der Sorte Malagousia in die Sortenzusammensetzung der Weißweine (trocken, halbtrocken, lieblich) in beliebigen Anteilen.

Diese Änderung betrifft die Abschnitte „Wichtigste Keltertrauben“ des Einzigen Dokuments und „Zugelassene Keltertraubensorten“ der Produktspezifikation sowie den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ der Kategorie „Wein“.

Die Sorte Malagousia wird seit Jahrzehnten auf den Rebflächen der Region Tyrnavos angebaut.

Sie ist vollständig an die heißen, trockenen Bedingungen der Region angepasst. Die dicke Haut der großen Trauben verhindert in den Sommermonaten die durch die hohen Temperaturen in der Region verursachte Verdunstung. Die Weinlese findet in den letzten 10 Tagen des Monats August statt. Die aus der Sorte Malagousia erzeugten Weine sind von hoher Qualität und heben sich von den in anderen Regionen erzeugten Weinen ab.

Auf den Tonböden der Region Tyrnavos bringt die Sorte Weine mit sehr guter Säure und einem vollmundigen Aroma hervor. Die typischen Aromen sind grüner Apfel und Zitrusfrüchte. Auf Sand- und Sand-Lehmboden bringt die Sorte Weine mit guter Säure und Aromen von Jasmin und reifer Birne hervor.

Die Weine, die in Tyrnavos aus der Sorte Malagousia erzeugt werden, sind im Ausland auf den wichtigsten Märkten Belgiens, der USA und Deutschlands beliebt. Darüber hinaus wurden sie auf vielen wichtigen Verkostungen wie den *Decanter World Wine Awards* ausgezeichnet.

Die Aufnahme der Sorte in die g. g. A. „Tyrnavos“ verleiht den erzeugten Weinen einen zusätzlichen Marktvorteil, sodass die Erzeugnisse auf dem Weltmarkt wettbewerbsfähiger würden. Dadurch würde auch das Wirtschaftswachstum auf lokaler und nationaler Ebene gefördert.

2.3. *Aufnahme von Angaben unter den Kategorien „Wein“ und „Perlwein“ im Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“*

In den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ der Produktspezifikation und des Einzigen Dokument werden in die in der technischen Unterlage PGI-GR-A0122 „Tyrnavos“ aufgeführten Kategorien der Weinbauerzeugnisse „Wein“ und „Perlwein“ folgende ausführliche Angaben aufgenommen:

a) die Beschreibung der natürlichen und menschlichen Einflüsse oder anderer historischer Fakten, die die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses beeinflussen; b) die Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses, die auf seinen geografischen Ursprung zurückzuführen sind und c) der Kausalzusammenhang zwischen den Merkmalen des geografischen Gebiets der g. g. A. und den besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses, die auf seinen geografischen Ursprung zurückgeführt werden können, sodass dieser Zusammenhang für jedes einzelne Erzeugnis belegt werden kann.

In die Kategorie „Wein“ wurden Angaben zum Ansehen des Erzeugnisses aufgenommen.

Im Einzigen Dokument zur technischen Unterlage der g. g. A. „Tyrnavos“ sind die Daten der Kategorien „Wein“ und „Perlwein“ im Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ zusammengefasst.

Insbesondere wurde am Ende des Absatzes „A. Historischer Zusammenhang“ des Teilabschnitts „Einzelheiten zum geografischen Gebiet in Bezug auf die Kategorie 1 ‚Wein‘“ Folgendes angefügt:

„Heute ist die Traubensorte Muskat Hamburg vorherrschend; sie wird auf 60 % der gesamten Rebflächen des Gebiets angebaut. Diese Sorte ist weltweit verbreitet. In Griechenland jedoch ist sie synonym für das Anbaugebiet Tyrnavos, da sie — landesweit betrachtet — fast ausschließlich innerhalb der Grenzen der Gemeinde Tyrnavos angebaut wird. Muskat Hamburg ging aus der Kreuzung der italienischen Sorte Schiava Grossa (Trollinger oder Black Hamburg) und der ägyptischen Sorte Muscat d'Alexandrie hervor; ihr Anbau hat sich weltweit verbreitet. Zur Weinbereitung wird sie mit anderen Sorten verschnitten, in Ausnahmefällen jedoch — wie im Anbaugebiet Tyrnavos — werden Weine ausschließlich aus Muskat Hamburg erzeugt. Die lokalen Winzer/Erzeuger von Wein mit der g. g. A. ‚Tyrnavos‘ blicken auf eine lange Weinbautradition zurück. Sie passten sich an die neuen Gegebenheiten an, die sich aus dem Anbau neuer Sorten nach dem Auftreten der Reblaus ergaben, und setzten Muskat-Trauben in unterschiedlicher Form ein. Sie erzeugen besondere aromatische Weine, vor allem leichte süße und liebliche Rotweine. Das berühmte Erzeugnis mit der g. g. A. ‚Tsipouro aus Tyrnavos‘ wird durch Destillation gewonnen. Aufgrund der Größe der mit der Sorte Muskat Hamburg bebauten Fläche, der guten Anpassungsfähigkeit der Sorte und ihrer vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten steht diese Sorte weltweit symbolisch für das Anbaugebiet Tyrnavos, sodass sogar das Synonym ‚Moschato Tyrnavou‘ nun in den Internationalen Rebsortenkatalog (Vitis International Variety Catalogue, VIVC) aufgenommen wurde. Dies hat den weltweiten Ruf von Moschato Tyrnavou begründet. Nach Anerkennung der geografischen Angabe im Februar 2013 auf nationaler Ebene dürfen im Gemeindegebiet von Tyrnavos angebaute Trauben dieser Sorte offiziell mit dem Synonym ‚Moschato Mavro Tyrnavou‘ bezeichnet werden.“

In Abschnitt „C. Geografisches Umfeld und geografischer Ursprung“ wurde Folgendes angefügt:

„Bei der Sorte Muskat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou) bringt das lokale Mikroklima die intensiven Aromen der Sorte (Rosenaroma) optimal zur Geltung und trägt zur Erzeugung außergewöhnlicher Muskatweine bei, die eine Kategorie für sich bilden. Die Sorte Muskat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou) wird auf den fruchtbarsten, tiefgründigsten Böden angebaut, wo sie die organoleptischen Eigenschaften der Trauben (Farbe, Größe, Aroma) in höchstem Maße entwickelt. Gleichzeitig hat sich die Sorte als besonders frostbeständig erwiesen (im Winter 2001 fielen die Temperaturen auf -24,8 °C).

Im Allgemeinen werden junge Sandböden mit spät reifenden roten Sorten wie Cabernet Sauvignon oder sogar Syrah bestellt, die während der zweiten Dekade im September reif werden, während frühe Sorten wie Merlot auf Tonböden angebaut werden, damit sie die optimale technologische und Polyphenolreife erreichen.

Die weißen Sorten Chardonnay und Sauvignon Blanc werden in der zweiten Dekade im August reif. Sie werden nach dem möglichen Erntedatum und dem aromatischen Potenzial der Sorte ausgewählt. Sauvignon Blanc beispielweise wird auf Tonböden angebaut, um die sortentypischen Aromen wie grüner Paprika und tropische Früchte zu verstärken.

Bei den griechischen Sorten, die zwischen der zweiten Dekade im August und der ersten Dekade im September reif werden, ist neben dem Boden und der Aromaentwicklung während der Reifung auch die Feuchtigkeit jedes Mikroklimas ein wichtiger Faktor. Die griechischen Weiß- und Rotweinsorten mit ihren großen, kompakten Trauben (wie Malagousia und Roditis) werden wegen des Risikos von Infektionen mit Pilzen wie *Botrytis* in wenig feuchten Böden angebaut. Weine aus weißen Sorten, die überwiegend in Böden südöstlich von Tyrnavos angebaut werden, schmecken etwas brackig, was auf den Lehmboden mit hohem Feuersteingehalt zurückzuführen ist. Für die Erzeugung trockener Malagousia-Weine ist eine gut drainierte, wenig feuchte Hanglage erforderlich. Viele Böden weisen solche Eigenschaften auf. Einige davon befinden sich im Westen von Tyrnavos relativ nahe am Fluss Titarisios. Der Wassermangel im Fluss im Sommer in Verbindung mit dem sandigen Lehmboden verleiht den hier erzeugten Weinen einen einmaligen Charakter.

Die geringen Niederschläge im Sommer und die hohen Temperaturen beeinflussen Säure, Farbe und Zuckergehalt der Rotweine.

Zusätzlich zu den Boden- und Klimabedingungen des Gebiets in Verbindung mit den angebauten Sorten sind auch die Weinbereitungsverfahren ein wichtiger Faktor der Erzeugung von Qualitätsweinen. Die aus Malagousia gewonnenen Weine können durch verschiedene önologische Verfahren und Methoden verbessert werden. Je nach der Weinbauparzelle und ihren Merkmalen beschließen die lokalen Önologen, die Trauben entweder in großen Kühlschränken herunterzukühlen oder ihre Temperatur mit Trockeneis zu senken. Der Einsatz von Holzfässern für den Weinausbau ist weniger verbreitet. Spät gelesene Rebflächen können trockene Weine hervorbringen, die entweder im Tank oder im Fass reifen.“

In Abschnitt „Einzelheiten zum Erzeugnis“ wurde Folgendes angefügt:

„Die Weißweine haben — je nach Sorte — unterschiedliche Aromen wie grüner Apfel und reife Birne oder Zitrusfrucht mit subtilen Noten von Jasmin. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma mit blumigen Noten. Die Weine sind durch subtile Säure und eine intensive Struktur charakterisiert.

Die Rotweine aus Tyrnavos weisen interessante qualitative Merkmale auf. Diese Weine sind tief purpurrot mit violetten Glanzlichtern und — je nach Sorte — Aromen wie Feige und reife rote Früchte wie Kirsche, Brombeere und Pflaume mit darüber liegenden Noten von schwarzem Pfeffer und Gewürznelke, einem intensiven Moschus-Aroma und darüber liegenden Noten von Honig und traditionellen Süßkonserven. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma mit blumigen Noten. Diese Weine sind durch weiche Tannine geprägt.

Roséweine sind rosafarben mit verschiedenen Aromen wie Kirsche, Erdbeere und rote Rose. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma. Die Weine sind durch eine zufriedenstellende Säure und eine gute Struktur charakterisiert.

Aufgrund ihres aromatischen Potenzials können Weine aus den Sorten Malagousia, Chardonnay und Sauvignon Blanc das Aroma und den Geschmack anderer Sorten aus dem Gebiet Tyrnavos (Roditis, Savatiano und Batiki) verbessern, die ein neutrales Aroma und durchschnittliche Säure aufweisen.

Die Weine mit der g. g. A. ‚Tyrnavos‘ wurden im Rahmen internationaler Verkostungen ausgezeichnet, namentlich:

im Jahr 2011 mit der DECANTER-SILBERMEDAILLE, 2012 mit der DECANTER-BRONZEMEDAILLE und 2013 mit der DECANTER-SILBERMEDAILLE.“

Der Abschnitt „Kausalzusammenhang“ erhielt folgenden Wortlaut:

„Die Einmaligkeit der Weine mit der g. g. A. ‚Tyrnavos‘ geht auf das aromatische Potenzial der Sorten, aus denen sie erzeugt werden, sowie auf die Bodenart und die während der Reifung vorherrschenden klimatischen Bedingungen zurück. Auch die Weinbereitungsverfahren sind wichtig.

Auf geeigneten Böden angebaute Weißweinsorten bringen Weine hervor, die durch eine subtile Säure und das Aroma von Obst und Zitrusfrüchten mit blumigen Glanzlichtern charakterisiert sind.

Was speziell die Sorte Malagousia anbelangt, so können wir ein Beispiel für zwei unterschiedliche Bodenarten anführen: Im ersten Fall handelt es sich um die Böden in der Nähe des Titarisios, die Sand und sandigen Lehm sowie einen hohen Anteil Feuersteine enthalten. Die Trauben reifen früh auf diesen Böden, und die Sorte bringt Weine mit Aromen von Jasmin und reifer Birne hervor. Im zweiten Fall handelt es sich um Tonböden in der Nähe des Bergs Melouna. Auf diesen Böden reifen die Trauben 10 bis 15 Tage später als im ersten Fall, und die Sorte bringt Weine mit Aromen hervor, die an grünen Apfel und Zitrusfrüchte erinnern. Für beide Gebiete sind Weine mit sehr guter Säure kennzeichnend.

Auf der geeigneten Bodenart (Ton- oder Sandboden) angebaute rote Sorten bringen Weine mit einem Aroma von Obst, Blumen und einem intensiven Moschusaroma mit Noten von Honig und traditionellen Süßkonserven hervor, die im Fall von Rotweinen über weiche Tannine verfügen. Die geringen Niederschläge im Sommer und die hohen Temperaturen in dem Gebiet führen zu Weinen mit mittlerer Säure und Farbe sowie einem hohen Zuckergehalt. Auch die lokale Sorte Limniona, die in der letzten Dekade im September bis zur ersten Dekade im Oktober reift, ist von Interesse. Diese Sorte bringt Weine mit intensiver Säure, mittlerer Farbe und weichen Tanninen hervor.

Die Roséweine sind durch zufriedenstellende Säure und Komplexität sowie eine gute Struktur charakterisiert.“

Folgender Teilabschnitt „Einzelheiten zum geografischen Gebiet in Bezug auf die Kategorie 8 ‚Perlwein‘“ wurde eingefügt:

„A. Historischer Zusammenhang

Im Umland von Tyrnavos wird seit Jahrhunderten Weinbau betrieben, und über Generationen hinweg haben Reisende die Weingärten von Tyrnavos beschrieben. Im Jahr 1668 beschrieb der türkische Besucher Evliya Çelebi die Weingärten von Tyrnavos wie folgt: ‚Verlässt man die Stadt (Tyrnavos) Richtung Südosten, so sieht man 37 Weingärten, die sich bis nach Larissa erstrecken.‘ Weitere Erwähnungen sind auch in den Schriften von Brown (1669), Leake (1806) und Leonardos (1836) zu finden.

Schriftliche Zeugnisse zur Geschichte von Weinbau und Wein im Gebiet von Tyrnavos liegen bereits aus byzantinischer Zeit in Schreiben des Herrschers über Westthessalien, Michael Gabrielopoulos (1295), vor, in denen es unter anderem um eine auf Wein und Olivenöl erhobene Verbrauchsteuer ging (Tsopotos, 1896). Unter osmanischer Herrschaft gehörten Rebflächen zu den wenigen Ländereien, für die das umfassende und uneingeschränkte Eigentum (mülk) anerkannt wurde.

Der Franzose Léon Heuzey, einer der bekanntesten ausländischen Forscher und Reisenden, besuchte Tyrnavos im Jahr 1858 und hielt fest, dass an die türkischen Herrscher u. a die ‚zinzirie', eine auf Most erhobene Abgabe, entrichtet wurde. Wer diese Steuer nicht zahlte, durfte keinen Wein erzeugen (Heuzey, 1858). Hier sei angemerkt, dass die Stadt Tyrnavos überwiegend von Griechen bewohnt wurde.

Im Jahr 1806 fand W. Leake in Tyrnavos unter 1 500 Familien lediglich 70 türkische Familien vor. Da sich die Türken aus religiösen Gründen von der Weinbereitung fern hielten, führt dies zu dem Schluss, dass die Weinbereitung in den Händen der griechischen Bevölkerung lag.

Ioannis Leonardos schreibt über Tyrnavos: ‚Jeder Einwohner von Tyrnavos, der Wein zum Verkauf feilbot, hängte einen Baumzweig aus, um dies bekannt zu geben. Jeder der den Zweig am Tor sah, konnte unverbindlich eintreten und den Wein kosten, um zu entscheiden, ob er ihn kaufen wollte oder nicht.'

S. Paganellis und Zosimas Esphigmenitis, der Herausgeber von Prometheus, beschrieb Tyrnavos im Jahr 1880 wie folgt: ‚In Tyrnavos werden Seidenkokons, Melonen und viel Wein erzeugt, der jedoch schwach und nicht länger als bis April haltbar ist.'

Nach den Angaben in einer dem Weinbau und der Önologie in Griechenland gewidmeten Zeitschrift aus dem Jahr 1932 wurden in der Region die folgenden Rebsorten angebaut: Roditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis, Outmali. Diese Quelle enthält außerdem Angaben zum Weinbau und der Weinbereitung im Gebiet von Tyrnavos. In Tyrnavos gab es 800 Winzer, in Ampelonas 450 und in Argyropoulio 100. ‚In den übrigen Dörfern besaß fast jede Familie eine mit Reben bepflanzte Fläche.' Die Gesamtrebfläche der Region wurde mit 10 375 Stremmata angegeben, auf denen 702 000 oka Rotwein und 200 000 oka Weißwein (Retsina) erzeugt wurden (1 oka = 1,2829 kg). Die vorstehend genannten Sorten werden im Gebiet von Tyrnavos nicht mehr angebaut, ausgenommen Roditis, Batiki und Limniona. Der Übergang zu anderen Sorten wurde in den Jahren 1930-1936 durch das Auftreten der Reblaus in dem Gebiet ausgelöst. Reblausresistente Reben wurden vorwiegend von der Agrarschule von Larissa verbreitet, die die Sorten Muskat Hamburg, Batiki und Rozaki förderte.

Heute ist die Traubensorte Muskat Hamburg vorherrschend; sie wird auf 60 % der gesamten Rebflächen des Gebiets angebaut.

Diese Sorte ist weltweit verbreitet. In Griechenland jedoch ist sie synonym für das Anbaugebiet Tyrnavos, da sie — landesweit betrachtet — fast ausschließlich innerhalb der Grenzen der Gemeinde Tyrnavos angebaut wird.

Muskat Hamburg ging aus der Kreuzung der italienischen Sorte Schiava Grossa (Trollinger oder Black Hamburg) und der ägyptischen Sorte Muscat d'Alexandrie hervor; ihr Anbau hat sich weltweit verbreitet. Zur Weinbereitung wird sie mit anderen Sorten verschnitten, in Ausnahmefällen jedoch — wie im Anbaugebiet Tyrnavos — werden Weine ausschließlich aus Muskat Hamburg erzeugt.

Die lokalen Winzer/Erzeuger von Wein mit der g. g. A. ‚Tyrnavos' blicken auf eine lange Weinbautradition zurück. Sie passten sich an die neuen Gegebenheiten an, die sich aus dem Anbau neuer Sorten nach dem Auftreten der Reblaus ergaben, und setzten Muskat-Trauben in unterschiedlicher Form ein. Sie erzeugen besondere aromatische Weine, vor allem leichte süße und liebliche Rotweine. Das berühmte Erzeugnis mit der g. g. A. ‚Tsipouro aus Tyrnavos' wird durch Destillation gewonnen. Aufgrund der Größe der mit der Sorte Muskat Hamburg bebauten Fläche, der guten Anpassungsfähigkeit der Sorte und ihrer vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten steht diese Sorte weltweit symbolisch für das Anbaugebiet Tyrnavos, sodass sogar das Synonym ‚Moschato Tyrnavou' nun in den Internationalen Rebsortenkatalog (Vitis International Variety Catalogue, VIVC) aufgenommen wurde. Dies hat den weltweiten Ruf von Moschato Tyrnavou begründet. Nach Anerkennung der geografischen Angabe im Februar 2013 auf nationaler Ebene dürfen im Gemeindegebiet von Tyrnavos angebauten Trauben dieser Sorte offiziell als ‚Moschato Mavro Tyrnavou' gekennzeichnet werden.

B. Kultureller, sozialer und wirtschaftlicher Zusammenhang

Das soziale und wirtschaftliche Leben des Gebiets von Tyrnavos ist eng mit dem Weinbau, Wein und Tsipouro verbunden. Diese Tradition besteht seit Jahrhunderten in der Stadt Tyrnavos und im weiteren Umland. Gegen Mitte des 19. Jahrhunderts allerdings begannen die Einwohner von Tyrnavos, sich intensiv mit dem Weinbau zu befassen; damals fingen Erzeugnisse wie Wein, Tsipouro und Ouzo an, in der Wirtschaft der Stadt eine wichtige Rolle zu spielen. Historischen Zeugnissen zufolge trug nicht nur die Natur, sondern auch das heitere Gemüt der Einwohner von Tyrnavos zur Expansion der Rebe und ihrer Erzeugnisse bei: ‚Die Einwohner von Tyrnavos widmen sich ausgiebig fröhlichem Zeitvertreib und Festen. Das geht so weit, dass die Chance, auch nur einen Stadtbewohner zu finden, der keinen Wein mag, äußerst gering ist,' schrieb Ioannis Economou Logiotatou, ein Gelehrter aus Larissa im Jahr 1817.

Nikolaos Georgiadis notierte im Jahr 1880: ‚Und die Stadtbewohner sind heiter und lebhaft; sie lieben Feste und verehren Bacchus mit Hingabe.'

C. Geografisches Umfeld und geografischer Ursprung

Die Rebflächen im Gebiet der Weine mit der g. g. A. ‚Tyrnavos' liegen in einer Höhe zwischen 70 und 250 Metern. Die Ausdehnung dieser Rebflächen, auf denen empfohlene und zugelassene Sorten angebaut werden, beträgt 17 000 ha, davon entfallen rund 10 000 ha auf den Anbau von Muskat Hamburg. Der Boden ist vor allem in der Tiefebene für den Weinbau geeignet, aber auch in Hügellagen wird Wein angebaut. Das Erzeugungsgebiet der g. g. A ‚Tyrnavos' umfasst unterschiedliche Böden, namentlich sandige, tonige, sandig-tonige und sandig-lehmige Böden. Das Mikroklima des Gebiets ist im Winter durch relativ niedrige Temperaturen, häufigen Frost und geringe Niederschläge gekennzeichnet, während die Sommer in der Regel heiß und trocken sind.

Die Perlweine mit der g. g. A. ‚Tyrnavos' verdanken ihre Qualitätsmerkmale der Kombination von Bodeneigenschaften, lokalen Klimabedingungen und angebauten Sorten. Die Flächen und die Weinbauparzellen, die die Anforderungen an das Erzeugnis erfüllen, werden für die Erzeugung von Perlweinen ausgewählt. Ausgewählt werden gut drainierte, wenig feuchte Tonböden in Hanglage und Böden, die für mehr Säure und einen höheren Terpengehalt sorgen. Solche Böden befinden sich vor allem im Norden des Gebiets von Tyrnavos, am Fuße des Bergs Melouna.

Angaben zum Erzeugnis

Spät reifende Reben können hervorragende Perlweine mit einzigartigen Qualitätsmerkmalen hervorbringen. Die Perlweine haben bemerkenswerte organoleptische Eigenschaft; sie haben insbesondere eine intensive Rosafärbung sowie Fruchtaromen (Kirsche, Erdbeere) und blumige Aromen (rote Rosen). Perlweine aus der Muskat-Traube haben ein ausgeprägtes Muskataroma. Die Perlweine der g. g. A. ‚Tyrnavos' sind durch eine zufriedenstellende Säure, den Eindruck von Frische und eine gute Struktur charakterisiert.

Kausalzusammenhang

Die Einmaligkeit der Perlweine mit der g. g. A. ‚Tyrnavos' geht auf das aromatische Potenzial der Sorten, aus denen sie erzeugt werden, sowie auf die Bodenart und die jedes Jahr während der Reifung vorherrschenden klimatischen Bedingungen (Niederschlagsmenge) zurück. Die große Vielfalt der Böden bietet viele Möglichkeiten, die hohe Qualität der Perlweine zu wahren. Diese Kombination von Faktoren trägt dazu bei, dass Perlweine mit außergewöhnlichen organoleptischen Eigenschaften (Frucht- und Blumenaromen), zufriedenstellender Säure, einem Eindruck von Frische und einer guten Struktur erzeugt werden."

2.4. *Aufnahme des Synonyms für Muskat Hamburg*

Die Änderung der technischen Unterlage PGI-GR-A0122 „Tyrnavos", der Produktspezifikation und des Einzigen Dokuments betrifft die Aufnahme des Synonyms „Moschato Mavro Tyrnavou" für die Sorte Muskat Hamburg im Einklang mit dem Ministerbeschluss Nr. 814/16068/5.2.2014 über die „Klassifizierung von Keltertraubensorten und zur Herstellung von Korinthen bestimmten Traubensorten" (Staatsanzeiger, Reihe II, Nr. 225), aufgehoben durch den Ministerialbeschluss Nr. 3534/96217/7.9.2015 über die „Klassifizierung von Keltertraubensorten und zum Trocknen bestimmten Traubensorten" (Staatsanzeiger, Reihe II, Nr. 1995).

Diese Änderung betrifft die Abschnitte „Wichtigste Keltertrauben" des Einzigen Dokuments und „Zugelassene Keltertraubensorten" der Produktspezifikation.

2.5. *Aktualisierung der technischen Unterlage zur g. g. A. „Tyrnavos"*

Zusätzlich zu den beantragten Änderungen wurde die Produktspezifikation zwecks Aktualisierung der technischen Unterlage wie folgt geändert: a) die nationalen Bestimmungen zu den geltenden Anforderungen an und Kontrollen von Weinen mit g. U. oder g. g. A. wurden aufgenommen und b) die Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden wurden geändert.

Namentlich der Abschnitt „KONTROLLBEHÖRDEN" erhielt folgenden Wortlaut:

„KONTROLLBEHÖRDEN

a) Ministerium für ländliche Entwicklung und Lebensmittel
Generaldirektion Lebensmittel
Direktion: Lebensmittelverwendung und -technologie
Referat Wein und alkoholische Getränke
105 52 Menandrou 22
GRIECHENLAND

Tel. +30 2102125113, +30 2102125145
Fax +30 2105245195
E-Mail: lkiokakis@minagric.gr, kballa@minagric.gr

b) Direktionen Ländliche Wirtschaft und Veterinärwesen

c) Regionale Zentren für Pflanzenschutz, Qualität und Kontrolle."

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Τὐρναβος (Tyrnavos)

2. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. — Geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

8. Perlwein

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Trockener Roséperlwein

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): höchstens 9,0 (bei einem Zuckergehalt von mehr als 4 g/l gelten die Bedingungen gemäß Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission)

— Gesamtsäure, ausgedrückt in Weinsäure (g/l): höchstens 7,5

— Überdruck in geschlossenen Behältnissen von mindestens 1 bar, aber nicht mehr als 2,5 bar bei 20 °C

Rosafarben. Ein fruchtiger Wein mit dem Aroma von Kirsche, Erdbeere und roten Rosen. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma. Zufriedenstellende Säure, ein Eindruck von Frische und gute Struktur.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,0
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

Ist kein bestimmter Wert angegeben, so gelten die Grenzwerte der EU-Rechtsvorschriften.

Halbtrockener Roséperlwein

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 4,5 und höchstens 17,5 (bei einem Zuckergehalt von mehr als 12 g/l gelten die Bedingungen gemäß Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission)

— Gesamtsäure, ausgedrückt in Weinsäure (g/l): höchstens 7,5

— Schwefeldioxid-Gesamtgehalt der Weine: 250 mg/l (bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr)

— Überdruck in geschlossenen Behältnissen von mindestens 1 bar, aber nicht mehr als 2,5 bar bei 20 °C

Rosafarben. Ein fruchtiger Wein mit dem Aroma von Kirsche, Erdbeere und roten Rosen. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma mit einem Hauch von Honig. Zufriedenstellende Säure, knackig, mit guter Struktur.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	250

Ist kein bestimmter Wert angegeben, so gelten die Grenzwerte der EU-Rechtsvorschriften.

Trockener Weißwein

— Gesamtalkoholgehalt: mindestens 11,0 % vol

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): höchstens 9,0 (bei einem Zuckergehalt von mehr als 4 g/l gelten die Bedingungen gemäß Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission).

— Gesamtsäure, ausgedrückt in Weinsäure (g/l): höchstens 7,5

Gelblich-grüne Farbe. Aroma erinnert an grünen Apfel und reife Birne, Zitrusfrucht mit subtilen Noten von Jasmin. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma mit blumigen Noten. Intensive Schwere am Gaumen mit geringer Säure und einem anhaltenden Nachgeschmack.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

Ist kein bestimmter Wert angegeben, so gelten die Grenzwerte der EU-Rechtsvorschriften.

Lieblicher Rotwein

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 12,5 und höchstens 45

— Gesamtsäure, ausgedrückt in Weinsäure (g/l): höchstens 7,0

Tief purpurrot mit violetten Glanzlichtern. Aroma von überreifen roten Früchten wie Kirsche, Brombeere und Pflaume, mit darüber liegenden Noten von schwarzem Pfeffer und Gewürznelken. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma mit honigartigen und blumigen Noten. Vollmundige Schwere am Gaumen mit guter Struktur und weichen Tanninen. Süßer Nachgeschmack.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

Ist kein bestimmter Wert angegeben, so gelten die Grenzwerte der EU-Rechtsvorschriften.

Trockener Roséwein

— Gesamtalkoholgehalt: mindestens 11,0 % vol

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): höchstens 9,0 (bei einem Zuckergehalt von mehr als 4 g/l gelten die Bedingungen gemäß Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission).

— Gesamtsäure, ausgedrückt in Weinsäure (g/l): höchstens 7,5

Rosafarben. Ein fruchtiger Wein mit dem Aroma von Kirsche, Erdbeere und roten Rosen. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma. Zufriedenstellende Säure und Komplexität sowie gute Struktur.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

Ist kein bestimmter Wert angegeben, so gelten die Grenzwerte der EU-Rechtsvorschriften.

Halbtrockener Roséwein

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 4,5 und höchstens 17,5 (bei einem Zuckergehalt von mehr als 12 g/l gelten die Bedingungen gemäß Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission)

— Gesamtsäure, ausgedrückt in Weinsäure (g/l): höchstens 7,5

— Höchstgehalt der Weine an Schwefeldioxid (in mg/l): 250 (bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr)

Rosafarben. Ein fruchtiger Wein mit dem Aroma von Kirsche, Erdbeere und roten Rosen. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma. Zufriedenstellende Säure und Komplexität, angenehme Süße und gute Struktur.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	250

Ist kein bestimmter Wert angegeben, so gelten die Grenzwerte der EU-Rechtsvorschriften.

Lieblicher Roséwein

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 12,5 und höchstens 45

— Gesamtsäure, ausgedrückt in Weinsäure (g/l): höchstens 7,5

Rosafarben. Ein fruchtiger Wein mit dem Aroma von Kirsche, Erdbeere und roten Rosen. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma. Zufriedenstellende Säure und Komplexität sowie gute Struktur. Anhaltender süßer Nachgeschmack.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	250

Ist kein bestimmter Wert angegeben, so gelten die Grenzwerte der EU-Rechtsvorschriften.

Halbtrockener Weißwein

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 4,5 und höchstens 17,5 (bei einem Zuckergehalt von mehr als 12 g/l gelten die Bedingungen gemäß Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission)

— Gesamtsäure, ausgedrückt in Weinsäure (g/l): höchstens 7,5

— Höchstgehalt der Weine an Schwefeldioxid (in mg/l): 250 (bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr)

Gelblich-grüne Farbe. Aroma erinnert an grünen Apfel und reife Birne, Zitrusfrucht mit subtilen Noten von Jasmin. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma mit blumigen Noten. Intensive Schwere am Gaumen mit erfrischendem süßem Geschmack, geringer Säure und einem anhaltenden Nachgeschmack.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	250

Ist kein bestimmter Wert angegeben, so gelten die Grenzwerte der EU-Rechtsvorschriften.

Trockener Rotwein

— Gesamtalkoholgehalt: mindestens 12,0 % vol

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): höchstens 9,0 (bei einem Zuckergehalt von mehr als 4 g/l gelten die Bedingungen gemäß Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission).

— Gesamtsäure, ausgedrückt in Weinsäure (g/l): höchstens 7,0

Tief purpurrot mit violetten Glanzlichtern. Aroma von reifen roten Früchten wie Kirsche, Brombeere und Pflaume, mit darüber liegenden Noten von schwarzem Pfeffer und Gewürznelken. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma mit blumigen Noten.

Vollmundige Schwere am Gaumen mit guter Struktur und weichen Tanninen.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

Ist kein bestimmter Wert angegeben, so gelten die Grenzwerte der EU-Rechtsvorschriften.

Halbtrockener Rotwein

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 4,5 und höchstens 17,5 (bei einem Zuckergehalt von mehr als 12 g/l gelten die Bedingungen gemäß Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission)

— Gesamtsäure, ausgedrückt in Weinsäure (g/l): höchstens 7,0

— Höchstgehalt der Weine an Schwefeldioxid (in mg/l): 200 (bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr)

Tief purpurrot mit violetten Glanzlichtern. Aroma von reifen roten Früchten wie Kirsche, Brombeere und Pflaume, mit darüber liegenden Noten von schwarzem Pfeffer und Gewürznelken. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma mit blumigen Noten.

Vollmundige Schwere am Gaumen mit guter Struktur, angenehmer Süße und weichen Tanninen.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

Ist kein bestimmter Wert angegeben, so gelten die Grenzwerte der EU-Rechtsvorschriften.

Süßer Rotwein

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 45

— Gesamtsäure, ausgedrückt in Weinsäure (g/l): höchstens 7,0

Tief purpurrot mit violetten Glanzlichtern. Aroma von überreifen Früchten wie Feigen, mit intensivem Muskataroma, mit darüber liegenden Noten von Honig und traditionellen Süßkonserven. Süß am Gaumen, mit intensivem Muskatcharakter. Zufriedenstellende Säure, körperreich, ein Eindruck von Fülle und ein anhaltender Nachgeschmack.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

Ist kein bestimmter Wert angegeben, so gelten die Grenzwerte der EU-Rechtsvorschriften.

Lieblicher Weißwein

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 12,5 und höchstens 45

— Gesamtsäure, ausgedrückt in Weinsäure (g/l): höchstens 7,5

Gelblich-grüne Farbe. Aroma erinnert an grünen Apfel und reife Birne, Zitrusfrucht mit subtilen Noten von Jasmin. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma mit honigartigen und blumigen Noten. Intensive Schwere am Gaumen mit subtiler Säure und einem anhaltenden, süßen Nachgeschmack.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	250

Ist kein bestimmter Wert angegeben, so gelten die Grenzwerte der EU-Rechtsvorschriften.

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. ***Besondere önologische Verfahren***

Vinifikation von trockenen, halbtrockenen und lieblichen Weißweinen

Einschränkungen der Weinbereitung

Herstellung mit modernster Weinbereitungstechnologie für Weißwein; bei der alkoholischen Gärung darf die Temperatur 20 °C nicht überschreiten.

Vinifikation von trockenen, halbtrockenen, lieblichen und süßen Rotweinen

Einschränkungen der Weinbereitung

Der Rotwein mit der g. g. A. „Tyrnavos“ wird nach traditionellen Weinbereitungsverfahren für Rotwein erzeugt.

Vinifikation von trockenen, halbtrockenen und lieblichen Roséweinen

Einschränkungen der Weinbereitung

Der Roséwein mit der g. g. A „Tyrnavos“ wird mit modernster Weinbereitungstechnologie für Roséwein erzeugt; bei der alkoholischen Gärung darf die Temperatur 20 °C nicht überschreiten.

Formen der Reberziehung

Anbautechnik

Die Reben werden nach den typischen lokalen Anbautechniken erzogen.

Besondere önologische Verfahren zur Weinbereitung

Bei der Herstellung von halbtrockenen, lieblichen und süßen Weinen darf der Wein im Einklang mit den geltenden Bestimmungen (Anhang I D der Verordnung (EG) Nr. 606/2009) gesüßt werden.

Der Perlwein wird nach dem traditionellen lokalen Verfahren erzeugt; das Kohlendioxid ist natürlich entstanden und nicht zugesetzt.

b. ***Höchsterträge***

Höchstertrag je Hektar in Kilogramm Trauben (rote und weiße Sorten)

12 000 kg Trauben je Hektar

Höchstertrag je Hektar in Hektolitern Enderzeugnis — Rotwein

96 hl je Hektar

Höchstertrag je Hektar in Hektolitern Enderzeugnis — Weiß- und Roséwein

90 hl je Hektar

6. **Abgegrenztes Gebiet**

Das abgegrenzte Gebiet für die Erzeugung von Weinen mit der g. g. A „Tyrnavos“ ist Teil des Regionalbezirks Larissa und umfasst die Bezirke der Gemeinde Tyrnavos, insbesondere den Gemeindebezirk Tyrnavos mit dem Ortsgemeinschaften Argyropouleio, Damasi und Dendra Tyrnavou sowie den Gemeindebezirk Ampelonas mit den Ortsgemeinschaften Vryotopos, Deleria und Rodia.

7. **Wichtigste Keltertrauben**

Savatiano B — Doumprena weiß, Kountoura weiß, Perachoritiko, Sakeiko

Chardonnay B

Dempina B

Batiki B

Muskat Hamburg N — Moschato Mavro Tyrnavos

Cabernet Sauvignon N

Malagousia B

Limniona N

Limnio N

Ugni Blanc B — Trebbiano Syrah N

Sauvignon Blanc B

Merlot N

Maccabeau B

Grenache Rouge N

Roditis Rs — Alepou

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Kategorie 1 — Wein

A. Historischer Zusammenhang

Im Umland von Tyrnavos wird seit Jahrhunderten Weinbau betrieben, und über Generationen hinweg haben Reisende die Weingärten von Tyrnavos beschrieben. Im Jahr 1668 beschrieb der türkische Besucher Evliya Çelebi die Weingärten von Tyrnavos wie folgt: „Verlässt man die Stadt (Tyrnavos) Richtung Südosten, so sieht man 37 Weingärten, die sich bis nach Larissa erstrecken.“ Weitere Erwähnungen sind auch in den Schriften von Brown (1669), Leake (1806) und Leonardos (1836) zu finden.

Schriftliche Zeugnisse zur Geschichte von Weinbau und Wein im Gebiet liegen bereits aus byzantinischer Zeit vor.

Der Franzose Léon Heuzey, einer der bekanntesten ausländischen Forscher und Reisenden, besuchte Tyrnavos im Jahr 1858 und hielt fest, dass an die türkischen Herrscher u. a die „zinzirie“, eine auf Most erhobene Abgabe, entrichtet wurde.

B. Kultureller, sozialer und wirtschaftlicher Zusammenhang

Das soziale und wirtschaftliche Leben des Gebiets von Tyrnavos ist eng mit dem Weinbau, Wein und Tsipouro verbunden. Diese Tradition besteht seit Jahrhunderten in der Stadt Tyrnavos und im weiteren Umland. Gegen Mitte des 19. Jahrhunderts allerdings begannen die Einwohner von Tyrnavos, sich intensiv mit dem Weinbau zu befassen; damals fingen Erzeugnisse wie Wein, Tsipouro und Ouzo an, in der Wirtschaft der Stadt eine wichtige Rolle zu spielen.

Die Rebe und ihre Erzeugnisse bilden heute das Rückgrat der lokalen Wirtschaft. Wein und Tsipouro sind Teil aller gesellschaftlichen Anlässe im Gebiet von Tyrnavos, einschließlich Bräuchen, Feiern und Zeremonien, und gehören fest zum Alltag der Menschen. Der typischste Brauch, der nur in Tyrnavos zu beobachten ist, ist „Bourani" am „Reinen Montag", eine in dionysischen Festen und der Verehrung von Dionysus verankerte Feier.

C. Geografisches Umfeld und geografischer Ursprung

Die Rebflächen im Gebiet der Weine mit der g. g. A. „Tyrnavos" liegen in einer Höhe zwischen 70 und 250 Metern. Die Ausdehnung dieser Rebflächen, auf denen empfohlene und zugelassene Sorten angebaut werden, beträgt 17 000 ha, davon entfallen rund 10 000 ha auf den Anbau von Muskat Hamburg. Der Boden ist vor allem in der Tiefebene für den Weinbau geeignet, aber auch in Hügellagen wird Wein angebaut.

Das Erzeugungsgebiet der g. g. A „Tyrnavos" umfasst unterschiedliche Böden, namentlich sandige, tonige, sandig-tonige und sandig-lehmige Böden.

Das Mikroklima des Gebiets ist im Winter durch relativ niedrige Temperaturen, häufigen Frost und geringe Niederschläge gekennzeichnet, während die Sommer in der Regel heiß und trocken sind.

Die Weine mit der g. g. A. „Tyrnavos" verdanken ihre Qualitätsmerkmale der Kombination von lokalen Bedingungen (Boden und Klima), angebauten Sorten und Anbau- sowie Weinbereitungsverfahren.

Im Allgemeinen werden junge Sandböden mit spät reifenden roten Sorten wie Cabernet Sauvignon oder sogar Syrah bestellt, während frühe Sorten wie Merlot auf Tonböden angebaut werden.

Die weißen Sorten Chardonnay und Sauvignon Blanc werden in der zweiten Dekade im August reif. Sie werden nach dem möglichen Erntedatum und dem aromatischen Potenzial der Sorte ausgewählt.

Die griechischen Weiß- und Rotweinsorten mit ihren großen, kompakten Trauben (wie Malagousia und Roditis) werden wegen des Risikos von Infektionen mit Pilzen wie *Botrytis* in wenig feuchten Böden angebaut.

Für die Erzeugung trockener Malagousia-Weine ist eine gut drainierte, wenig feuchte Hanglage erforderlich.

Angaben zum Erzeugnis

Die Kombination aus Klima, Bodentypen, angebauten Traubensorten, Anbauverfahren und Weinbereitungsverfahren trägt zu den Qualitätsmerkmalen von Weinen der g. g. A. „Tyrnavos" bei.

Die Rotweine sind tief purpurrot mit violetten Glanzlichtern und — je nach Sorte — Aromen wie Feige und reife rote Früchte wie Kirsche, Brombeere und Pflaume mit darüber liegenden Noten von schwarzem Pfeffer und Gewürznelke, mit einem intensiven Moschus-Aroma und darüber liegenden Noten von Honig und traditionellen Süßkonserven. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma mit blumigen Noten. Diese Weine sind durch weiche Tannine geprägt.

Roséweine sind rosafarben mit verschiedenen Aromen wie Kirsche, Erdbeere und rote Rose. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma.

Die Weißweine haben — je nach Sorte — unterschiedliche Aromen wie grüner Apfel und reife Birne oder Zitrusfrucht mit subtilen Noten von Jasmin. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma mit blumigen Noten. Die Weine sind durch subtile Säure und eine intensive Struktur charakterisiert.

Aufgrund ihres aromatischen Potenzials können Weine aus den Sorten Malagousia, Chardonnay und Sauvignon Blanc das Aroma und den Geschmack anderer Sorten aus dem Gebiet Tyrnavos (Roditis, Savatiano und Batiki) verbessern, die ein relativ neutrales Aroma und durchschnittliche Säure aufweisen.

Weine mit der g. g. A. „Tyrnavos" wurden auf internationalen Verkostungen (IWSC Saloniki, Le Challenge International du Vin, Decanter, AWC Wien, IWSC London, PAR Internationale Weinverkostung) ausgezeichnet.

Kausalzusammenhang

Die Einmaligkeit der Weine mit der g. g. A. „Tyrnavos" geht auf das aromatische Potenzial der Sorten, aus denen sie erzeugt werden, sowie auf die Bodenart und die während der Reifung vorherrschenden klimatischen Bedingungen zurück. Auch die Weinbereitungsverfahren sind wichtig.

Auf geeigneten Böden angebaute Weißweinsorten bringen Weine hervor, die durch eine subtile Säure und das Aroma von Obst und Zitrusfrüchten mit blumigen Glanzlichtern charakterisiert sind.

Was speziell die Sorte Malagousia anbelangt, so können wir ein Beispiel für zwei unterschiedliche Bodenarten anführen: Im ersten Fall handelt es sich um die Böden in der Nähe des Titarisios, die Sand und sandigen Lehm sowie einen hohen Anteil Feuersteine enthalten. Die Trauben reifen früh auf diesen Böden, und die Sorte bringt Weine mit Aromen von Jasmin und reifer Birne hervor. Im zweiten Fall handelt es sich um Tonböden in der Nähe des Bergs Melouna. Auf diesen Böden reifen die Trauben 10 bis 15 Tage später als im ersten Fall, und die Sorte bringt Weine mit Aromen hervor, die an grünen Apfel und Zitrusfrüchte erinnern. Für beide Gebiete sind Weine mit sehr guter Säure kennzeichnend.

Auf der geeigneten Bodenart (Ton- oder Sandboden) angebaute rote Sorten bringen Weine mit einem Aroma von Obst, Blumen und einem intensiven Moschusaroma mit Noten von Honig und traditionellen Süßkonserven hervor, die im Fall von Rotweinen über weiche Tannine verfügen.

Die geringen Niederschläge im Sommer und die hohen Temperaturen in dem Gebiet führen zu Weinen mit mittlerer Säure und Farbe sowie einem hohen Zuckergehalt. Auch die lokale Sorte Limniona, die in der letzten Dekade im September bis zur ersten Dekade im Oktober reift, ist von Interesse. Diese Sorte bringt Weine mit intensiver Säure, mittlerer Farbe und weichen Tanninen hervor.

Die Roséweine sind durch zufriedenstellende Säure und Komplexität sowie eine gute Struktur charakterisiert.

Kategorie 8 — Perlwein

A. Historischer Zusammenhang

Im Umland von Tyrnavos wird seit Jahrhunderten Weinbau betrieben, und über Generationen hinweg haben Reisende die Weingärten von Tyrnavos beschrieben. Im Jahr 1668 beschrieb der türkische Besucher Evliya Çelebi die Weingärten von Tyrnavos wie folgt: „Verlässt man die Stadt (Tyrnavos) Richtung Südosten, so sieht man 37 Weingärten, die sich bis nach Larissa erstrecken.“ Weitere Erwähnungen sind auch in den Schriften von Brown (1669), Leake (1806) und Leonardos (1836) zu finden.

Schriftliche Zeugnisse zur Geschichte von Weinbau und Wein im Gebiet liegen bereits aus byzantinischer Zeit vor. Der Franzose Léon Heuzey, einer der bekanntesten ausländischen Forscher und Reisenden, besuchte Tyrnavos im Jahr 1858 und hielt fest, dass an die türkischen Herrscher u. a die „zinzirie“, eine auf Most erhobene Abgabe, entrichtet wurde.

B. Kultureller, sozialer und wirtschaftlicher Zusammenhang

Das soziale und wirtschaftliche Leben des Gebiets von Tyrnavos ist eng mit dem Weinbau, Wein und Tsipouro verbunden. Diese Tradition besteht seit Jahrhunderten in der Stadt Tyrnavos und im weiteren Umland. Gegen Mitte des 19. Jahrhunderts allerdings begannen die Einwohner von Tyrnavos, sich intensiv mit dem Weinbau zu befassen; damals fingen Erzeugnisse wie Wein, Tsipouro und Ouzo an, in der Wirtschaft der Stadt eine wichtige Rolle zu spielen.

Die Rebe und ihre Erzeugnisse bilden das Rückgrat der lokalen Wirtschaft. Wein und Tsipouro sind Teil aller gesellschaftlichen Anlässe im Gebiet von Tyrnavos, einschließlich Bräuche, Feiern und Zeremonien, und gehören fest zum Alltag der Menschen. Der typischste Brauch, der nur in Tyrnavos zu beobachten ist, ist „Bourani“ am „Reinen Montag“, eine in dionysischen Festen und der Verehrung von Dionysus verankerte Feier.

C. Geografisches Umfeld und geografischer Ursprung

Die Perlweine mit der g. g. A. „Tyrnavos“ verdanken ihre Qualitätsmerkmale der Kombination von Bodeneigenschaften, lokalen Klimabedingungen und angebauten Sorten.

Die Flächen und die Weinbauparzellen, die die Anforderungen an das Erzeugnis erfüllen, werden für die Erzeugung von Perlweinen ausgewählt. Ausgewählt werden gut drainierte, wenig feuchte Tonböden in Hanglage und Böden, die für mehr Säure und einen höheren Terpengehalt sorgen.

Angaben zum Erzeugnis

Die Perlweine haben bemerkenswerte organoleptische Eigenschaft; sie haben insbesondere eine intensive Rosafärbung sowie Fruchtaromen (Kirsche, Erdbeere) und blumige Aromen (rote Rosen). Perlweine aus der Muskat-Traube haben ein ausgeprägtes Muskataroma. Die Perlweine der g. g. A. „Tyrnavos“ sind durch eine zufriedenstellende Säure, den Eindruck von Frische und eine gute Struktur charakterisiert.

Kausalzusammenhang

Spät reifende Reben können hervorragende Perlweine mit einzigartigen Qualitätsmerkmalen hervorbringen.

Die Einmaligkeit der Perlweine mit der g. g. A. „Tyrnavos“ geht auf das aromatische Potenzial der Sorten, aus denen sie erzeugt werden, sowie auf die Bodenart und die jedes Jahr während der Reifung vorherrschenden klimatischen Bedingungen (Niederschlagsmenge) zurück.

Die große Vielfalt der Böden bietet viele Möglichkeiten, die hohe Qualität der Perlweine zu wahren.

Diese Kombination von Faktoren trägt dazu bei, dass Perlweine mit außergewöhnlichen organoleptischen Eigenschaften (Frucht- und Blumenaromen), zufriedenstellender Säure, einem Eindruck von Frische und einer guten Struktur erzeugt werden.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

zusätzliche Vorschriften für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Angabe bestimmter Erzeugungsverfahren

Artikel 66 Absätze 1, 2 und 6 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse.

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

zusätzliche Vorschriften für die Weinkennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Angabe bestimmter Erzeugungsverfahren

Die Artikel 3 und 4 des Ministerialbeschlusses Nr. 280557/9.6.2005 zur Festlegung der Dauer von Reifung und Alterung sowie des Zeitpunkts des Inverkehrbringens von Qualitätswein mit garantiertem Ursprung und von Landwein sowie der auf dem Etikett verwendeten Angaben zur Weinerzeugung und -bereitung (Staatsanzeiger, Reihe II, Nr. 818/15.6.2005) enthalten die Bedingungen für die Verwendung der folgenden Bezeichnungen:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ oder „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (Jungwein)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ oder „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (Ausbau im Fass)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ oder „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (Alterung im Fass)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ oder „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (Vinifikation und Ausbau im Fass)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ oder „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (Vinifikation im Fass)

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

zusätzliche Vorschriften für die Weinkennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Angabe des Erntejahres auf dem Etikett

Werden die Angaben „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ oder „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (Jungwein) auf dem Weinetikett verwendet, so ist gemäß Artikel 1 Absatz 2 des Ministerialbeschlusses Nr. 280557/9.6.2005 zur Festlegung der Dauer von Reifung und Alterung sowie des Zeitpunkts des Inverkehrbringens von Qualitätswein mit garantiertem Ursprung und von Landwein sowie der auf dem Etikett verwendeten Angaben zur Weinerzeugung und -bereitung (Staatsanzeiger, Reihe II, Nr. 818/15.6.2005) obligatorisch das Erntejahr anzugeben.

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

zusätzliche Vorschriften für die Weinkennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Angaben auf der Etikettierung gemäß nationalem Recht

Gemäß dem Ministerialbeschluss Nr. 235309/7.2.2002 sind die folgenden Angaben für die Kennzeichnung von Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Tyrnavos“ zulässig:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (Weißwein aus weißen Trauben), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noir (Weißwein aus roten Trauben), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ oder ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (Weißwein aus Rosétrauben oder Weißwein aus grauen Trauben), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/kokineli (Kokinelli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines (Bergwein), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux (Hanglagenwein).

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Artikel 6 Absatz 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse.

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Artikel 4 Buchstabe c des Gemeinsamen Ministerialbeschlusses Nr. 392169/20.10.1999 mit allgemeinen Bestimmungen für die Verwendung des Begriffs „Landwein“ in der Beschreibung von Tafelwein (Staatsanzeiger, Serie II, Nr. 1985/8.11.1999), in der durch den Gemeinsamen Ministerialbeschluss Nr. 321813/29.8.2007 geänderten Fassung mit folgendem Wortlaut:

„Tafelweine für die der Begriff ‚Landwein‘ zusammen mit der geografischen Angabe einer Provinz, Präfektur oder eines Weinbaugebiets, das kleiner ist als eine Präfektur, verwendet wird, müssen von in der Präfektur oder angrenzenden Präfekturen gelegenen Kellereien erzeugt werden.“ Weine mit der g. g. A. „Tyrnavos“ dürfen somit in Kellereien erzeugt werden, die in der Präfektur Larissa oder angrenzenden Präfekturen wie Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani und Pieria tätig sind.

Link zur Produktspezifikation

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/PGE_trop_prodiagrafes_tyrnavos201217.pdf

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)

Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE