C/2025/1

3.1.2025

Euro-Wechselkurs [1]

30. Dezember 2024

(C/2025/1)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,0444	CAD	Kanadischer Dollar	1,5035
JPY	Japanischer Yen	164,57	HKD	Hongkong-Dollar	8,1065
DKK	Dänische Krone	7,4600	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8470
GBP	Pfund Sterling	0,82950	SGD	Singapur-Dollar	1,4166
SEK	Schwedische Krone	11,4865	KRW	Südkoreanischer Won	1 539,13
CHF	Schweizer Franken	0,9435	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,5691
ISK	Isländische Krone	143,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6234
NOK	Norwegische Krone	11,8455	IDR	Indonesische Rupiah	16 881,00
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6632
CZK	Tschechische Krone	25,226	PHP	Philippinischer Peso	60,411
HUF	Ungarischer Forint	411,53	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,2655	THB	Thailändischer Baht	35,640
RON	Rumänischer Leu	4,9765	BRL	Brasilianischer Real	6,4760
TRY	Türkische Lira	36,8914	MXN	Mexikanischer Peso	21,2847
AUD	Australischer Dollar	1,6756	INR	Indische Rupie	89,2685

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

C/2025/10

3.1.2025

Euro-Wechselkurs ([1])

2. Januar 2025

(C/2025/10)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,0321	CAD	Kanadischer Dollar	1,4885
JPY	Japanischer Yen	162,04	HKD	Hongkong-Dollar	8,0261
DKK	Dänische Krone	7,4583	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8402
GBP	Pfund Sterling	0,83118	SGD	Singapur-Dollar	1,4091
SEK	Schwedische Krone	11,4223	KRW	Südkoreanischer Won	1 515,07
CHF	Schweizer Franken	0,9371	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,2719
ISK	Isländische Krone	143,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,5338
NOK	Norwegische Krone	11,7173	IDR	Indonesische Rupiah	16 726,78
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6223
CZK	Tschechische Krone	25,177	PHP	Philippinischer Peso	59,769
HUF	Ungarischer Forint	412,90	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,2753	THB	Thailändischer Baht	35,355
RON	Rumänischer Leu	4,9743	BRL	Brasilianischer Real	6,4200
TRY	Türkische Lira	36,4523	MXN	Mexikanischer Peso	21,4375
AUD	Australischer Dollar	1,6618	INR	Indische Rupie	88,5070

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

C/2025/99

3.1.2025

Euro-Wechselkurs [1]

31. Dezember 2024

(C/2025/99)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,0389	CAD	Kanadischer Dollar	1,4948
JPY	Japanischer Yen	163,06	HKD	Hongkong-Dollar	8,0686
DKK	Dänische Krone	7,4578	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8532
GBP	Pfund Sterling	0,82918	SGD	Singapur-Dollar	1,4164
SEK	Schwedische Krone	11,4590	KRW	Südkoreanischer Won	1 532,15
CHF	Schweizer Franken	0,9412	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,6188
ISK	Isländische Krone	143,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,5833
NOK	Norwegische Krone	11,7950	IDR	Indonesische Rupiah	16 820,88
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6454
CZK	Tschechische Krone	25,185	PHP	Philippinischer Peso	60,301
HUF	Ungarischer Forint	411,35	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,2750	THB	Thailändischer Baht	35,676
RON	Rumänischer Leu	4,9743	BRL	Brasilianischer Real	6,4253
TRY	Türkische Lira	36,7372	MXN	Mexikanischer Peso	21,5504
AUD	Australischer Dollar	1,6772	INR	Indische Rupie	88,9335

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

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/125)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Toro“

PDO-ES-A0886-AM07

Datum der Mitteilung: 3.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

GEÄNDERTE EINSCHRÄNKUNGEN BEI DER WEINBEREITUNG

Beschreibung:

Die Änderung sieht erstens vor, den Mindestanteil von aus der Rebsorte Tinta de Toro hergestellten Weinen von 75 % auf 85 % zu erhöhen, wodurch folgende zwei Arten von Rotweinen entstehen: Rotwein (Garnacha Tinta) aus mindestens 85 % der Rebsorte Garnacha Tinta und Rotwein (Tinta de Toro) aus mindestens 85 % der Rebsorte Tinta de Toro. Zweitens können die verbleibenden 15 % bei beiden Weinarten von jeder beliebigen der zugelassenen Rebsorten (weiß oder rot) stammen, wo bisher nur zugelassene Rotweine erlaubt waren.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 Buchstabe c der Produktspezifikation und Nummer 5.1 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Mit dieser Änderung sollen die önologischen Verfahren angepasst werden, um den neuen Methoden der Weinbereitung in dem Gebiet Rechnung zu tragen und eine bessere Anpassung an den Geschmack des Marktes zu erreichen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

   Toro

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

   5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur (KN-Code)*

   — 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

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

1. *WEIN – TROCKENE WEISS- UND ROSÉWEINE*

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine:

Aussehen: blassgelb bis goldgelb, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder krautigen Aromen, mittlere bis mittelhohe Intensität. Geschmack: körperarme Weine, mittlerer bis langer Abgang, mittlerer bis mittelhoher Säuregehalt und ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

Im Fass gegorene oder im Fass gereifte Weißweine:

Aussehen: blassgelb bis goldgelb, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder krautigen Aromen, für Fassreifung typische Tertiäraromen, mittlere bis mittelhohe Intensität. Geschmack: mittlerer bis langer Abgang, Säuregehalt und Körperreichtum sind mittel bis hoch. Ausgewogene Tertiäraromen von Holz.

Roséweine

Aussehen: blassrosa bis lachsfarben, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig, Aromen frischer (nicht allzu reifer) roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis mittelhohe Intensität. Geschmack: körperarme Weine, mittlerer bis langer Abgang, mittlerer bis mittelhoher Säuregehalt und ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

* Die nachstehend unter den allgemeinen Analysemerkmalen aufgeführten Daten beziehen sich auf Weine mit einem Restzuckergehalt von weniger als 5 Gramm pro Liter. Die Weine enthalten mindestens 5 Gramm Restzucker pro Liter und der Höchstgehalt an Schwefeldioxid liegt bei 250 Milligramm pro Liter.

** Bei allen nicht aufgeführten Grenzwerten entsprechen die physikalisch-chemischen Parameter den in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerten.

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 200

2. *WEIN – TROCKENE ROTWEINE*

KURZBESCHREIBUNG

Junge Rotweine:

Aussehen: kirschrot bis rubinrot, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig, Aromen roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis mittelhohe Intensität. Geschmack: mittlerer bis hoher Körperreichtum und mittlerer bis langer Abgang, ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

Im Fass gereifte Rotweine (einschließlich Weine mit den Angaben „Roble“ (Eiche), „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“):

Aussehen: kirschrot bis ziegelrot, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig, Aromen roter und/oder schwarzer und/oder reifer Früchte, mittlere Intensität. Für Fassreifung typische Tertiäraromen von mittlerer bis mittelhoher Intensität, je nach Reifung. Geschmack: mittlerer bis hoher Körperreichtum, mittlerer bis langer Abgang, ausgewogen.

* Bei allen nicht aufgeführten Grenzwerten entsprechen die physikalisch-chemischen Parameter den in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 150

3. *HALBTROCKENE, LIEBLICHE UND SÜßE WEINE (WEIß, ROSÉ UND ROT)*

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine: blassgelb bis goldgelb, ohne suspendierte Partikel. Reintönig mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder krautigen Aromen, mittlere bis mittelhohe Intensität. Körperreichtum: mittel (bei halbtrockenen Weinen), mittel bis mittelhoch (bei lieblichen Weinen) und hoch (bei süßen Weinen); mittlerer bis langer Abgang; Säuregehalt: mittel bis mittelhoch (bei halbtrockenen und lieblichen Weinen) und mittel (bei süßen Weinen); ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

Roséweine: blassrosa bis lachsfarben, ohne suspendierte Partikel. Reintönig, mit Aromen frischer (nicht allzu reifer) roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis hohe Intensität (bei halbtrockenen Weinen) und mittlere bis mittelhohe Intensität (bei lieblichen und süßen Weinen). Körperreichtum: mittel (bei halbtrockenen Weinen), mittel bis mittelhoch (bei lieblichen Weinen) und hoch (bei süßen Weinen); Abgang: mittel bis lang (bei halbtrockenen und süßen Weinen) und mittel bis mittellang (bei lieblichen Weinen); Säuregehalt: mittel bis mittelhoch (bei halbtrockenen und lieblichen Weinen) und mittel (bei süßen Weinen); ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

Rotweine: kirschrot bis rubinrot, ohne suspendierte Partikel. Reintönig, mit Aromen roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis mittelhohe Intensität (bei halbtrockenen Weinen) und mittlere Intensität (bei lieblichen und süßen Weinen). Körperreichtum: mittel bis hoch (bei halbtrockenen und lieblichen Weinen) und hoch (bei süßen Weinen); Abgang: mittel bis mittellang; ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

* Bei allen nicht aufgeführten Grenzwerten entsprechen die physikalisch-chemischen Parameter den in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 200

4. *NACH DER TRADITIONELLEN METHODE HERGESTELLTER QUALITÄTSSCHAUMWEIN (WEIß, ROSÉ UND ROT)*

KURZBESCHREIBUNG

Nach der traditionellen Methode hergestellter Qualitätsschaumwein, weiß:

Aussehen: blassgelb bis goldgelb. Geruch: rein, fruchtig, mit für die zweite Gärung in der Flasche typischen Gaumeneigenschaften.

Nach der traditionellen Methode hergestellter Qualitätsschaumwein, rosé:

Aussehen: blassrosa bis lachsfarben. Geruch: rein, fruchtig, mit für die zweite Gärung in der Flasche typischen Gaumeneigenschaften.

Nach der traditionellen Methode hergestellter Qualitätsschaumwein, rot:

Aussehen: kirschrot bis ziegelrot. Geruch: rein, fruchtig, mit für die zweite Gärung in der Flasche typischen Gaumeneigenschaften.

* Bei allen nicht aufgeführten Grenzwerten entsprechen die physikalisch-chemischen Parameter den in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 10,83

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 180

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

— Wahrscheinlicher Mindestalkoholgehalt der Trauben: 10,5 % vol, außer bei Trauben, die für die Erzeugung von halbtrockenen, lieblichen und süßen Weinen bestimmt sind; diese haben einen wahrscheinlichen Mindestalkoholgehalt von 9 % vol. Diese Trauben dürfen nicht für die Erzeugung von anderen Weinarten verwendet werden.

— Höchstertrag: 72 Liter pro 100 Kilogramm Trauben.

— Qualitätsschaumweine werden nach der traditionellen Methode gemäß den geltenden europäischen Vorschriften erzeugt.

— Der Qualitätsschaumwein muss mindestens neun Monate lang mit dem Trub in Berührung bleiben und sich in derselben Flasche befinden, in der die zweite Gärung stattgefunden hat.

— Bei der Erzeugung von süßen Weinen muss ein Teil des natürlichen Zuckers der Traube erhalten bleiben und die alkoholische Gärung muss durch ein nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässiges Verfahren unterbrochen werden. Ausgeschlossen ist dabei der Zusatz von Alkohol.

2.

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Die Weißweine werden ausschließlich aus weißen Sorten erzeugt (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo und Albillo Real).

Die Roséweine werden aus den zugelassenen roten und weißen Sorten erzeugt (Haupt- und Nebensorten).

Der Rotwein wird aus den Sorten Tinta de Toro und/oder Garnacha Tinta erzeugt, wobei auch bis zu 15 % der anderen geschützten Rebsorten verwendet werden können. Auf diese Weise könnten folgende Arten von Rotweinen erzeugt werden: Rotwein (Garnacha Tinta) zu mindestens 85 % Garnacha Tinta und Rotwein (Tinta de Toro) zu mindestens 85 % Tinta de Toro.

Roséweine der Kategorie Qualitätsschaumwein werden aus mindestens 25 % roten Rebsorten erzeugt.

3.

Anbauverfahren

— Mindestpflanzdichte: 500 Rebstöcke pro Hektar

— Die Reberziehung kann als Goblet- oder Spaliererziehung erfolgen.

— Gemischte Anpflanzungen, bei denen keine nach Sorten getrennte Lese möglich ist, sind nicht zulässig.

5.2. *Höchsterträge*

1. Für die Rebsorten Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real und Moscatel de Grano Menudo.

9 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

2.

64,80 Hektoliter pro Hektar

3. Für die Rebsorte Tinta de Toro

7 500 Kilogramm Trauben pro Hektar

4.

54,00 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „TORO“ befindet sich am westlichen Rand der Region Castilla y León, im Südosten der Provinz Zamora und in einem Teil der natürlich umgrenzten Gebiete Tierra del Vino, Valle del Guareña und Tierra de Toro. Es grenzt an die Hochebenen von Tierra del Pan und Tierra de Campos und erstreckt sich über 62 000 Hektar.

Es umfasst folgende Gemeinden:

Provinz Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo und Villabuena del Puente.

Provinz Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca del Duero und die Güter Villaester de Arriba und Villaester de Abajo auf dem Gebiet der Gemeinde Pedrosa del Rey.

7. **Keltertraubensorte(n)**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

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

8.1. *Beschreibung des geografischen Gebiets*

a.1) Natürliche Faktoren

1. Das sanfte Gelände des Gebiets ist vom Fluss Duero, seinem Nebenfluss Talanda und den Flüssen Guareña und Hornija geprägt, die Täler und Terrassen geformt haben. Die Rebflächen befinden sich in Höhen zwischen 620 und 840 m, wobei der südwestliche Teil des abgegrenzten Gebiets am höchsten liegt.

2. Der Boden besteht aus Sedimenten von Sandstein, Ton sowie kalkhaltigem Puddingstein aus dem Pliozän, die auf lockerem Sediment Kalkbraunerde bilden. Sie reichen von Lehm bis hin zu grob- und feinkörnigem Sandstein mit Kalksteinanteilen und detritischem Mergel aus dem Miozän. Diese Böden stammen aus der Tertiärzeit. Sandiger Lehm mit einem geringen Anteil organischer Substanz (< 1 %) und einem leicht sauren bis neutralen pH-Wert (6-7) bestimmt die Textur des Bodens. Lediglich im Südwesten weisen die Böden einen basischeren pH-Wert von ca. 8 sowie eine geringe Menge an Spurenelementen, mit Ausnahme von Eisen, auf.

3. Das Gebiet der g. U. ist durch ein extremes kontinentales Klima mit atlantischen Einflüssen gekennzeichnet. Es handelt sich um ein semiarides, trockenes Gebiet mit häufigen Frühjahrsfrösten.

a.2) Menschliche Faktoren

1. Die Weine mit der g. U. „Toro“ und der Faktor Mensch sind eng miteinander verknüpft, da die Rebsorten auf der Grundlage jahrhundertealter, von Generation zu Generation weitergegebener Erfahrung je nach Bodenbeschaffenheit gepflanzt wurden:

— Tinta de Toro: Hauptsächlich auf kiesigen Böden mit kalkhaltigem Unterboden.

— Malvasía Castellana: Hauptsächlich auf lockeren und sandigeren Böden.

— Garnacha Tinta: Wie Malvasía auf sandigen Böden.

— Verdejo: Geeignet für alle Bodenarten, vorzugsweise lockere Böden mit Kies und Feldsteinen.

— Moscatel de Grano Menudo: Nährstoffarme Böden, gut entwässerter Sandlehm.

— Albillo Real: Eher auf sandigen und kiesigen Böden.

2.— Das Alter der Rebfläche, die zu mehr als 50 % über 40 Jahre alt ist, der Rebflächenbestand aus der Zeit vor dem Phylloxera-Befall, der generelle Pflanzabstand von 3 x 3 m in Viereckanordnung, mit Ausnahme sehr alter Anpflanzungen in versetzter Anordnung, das von Menschen aufrechterhaltene Weinbauerbe sowie die heimische Rebsorte Tinta de Toro verleihen den Trauben, und somit auch den Weinen, ihre wesentlichen Eigenschaften.

3.— Die Winzer des Gebiets setzen seit jeher auf die einheimische Rebsorte Tinta de Toro, die perfekt an den Boden und das Klima angepasst ist und deren erste Aufzeichnung auf das 6. Jahrhundert, in den „Etymologiae“ von Isidoro de Sevilla, zurückgeht. Ampelografisch und genetisch ähnelt sie der Rebsorte Tempranillo, wird aber in geringerem Umfang angebaut, ist tanninhaltiger, kaliumreich, weist einen geringeren Säuregehalt auf, hat bei Reife ein leicht anthocyanhaltiges Fruchtfleisch und wird für die Erzeugung von konzentrierteren und kräftigeren Weinen verwendet.

4.— Da es keine endemischen Schädlinge oder Krankheiten gibt, mit Ausnahme von Mehltau, den die Winzer auf natürliche Weise mit Schwefel behandeln, kann auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln verzichtet werden, sodass die Trauben nahezu biologisch angebaut werden.

8.2. *Beschreibung des Erzeugnisses:*

Im Vergleich zu anderen Weinen benachbarter Gebiete, die aus ähnlichen Rebsorten gewonnen werden, sind die Weine mit der g. U. „TORO“ strukturierter und weisen einen höheren Polyphenol- und Tanninanteil auf. Sie haben einen geringeren Säuregehalt, einen höheren pH-Wert und weisen Noten reiferer Früchte auf.

Darüber hinaus haben die halbtrockenen, lieblichen und süßen Weine je nach Rebsorte, aus der sie hergestellt werden, einen starken blumigen oder fruchtigen Geschmack und eine starke Struktur im Mund, die auf das Gebiet zurückzuführen sind.

Die Qualitätsschaumweine weisen eine feine und intensive Perlage sowie eine lang anhaltende Schaumkrone auf. Diese Qualitätsschaumweine sind frisch, ausgewogen, körperreich mit gut integrierten Sekundäraromen, die durch die zweite Gärung in der Flasche entstehen.

8.3. *Beschreibung des ursächlichen Zusammenhangs:*

Die Winter sind extrem kalt, mit vielen Sonnenstunden und extremen Temperaturen, was die Produktivität der Reben eingeschränkt. Die verschiedenen Bodentypen (sandige Lehmböden) sind ausschlaggebend dafür, welche Sorten von den Winzern angebaut werden. Diese Faktoren, der neutrale pH-Wert, die begrenzte organische Substanz sowie die von den Winzern zugesetzten Bodenverbesserungsmittel bestimmen das Aroma, die Struktur und den hohen Alkoholgehalt der Weine. Auch der hohe Eisengehalt des Bodens und das beträchtliche Alter der Rebflächen tragen zu der besonders hervorzuhebenden Reichhaltigkeit der Farbstoffe in den Weinen bei.

Ferner sind diese natürlichen Bedingungen des Erzeugungsgebiets im Zusammenhang mit natürlichen und den oben beschriebenen menschlichen Faktoren für die Entwicklung der Rebflächen ideal, insbesondere in den Phasen vor der Lese, da sie dazu beitragen, dass die verschiedenen zugelassenen Rebsorten zu unterschiedlichen Zeitpunkten reifen. So können gute Grundweine für die Erzeugung von Qualitätsschaumweine mit angemessenem Alkoholgehalt, niedrigem Säuregehalt und pH-Wert sowie guter Qualität erzeugt werden.

Durch die jahrelange Erfahrung mit der Erzeugung von süßen und lieblichen Weinen mit der g. U. „TORO“ ist der Nachweis ihrer Produktionskapazität erbracht. Die Weine werden nach strengsten Qualitätsstandards und unter Wahrung des klassischen organoleptischen Profils der traditionellen Weine mit der g. U. „TORO“ hergestellt. Diese Weine verkörpern die typischen Eigenschaften der Weine mit der g. U. „TORO“, die durch den Zuckergehalt noch verstärkt werden, sehr gut.

Im Fall von Schaumweinen spielen die traditionellen Rebsorten, die bereits Gegenstand der letzten Überarbeitung der Produktspezifikation waren, wie Albillo Real und Moscatel de Grano Menudo, zusammen mit Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta und Tinta de Toro, eine entscheidende Rolle.

Diese Rebsorten reifen unter für die Gewinnung charakteristischer Grundweine geeigneten Bedingungen, besonders in den Phasen vor der Lese. Dadurch wird die Reifung der verschiedenen zugelassenen Sorten, sowohl solcher mit kurzer als auch mit langer Reifungszeit, zu unterschiedlichen Zeitpunkten gefördert. So werden gute Grundweine bereitet, die ideal für die Erzeugung von Schaumweinen mit angemessenem Alkoholgehalt, niedrigem Säuregehalt, optimalem pH-Wert und guter Qualität sind. Durch die jahrelange Erfahrung mit der Herstellung dieser Qualitätsschaumweinsorten mit der g. U. „TORO“ ist der Nachweis ihrer Produktionskapazität erbracht. Die Weine werden nach strengsten Qualitätsstandards und unter Beibehaltung des Zusammenhangs hergestellt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung umfasst die Abfüllung und anschließende Reifung der Weine. Die in der Produktspezifikation beschriebenen organoleptischen sowie physikalisch-chemischen Merkmale können nur dann gewährleistet werden, wenn alle Weinbereitungsvorgänge im Erzeugungsgebiet stattfinden. Die Abfüllung der durch die g. U. „TORO“ geschützten Weine ist einer der für die Erreichung der in der Produktspezifikation festgelegten Merkmale entscheidenden Schritte. Folglich muss die Abfüllung in Kellereien in Abfüllbetrieben im Erzeugungsgebiet stattfinden, um die Qualität zu garantieren und eine Ursprungs- und Kontrollgarantie zu bieten.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten kann die traditionelle Angabe DENOMINACIÓN DE ORIGEN [URSPRUNGSBEZEICHNUNG] oder deren Abkürzung „D.O.“ anstelle von DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA [GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG] verwendet werden.

Auf den Etiketten der Weine können die die Angaben „ROBLE“ [EICHE] und „FERMENTADO EN BARRICA“ [IM FASS GEGÄRT] verwendet werden. Für Rotweine können die traditionellen Begriffe „CRIANZA“, „RESERVA“ und „GRAN RESERVA“ verwendet werden, sofern sie die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen erfüllen.

Link zur Produktspezifikation

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+TORO+Rev+5.docx/412b094e-7bea-247f-744e-3f09b21d4006

C/2025/221

3.1.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/221)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Επανομή“

PGI-GR-A0858-AM02

Datum der Mitteilung: 4.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Mit der Änderung wird der Alkoholgehalt von Weißwein aus überreifen Trauben wie folgt berichtigt: - Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 12 % vol statt 15 % vol

Bei der Änderung der technischen Produktspezifikation der g. g. A. Επανομή (Einreichung des ursprünglichen Antrags am 30.7.2015 und endgültige Veröffentlichung der Verordnung (EU) 2022/953 zur Genehmigung einer Änderung der Spezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe („Επανομή“ (Epanomi) (g. g. A.)) im Amtsblatt der EU am 21.6.2022) wurde auf der digitalen Plattform e-Ambrosia im Jahr 2018 und in allen nachfolgenden Dokumenten der minimale vorhandene Alkoholgehalt irrtümlicherweise mit 15 % vol statt mit 12 % vol wie im ursprünglichen Antrag angegeben.

Der Abschnitt „Beschreibung des Weines“ wurde geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

   Επανομή

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

   16. Wein aus überreifen Trauben

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur (KN-Code)*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, p. 2.

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

1. *Trockener Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Analysemerkmale:

— Gesamtalkoholgehalt: mindestens 12,0 % vol

— natürlicher Mindestalkoholgehalt: 11,5 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): höchstens 9,0*

— maximale Gesamtsäure: 7,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

* Wenn der Zuckergehalt 4 g/l überschreitet, gelten die Vorschriften in Anhang III Teil B der Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.

Im Falle der Parameter, für die kein genauer Wert angegeben ist, gelten die in den Unionsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen: Leuchtende tiefpurpurrote Farbe mit ziegelroten Reflexen nach längerer Alterung des Weins.

Geruch: Aromen von reifen frischen Früchten, Gewürzen, Rosinen und Kakao.

Geschmack: Körperreich mit ausgewogenem Geschmack und samtig-fruchtigen Tanninen sowie einem aromatisch intensiven Abgang.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 12,0

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 150

2. *Trockener Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Analysemerkmale:

— Gesamtalkoholgehalt: mindestens 11,0 % vol

— natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): höchstens 9,0*

— maximale Gesamtsäure: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

* Wenn der Zuckergehalt 4 g/l überschreitet, gelten die Vorschriften in Anhang III Teil B der Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.

Im Falle der Parameter, für die kein genauer Wert angegeben ist, gelten die in den Unionsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen: Intensiv hellblond mit grünen Reflexen oder intensiv goldgelb, wenn der Wein über eine gewisse Zeit gealtert ist.

Geruch: Aroma von exotischen Früchten und Sommerfrüchten sowie von Jasmin, Zitrusfrüchten, Vanille und Honig, mit Tabaknoten.

Geschmack: Am Gaumen komplex und reichhaltig, mit harmonisch ausgeglichenem Geschmack, frischer, aromatisch intensiver Säure und langem Abgang.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 11,0

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 200

3. *Weißwein aus überreifen Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

Analysemerkmale:

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 15 % vol

— natürlicher Zuckergehalt (g/l): mindestens 250 g/l

— maximale Gesamtsäure: 6,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Im Falle der Parameter, für die kein genauer Wert angegeben ist, gelten die in den Unionsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen: Tiefgoldene Farbe aufgrund der langen Alterung in Eichenfässern.

Geruch: Komplexe Aromen von reifen Früchten mit weißem Fruchtfleisch wie Pfirsich, Birne, Quitte und Mango sowie von Honig.

Geschmack: Markante Geschmeidigkeit am Gaumen in Kombination mit guter Säure und süßer Neige.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 12

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 300

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Erziehungssystem

Anbauverfahren

Die Reben werden nach den typischen lokalen Anbautechniken erzogen.

2. Bereitung von Weißweinen

Einschränkungen bei der Weinbereitung

Bereitung von Weißweinen:

Weißwein mit der g. g. A. Επανομή

Die Weißweine werden unter Anwendung moderner Weinbereitungsverfahren hergestellt. Während der alkoholischen Gärung darf die Temperatur 20 °C nicht überschreiten.

3. Bereitung von Rotweinen

Einschränkungen bei der Weinbereitung

Bereitung von Rotweinen:

Rotwein mit der g. g. A. Επανομή Die Rotweine werden unter Anwendung des für Rotwein klassischen Weinbereitungsverfahrens hergestellt.

4. Bereitung von Weißweinen aus überreifen Trauben

Einschränkungen bei der Weinbereitung

Weißwein aus überreifen Trauben mit der g. g. A. Επανομή

Die Trauben verbleiben lediglich in den Jahren bis zur Überreife am Stock, in denen die klimatischen Bedingungen es gestatten.

Die Weißweine aus überreifen Trauben werden unter Anwendung moderner Weinbereitungsverfahren hergestellt. Während der alkoholischen Gärung darf die Temperatur 20 °C nicht überschreiten.

5.2. *Höchsterträge*

1. Höchstertrag je Hektar in Hektolitern Enderzeugnis – Rotwein

88 Hektoliter je Hektar

2. Höchstertrag je Hektar in Hektolitern Enderzeugnis – Weißwein

82,5 Hektoliter je Hektar

3. Höchstertrag je Hektar in Hektolitern Enderzeugnis – Weißwein aus überreifen Trauben

40 Hektoliter je Hektar

4. Höchstertrag je Hektar in Kilogramm Trauben – Rotwein

11 000 kg Trauben je Hektar

5. Höchstertrag je Hektar in Kilogramm Trauben – Weißwein

11 000 kg Trauben je Hektar

6. Höchstertrag je Hektar in Kilogramm Trauben – Weißwein aus überreifen Trauben

8 000 kg Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. g. A. Επανομή wurde mit dem Ministerialbeschluss Nr. 340582/1.9.1989 (Amtsblatt der Hellenischen Republik 694/B/15.9.1989), geändert durch die Beschlüsse Nr. 420192/21.12.1992 (758/B/31.12.1992), Nr. 359489/25.10.1996 (1010/B/5.11.1996), Nr. 387425/11.9.2000 (1179/B/25.9.2000) und Nr. 278474/26.2.2008 (391/B/7.3.2008) festgelegt. Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. g. A. Επανομή umfasst die südlich von Thessaloniki gelegene Region im Gemeindebezirk Epanomi, der zur Gemeinde Thermaikos gehört.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Grenache Rouge N

Merlot N

Mourvedre N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Viognier B

Ασύρτικο B

Λημνιό N

Μαλαγουζιά B

Ξινόμαυρο N - Ξινόγκαλτσο, Ποπόλκα

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

8.1. *Angaben zum geografischen Gebiet – Wein und Wein aus überreifen Trauben*

Der historische, kulturelle, soziale und wirtschaftliche Zusammenhang sowie das geografische Umfeld und der geografische Ursprung gelten für die Kategorien „Wein“ und „Wein aus überreifen Trauben“.

A. Historischer Zusammenhang

Die Region Epanomi gehörte zur Region Kalamaria. Deren Name bedeutet „gute Seite“ und wurde in Anlehnung an die gute Qualität der Agrarerzeugnisse der Region von französischen Reisenden geprägt. Die Weinbereitung reicht nachweislich 1500 Jahre zurück und die Region fand schon in byzantinischer Zeit ob ihrer Weinberge Erwähnung. In dem (aus dem Jahr 1302 stammenden) ersten Verweis auf diese Siedlung – damals mit dem Namen Panomi – wird auf das Vorhandensein der Weinberge in der Region Bezug genommen. Es scheint, dass der Weinbau bis zum Ende der osmanischen Besatzung betrieben wurde. Im Rahmen der Gesamterhebung von 1875 wurden 325 Weinberge erfasst, bei der Erhebung im Jahr 1907 waren es 586. 1907 wurden 27 Traubenmühlen in Form eigenständiger Gebäude sowie 22 Traubenmühlen in Häusern des Dorfes gezählt. Darüber hinaus finden sich Aufzeichnungen über Steuerzahlungen an die örtlichen türkischen Behörden, die den Weinbau und die Erzeugung von Landwein betreffen.

B. Kultureller, sozialer und wirtschaftlicher Zusammenhang

Seit der Antike sind Weinbau und Wein untrennbar mit dem kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Leben der Einwohner der Region verbunden.

Diese Verbindung dauert bis in die heutige Zeit an. So werden Veranstaltungen und Konferenzen organisiert, um den Wein und die kulturelle Tradition der Region – wie z. B. die sogenannten Weinstraßen von Epanomi – bekannt zu machen.

C. Geografisches Umfeld und geografischer Ursprung

Die Weinregion Epanomi befindet sich südlich von Thessaloniki in der Gemeinde Thermaikos. Es herrscht ein mediterranes Klima. Die jährliche Durchschnittstemperatur beträgt 16 °C und die jährliche Niederschlagsmenge beläuft sich im Durchschnitt auf 550 mm. In den frühen Morgenstunden ist eine starke Taubildung zu beobachten – die eine reduzierte Transpiration begünstigt –, in der Regel gefolgt von trockenem Wind aus nördlicher Richtung, der den auf den Pflanzen vorhandenen Feuchtigkeitsüberschuss beseitigt. Vorzufinden sind Sand-Lehm-Böden sowie Lehm-Schluff-Böden. Der Calziumkarbonatgehalt trägt zu einer guten Textur und Entwässerung des Bodens bei, während der relativ hohe Lehmgehalt eine wesentliche Nährstoffanreicherung bewirkt. Der Gehalt an organischem Material ist mäßig und trägt ebenfalls zur guten Textur und Entwässerung des Bodens bei. Die Böden weisen eine geringe bis mittlere Neigung auf, was die Entwässerung verbessert und Krankheitsrisiken – insbesondere durch Mehltau – begrenzt bzw. beseitigt. Verbunden mit der Neigung und Ausrichtung der Böden führt der Einfluss des Meeres zu einer wesentlichen Verringerung des Frostrisikos.

8.2. *Angaben zum Erzeugnis für die Kategorie „Wein“*

Die Weißweine mit der g. g. A. Επανομή sind intensiv hellblond mit grün-silbernen Reflexen oder weisen eine intensive goldgelbe Farbe auf, wenn der Wein eine gewisse Zeit in Eichenfässern gealtert ist. Je nach Art, Sorte und Alterung zeigen sich unterschiedliche Aromen. Die Weine zeichnen sich durch eine frische Säure aus und sind dabei komplex und reichhaltig am Gaumen, was auf die idealen Bedingungen für die Reifung der verschiedenen Sorten zurückzuführen ist.

Die Rotweine mit der g. g. A. Επανομή haben eine intensive rote Farbe mit bläulichen Reflexen und Aromen von roten Früchten, Gewürzen, Kakao und Rosinen. Sie sind körperreich mit ausgewogenem Geschmack und weichen Tanninen, was auf die in dem Gebiet vorherrschenden idealen klimatischen Bedingungen zurückzuführen ist, die für die gute technologische und phenolische Reife maßgeblich sind.

8.3. *Angaben zum Erzeugnis für die Kategorie „Wein aus überreifen Trauben“*

Die aus überreifen Trauben gewonnenen Weine werden seit Anfang des Jahres 2000 ausgehend von der Sorte Malagousia erzeugt. Diese Sorte wird seit mehr als 35 Jahren in der Region angebaut und liefert hervorragende Ergebnisse. Das harmonische Verhältnis zwischen dieser Sorte und dem Terroir des Gebiets ist ideal, da sämtliche den Weinbau betreffenden Faktoren günstig sind.

Die Trauben verbleiben lediglich in den Jahren bis zur Überreife an den Rebstöcken, in denen die klimatischen Bedingungen es gestatten. Die tiefgoldene Farbe ist auf die längere Alterung in Eichenfässern zurückzuführen. Der Wein zeichnet sich durch Aromen von reifen Früchten mit weißem Fruchtfleisch sowie von Honig aus. Am Gaumen ist der Wein äußerst rund, was ideal durch den charakteristischen Säuregehalt ausgeglichen wird.

Die Weine aus überreifen Trauben wurden im Rahmen internationaler Wettbewerbe ausgezeichnet, etwa bei den Decanter World Wine Awards, der International Wine Challenge und der International Wine & Spirits Competition.

8.4. *Ursächlicher Zusammenhang für die Kategorie „Wein“*

Wie in den vorstehenden Abschnitten detailliert ausgeführt, ergibt sich der einzigartige Charakter der Weine mit der g. g. A. Επανομή aus dem Zusammenspiel von charakteristischen Eigenschaften des Gebiets (Boden, Klima, Windverhältnisse im Sommer), kultivierten Rebsorten und angewandten Anbauverfahren.

Das Klima in der Region Epanomi ist für die hier angebauten Rebsorten ideal, da die Trauben die gewünschte technologische und phenolische Reife erreichen, noch bevor die starken Regenfälle im Herbst eintreten, die die Qualität der Trauben beeinträchtigen würden.

Die trockenwarmen Bedingungen in der Region führen zusammen mit der Art der Böden zu einer Reifung der Trauben zwischen Mitte August und Mitte September (je nach Rebsorte). Die Kombination aus angebauten Rebsorten und dem äußerst trockenwarmen Klima in der Region zeigt sich folglich in der Verschiedenheit sowohl der Art als auch der organoleptischen Eigenschaften der erzeugten Weine, in denen sich das Klima deutlich spiegelt.

Die weißen Rebsorten werden in den niederen Lagen des Weinbergs angebaut, um Trockenstress zu vermeiden, durch den der Säuregehalt der Weine abnehmen würde. Einzige Ausnahme ist die Sorte Malagousia, die in mittleren und höheren Lagen angebaut wird, da sie auf übermäßige Feuchtigkeit empfindlich reagiert. Die Reife der Trauben beginnt bei den Sorten Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier Mitte August, während die Sorten Assyrtiko und Malagousia erst Ende August zur Reife gelangen.

Die Sorte Assyrtiko ist in der lokalen Umgebung perfekt akklimatisiert. Aus ihr werden Weine mit starker Säure, hohem Alkoholgehalt und Aromen von reifen grünen Früchten sowie mit floralen Noten und leichter Mineralität am Gaumen gewonnen.

Die Sorte Malagousia reift problemlos. Aus ihr werden Weine mit einem besonders hohen Alkoholgehalt, guter Säure (infolge kalter Nordwinde) und Aromen von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten und Jasmin gewonnen.

Die Sorten Chardonnay, Viognier und Sauvignon Blanc weisen aufgrund der sich auf die Reife auswirkenden Temperaturbedingungen ein tropisches Aroma auf, das mit einem starken Volumen am Gaumen, einem guten Säuregehalt und einer guten Alterungsfähigkeit zusammentrifft.

Die roten Rebsorten werden in den hohen Lagen des Weinbergs angebaut, wo der Boden geringere Wassermengen zurückhält, sodass der beabsichtigte Trockenstress ausgelöst und die bestmögliche phenolische und technologische Reife erreicht wird. Die auf sandigen Böden erzeugten Weine weisen feine Aromen auf, während die auf stark lehmhaltigen Böden erzeugten Weine einen ausgeprägten phenolischen Charakter zeigen. Die Reifung der Trauben beginnt bei den roten Sorten Merlot und Grenache rouge gegen Ende August. Danach folgen die Sorten Syrah, Cabernet sauvignon und Mourvedre. Den Abschluss bilden die Sorten Limnio und Xinomavro mit Reifung in der ersten Septemberhälfte.

Insbesondere aus den Sorten Merlot und Grenache rouge werden Weine mit hohem Alkoholgehalt und Aromen reifer Früchte gewonnen, die am Gaumen süßlich sind. Aus den Sorten Syrah, Cabernet sauvignon und Mourvedre werden gut strukturierte Weine mit intensiver Farbe und sehr guter Alterungsfähigkeit erzeugt. Aus der Sorte Limnio entstehen volumenreiche Weine mit intensiver Farbe und speziellen Aromen von roten Früchten. Die aus der Sorte Xinomavro gewonnenen Weine hingegen zeigen eine starke Farbintensität, was auf die ideale Reifung dieser Sorte in der Region zurückzuführen ist, einen angemessenen Alkoholgehalt und die Eigenschaften roter Früchte.

8.5. *Ursächlicher Zusammenhang für die Kategorie „Wein aus überreifen Trauben“*

Bei der Rebsorte Malagousia handelt es sich um eine polydynamische Sorte, aus der je nach Anbau- und Weinbereitungsverfahren einfache Weine mit Muskat- und Zitrusaromen gewonnen werden können, jedoch auch Weine mit komplexerem Körper, Aromen von Zitrusfrüchten (Zitronatzitrone, Zitrone), reifen Früchten, Kräutern und weißem Pfeffer. Eine wichtige Rolle spielen Lage, Ausrichtung und Relief sowie die Zusammensetzung des Weinbergs hinsichtlich mechanischer und chemischer Gegebenheiten.

Die Sorte Malagousia zeichnet sich durch eine gute Anpassungsfähigkeit aus, ist jedoch empfindlich gegenüber Feuchtigkeit. Sie wird daher in den hohen Lagen des Gebiets angebaut, wo der Feuchtehalt gering ist, d. h. an Standorten, die für die Reifung der Trauben günstig sind. Dank der Nordwinde, die die auf den Pflanzen vorhandene Feuchtigkeit beseitigen, und dank der Meeresbrise, die die Temperatur der Trauben in den Sommermonaten absenkt, lassen sich aus dieser Sorte somit komplexe Weine mit ausgeprägten Aromen von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten mit gleichzeitig gutem Säuregehalt gewinnen.

Die Böden sind vorwiegend sandig, nährstoffarm und abschüssig. Dies ermöglicht eine schnelle, einfache Entwässerung, was wiederum für diese Rebsorte äußerst günstige Bedingungen schafft, vor allem in der Reifezeit. Die Aufnahme einer großen Menge Wasser würde anderenfalls dazu führen, dass die dünne Epidermis der Malagousia-Trauben aufreißt und es zur Entwicklung von Botrytis kommt.

Gleichzeitig führt die Auswahl älterer Pflanzen (30 Jahre oder älter) zusammen mit den kargen Böden der Region zu einer geringen Produktivität, was die Überreife bei dieser Sorte begünstigt. Dennoch wird in Jahren, in denen die Sorte eine entsprechende Produktivität aufweist, die grüne Lese für eine bessere Reifung genutzt.

Die direkte Sonneneinstrahlung führt dazu, dass die Aromen von Terpenen – durch die die Muskateller-Charakteristika entstehen – bei dieser Sorte weniger intensiv ausfallen. Die Rebkulturen müssen daher in dem Gebiet von Westen nach Osten ausgerichtet werden, damit eine ausgeglichene Reifung gewährleistet ist, die Trauben vor der direkten Sonneneinstrahlung geschützt sind und somit auch keine Verbrennungserscheinungen auftreten. Gleichzeitig werden durch eine spezifische Pflege der Laubwand (von mehr als 2 m) eine bessere Beschattung und ein erhöhter Schutz der Trauben sichergestellt.

Einen weiteren Vorteil bietet die Klonselektion. Der Anbau von aus der Sorte gewonnenen Klonen ermöglicht eine bessere Belüftung der Trauben und reduziert das Risiko des Botrytisbefalls.

Zudem wurde festgestellt, dass die Sorte sehr gut an den Klimawandel angepasst ist. Das Ausbleiben von Niederschlägen in der Region in den Monaten August und September in den vergangenen Jahren hat eine bessere Reifung der Sorte ermöglicht, was so in fast jedem Jahr die Weinerzeugung aus überreifen Trauben begünstigt hat.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Zusätzliche Vorschriften für die Kennzeichnung der Weine

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Artikel 53 Absätze 1, 2 und 6 und insbesondere Anhang V der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung Im Rahmen der Kennzeichnung ökologisch/biologisch erzeugter Weine mit der g. g. A. Επανομή ist die Angabe „ökologisch/biologisch“ oder „Bio“ zusammen mit dem Namen des Erzeugnisses zwingend um Folgendes zu ergänzen:

— die Kennnummer der Kontrollstelle,

— das EU-Logo,

— die Angabe „EU-Landwirtschaft und/oder Landwirtschaft Griechenland“.

Angaben betreffend bestimmte Herstellungsverfahren

In den Artikeln 3 und 4 des Ministerialbeschlusses Nr. 280557/9.6.2005 zur Festlegung der Dauer von Ausbau und Alterung sowie des Zeitpunkts des Inverkehrbringens von Qualitätsweinen mit Ursprungsbezeichnung sowie von Landweinen und über die Festlegung der im Rahmen ihrer Kennzeichnung zu verwendenden Angaben zur Weinerzeugung und -bereitung (Amtsblatt der Hellenischen Republik 818/B/15.6.2005) sind die Voraussetzungen für die Verwendung der folgenden Angaben aufgeführt:

— 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).

Angabe des Erntejahres

Wird im Rahmen der Kennzeichnung der Weine die Angabe ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ oder ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ (Jungwein) verwendet, so muss gemäß Artikel 1 Absatz 2 des Ministerialbeschlusses Nr. 280557/9.6.2005 zur Festlegung der Dauer von Ausbau und Alterung sowie des Zeitpunkts des Inverkehrbringens von Qualitätsweinen mit Ursprungsbezeichnung sowie von Landweinen und über die im Rahmen ihrer Kennzeichnung zu verwendenden Angaben zur Weinerzeugung und -bereitung (Amtsblatt der griechischen Republik 818/B/15.6.2005) das Erntejahr angegeben werden.

Angaben im Rahmen der Kennzeichnung gemäß nationalen Rechtsvorschriften

Gemäß dem Ministerialbeschluss Nr. 235309/7.2.2002 können im Rahmen der Kennzeichnung der Weine mit der g. g. A. Επανομή die folgenden Angaben verwendet werden:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Weißwein aus weißen Trauben), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Weißwein aus roten Trauben), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Weißwein aus grauen Trauben), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ (Kokkineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ (Bergwein), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ (Hanglagenwein).

Ausnahmeregelungen

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der Union

Art der weiteren Bedingung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung

Ausnahmeregelungen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

In Artikel 4 Buchstabe c des Gemeinsamen Ministerialbeschlusses Nr. 392169/20.10.1999 über die allgemeinen Vorschriften für die Verwendung der Angabe „Landwein“ in der Beschreibung von Tafelweinen (Amtsblatt der Hellenischen Republik 1985/B/8.11.1999) in der durch den Gemeinsamen Ministerialbeschluss Nr. 321813/29.8.2007 geänderten Fassung ist Folgendes festgelegt:

„Tafelweine, für die die Angabe ‚Landwein‘ zusammen mit der geografischen Angabe eines Bezirks, einer Präfektur oder einer Weinbauregion, die kleiner als die Präfektur ist, verwendet werden darf, müssen in Kellereien hergestellt werden, die in der jeweiligen Präfektur oder in einer angrenzenden Präfektur ansässig sind.“

Folglich dürfen die Weine mit der g. g. A. Επανομή in Kellereien hergestellt werden, die in der Präfektur Thessaloniki oder einer der angrenzenden Präfekturen Chalkidiki, Imathia, Pella, Kilkis und Serres ansässig sind.

Link zur produktspezifikation

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_epanomi_031024.pdf

C/2025/229

3.1.2025

Genehmigung staatlicher Beihilfen nach den Artikeln 107 und 108 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union

Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden

SA.33828

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/229)

Datum der Annahme der Entscheidung	25.11.2024
Nummer der Beihilfe	SA.33828
Mitgliedstaat	Griechenland
Region	
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Νόμος 27 της 22.4.1975 Περί φορολογίας πλοίων, επιβολής εισφοράς προς ανάπτυξιν της Εμπορικής Ναυτιλίας, εγκαταστάσεως αλλοδαπών ναυτιλιακών επιχειρήσεων και ρυθμίσεως συναφών θεμάτων
Rechtsgrundlage	Law 27 of 22/4/1975 On ship taxation, imposition of a levy for the development of mercantile shipping, establishment of foreign shipping companies and regulation of related issues
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Sektorale Entwicklung
Form der Beihilfe	Steuerermäßigung oder Steuerbefreiung
Haushaltsmittel	Jährliche Mittel: 0 EUR
Beihilfehöchstintensität	
Laufzeit	
Wirtschaftssektoren	Personenbeförderung in der See- und Küstenschifffahrt, Güterbeförderung in der See- und Küstenschifffahrt
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Hellenic Republic Nikis 5-7, 105 63, Athens
Sonstige Angaben	

Die rechtsverbindliche(n) Sprachfassung(en) der Entscheidung, aus der/denen alle vertraulichen Angaben gestrichen sind, finden Sie unter:

https://competition-cases.ec.europa.eu/search?caseInstrument=SA