C/2026/3788

15.7.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/3788)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Τύρναβος“

EU-Nr.: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Τύρναβος“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Griechenland

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHE ENTWICKLUNG UND LEBENSMITTEL, ABTEILUNG FÜR REBEN, WEIN UND SPIRITUOSEN

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die beantragte Änderung fällt aus folgenden Gründen in die Kategorie der Standardänderungen gemäß Artikel 24 Absätze 3 und 4 der Verordnung (EU) 2024/1143:

a) sie umfasst keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens der geschützten geografischen Angabe;

b) sie umfasst keine Änderung, Streichung oder Aufnahme einer Kategorie von Weinbauerzeugnissen mit der geschützten geografischen Angabe;

c) sie birgt nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht, oder verändert diesen; und

d) sie hat keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Aufnahme der Rebsorte Asyrtiko in die Sortenzusammensetzung der Weiß- und Roséweine aller Kategorien und in die Sortenzusammensetzung des Rosé-Perlweins.

Beschreibung

Der Weißwein mit der g.g.A. „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (trocken, halbtrocken und lieblich) wird in beliebigen Anteilen aus Trauben der Rebsorten Malagouzia, Dempina, Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Roditis, Savatiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Maccabeau, Batiki, Ugni Blanc und Asyrtiko erzeugt.

Der Roséwein mit der g.g.A. „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (trocken, halbtrocken und lieblich) wird in beliebigen Anteilen aus frischen Trauben der Rebsorten Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah und Asyrtiko erzeugt.

Der Perlwein mit der g.g.A. „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (trocken und halbtrocken) wird in beliebigen Anteilen aus frischen Trauben der Rebsorten Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, Syrah und Asyrtiko erzeugt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufhebung der Beschränkung auf 30 % in der Sortenzusammensetzung von Weißweinen aller Kategorien für die Rebsorten Ugni Blanc, Batiki und Maccabeau

Beschreibung

Die Weinbereitung unter Verwendung der oben genannten Rebsorten hat gezeigt, dass eine Überschreitung der 30 %-Grenze keine erheblichen Veränderungen im Profil der Weine mit sich bringt, sodass diese Beschränkung aus önologischer Sicht nicht gerechtfertigt ist, sondern eine unnötige Einschränkung darstellt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der technischen Unterlage zur g.g.A.

Beschreibung

i) Verbesserung der Beschreibung im Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“;

ii) Hinzufügung und Ersetzung nationaler Bestimmungen über die geltenden Anforderungen und Kontrollen für Weine mit g.U. und g.g.A.; und

iii) Änderung der Angaben zu den zuständigen Kontrollstellen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Τύρναβος“

EU-Nr.: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026

1. **Name(n)**

„Τύρναβος“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Griechenland

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

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

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

8. Perlwein

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

Weinbauerzeugnis

Trockener Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Gelblich-grüne Farbe.

Geruch

Aroma erinnert an grünen Apfel und reife Birne, Zitrusfrucht mit subtilen Noten von Jasmin. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma mit blumigen Noten.

Geschmack

Intensive Schwere am Gaumen mit geringer Säure und einem anhaltenden Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,0
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,0 % vol;

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol;

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

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Halbtrockener Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Gelblich-grüne Farbe.

Geruch

Aroma erinnert an grünen Apfel und reife Birne, Zitrusfrucht mit subtilen Noten von Jasmin. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma mit blumigen Noten.

Geschmack

Intensive Schwere am Gaumen mit erfrischendem süßem Geschmack, geringer Säure und einem anhaltenden Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,0
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	250

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol;

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 4,5 und höchstens 17,5;

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Lieblicher Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Gelblich-grüne Farbe.

Geruch

Aroma erinnert an grünen Apfel und reife Birne, Zitrusfrucht mit subtilen Noten von Jasmin. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma mit honigartigen und blumigen Noten.

Geschmack

Intensive Schwere am Gaumen mit subtiler Säure und einem anhaltenden, süßen Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,0
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	250

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol;

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

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Trockener Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Tief purpurrot mit violetten Glanzlichtern.

Geruch

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.

Geschmack

Vollmundige Schwere am Gaumen mit guter Struktur und weichen Tanninen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12,0
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,0 % vol;

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol;

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

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Halbtrockener Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Tief purpurrot mit violetten Glanzlichtern.

Geruch

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.

Geschmack

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

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12,0
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol;

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 4,5 und höchstens 17,5;

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Lieblicher Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Tief purpurrot mit violetten Glanzlichtern.

Geruch

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.

Geschmack

Vollmundige Schwere am Gaumen mit guter Struktur und weichen Tanninen. Süßer Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12,0
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol;

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

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Süßer Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Tief purpurrot mit violetten Glanzlichtern.

Geruch

Aroma von überreifen Früchten wie Feigen, mit intensivem Muskataroma, mit darüber liegenden Noten von Honig und traditionellen Süßkonserven.

Geschmack

Süß am Gaumen, mit intensivem Muskatcharakter. Zufriedenstellende Säure, körperreich, ein Eindruck von Fülle und ein anhaltender Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	300

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol;

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 45;

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Trockener Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rosafarben.

Geruch

Ein fruchtiger Wein mit dem Aroma von Kirsche, Erdbeere und roten Rosen. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma.

Geschmack

Zufriedenstellende Säure und Komplexität sowie gute Struktur.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,0
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,0 % vol;

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol;

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

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Halbtrockener Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rosafarben.

Geruch

Ein fruchtiger Wein mit dem Aroma von Kirsche, Erdbeere und roten Rosen. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma.

Geschmack

Zufriedenstellende Säure und Komplexität, angenehme Süße und gute Struktur.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,0
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	250

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol;

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 4,5 und höchstens 17,5;

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Lieblicher Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rosafarben.

Geruch

Ein fruchtiger Wein mit dem Aroma von Kirsche, Erdbeere und roten Rosen. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma.

Geschmack

Zufriedenstellende Säure und Komplexität sowie gute Struktur. Anhaltender süßer Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,0
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	250

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol;

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

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Trockener Roséperlwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rosafarben.

Geruch

Ein fruchtiger Wein mit dem Aroma von Kirsche, Erdbeere und roten Rosen. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma.

Geschmack

Zufriedenstellende Säure, ein Eindruck von Frische und gute Struktur.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,0
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol;

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

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.

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

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Halbtrockener Roséperlwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rosafarben.

Geruch

Ein fruchtiger Wein mit dem Aroma von Kirsche, Erdbeere und roten Rosen. Muskatweine haben ein ausgeprägtes Muskataroma.

Geschmack

Zufriedenstellende Säure, ein Eindruck von Frische und gute Struktur.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,0
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	250

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol;

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 4,5 und höchstens 17,5;

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.

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

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Vinifikation von trockenen, halbtrockenen und lieblichen Weißweinen

Art des önologischen Verfahrens

Einschränkungen für die Weinbereitung

Beschreibung

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

Weinbereitungsverfahren

Vinifikation von trockenen, halbtrockenen, lieblichen und süßen Rotweinen

Art des önologischen Verfahrens

Einschränkungen für die Weinbereitung

Beschreibung

Sie werden nach traditionellen Weinbereitungsverfahren für Rotwein erzeugt.

Weinbereitungsverfahren

Vinifikation von trockenen, halbtrockenen und lieblichen Roséweinen

Art des önologischen Verfahrens

Einschränkungen für die Weinbereitung

Beschreibung

Der Roséwein wird mit modernster Weinbereitungstechnologie für Roséwein erzeugt; bei der alkoholischen Gärung überschreitet die Temperatur nicht 20 °C.

Weinbereitungsverfahren

Formen der Reberziehung

Art des önologischen Verfahrens

Anbaumethode

Beschreibung

Die Reben werden nach den typischen lokalen Anbautechniken erzogen.

Weinbereitungsverfahren

Besondere önologische Verfahren zur Weinbereitung

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches Weinbereitungsverfahren

Beschreibung

a) Bei der Herstellung von halbtrockenen, lieblichen und süßen Weinen darf der Wein im Einklang mit den geltenden Bestimmungen der EU gesüßt werden.

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

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

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

Höchstertrag:

Höchstertrag:	12 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Höchstertrag je Hektar in Hektolitern Enderzeugnis - Rotwein

Höchstertrag:

Höchstertrag:	96
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Höchstertrag pro Hektar in Hektolitern Enderzeugnis – Weiß- und Roséwein

Höchstertrag:

Höchstertrag:	90
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Cabernet Sauvignon N

— Chardonnay B

— Grenache Rouge N

— Maccabeau B

— Merlot N

— Sauvignon Blanc B

— Syrah N

— Ugni Blanc B — Trebbiano

— Asyrtiko B

— Limnio N

— Limniona N

— Malagouzia B

— Muscat Hamburg N — Moschato Mavro Tyrnavou

— Batiki B

— Dempina B

— Roditis Rs – Alepou

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

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte Gebiet für die Erzeugung der Weine 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.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ dem Ansehen;

☐ besonderer Qualität;

☐ sonstigen Eigenschaften.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Angaben zum geografischen Gebiet – Wein und Perlwein

Historischer Zusammenhang

Im Umland von Tyrnavos wird seit Jahrhunderten Weinbau betrieben, 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).

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. 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. „Τύρναβος“ (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.

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.“ Laut Achilleas Tzartzanos (1873-1946) galt der ausgedehnte Weinbau als entscheidender Faktor für das wirtschaftliche Wachstum von Tyrnavos, zu dem noch der Baumwollanbau und zahlreiche Obstplantagen (Birnen und Pfirsiche) hinzukamen. Es gab eine Zeit, in der die Einwohner von Tyrnavos in großem Umfang Maulbeerbäume für die Seidenindustrie anbauten, jedes Jahr große Mengen an Kokons herstellten und diese nach Europa ausführten.

Die Rebe und ihre Erzeugnisse bilden auch das Rückgrat der lokalen Wirtschaft. Wein und Tsipouro sind im Gebiet Tyrnavos untrennbar mit gesellschaftlichen Anlässen wie Traditionen, Festen und Zeremonien sowie dem Alltag der Einheimischen verbunden. 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. Es handelt sich um ein Volksfest mit anzüglichen Liedern und Neckereien, Tanz und viel Trunkenheit; tatsächlich ist es ein Fest des Phallus, des Symbols für Fortpflanzung und Fruchtbarkeit.

Geografisches Umfeld und geografischer Ursprung

Die Rebflächen im Gebiet der Weine mit der g.g.A. „Τύρναβος“ (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.

Das Gelände der Gemeinde Tyrnavos, auf dem sich die Rebflächen befinden, ist teilweise von einem sanften Relief bis hin zu Hängen mit einer Neigung von bis zu 12 % (im Gebiet von Damasi) geprägt. Dort finden sich Schwemmlandböden, die für intensive Landwirtschaft geeignet sind. Das geologische Material umfasst insbesondere die alluviale Deckschicht, Flussablagerungen, Kolluvial- und Schwemmkegel, Dünen sowie vulkanische Gesteine mit agglutiniertem Sand, Ton, Kies und Geröll.

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. Konkret liegt die Durchschnittstemperatur bei 16,5 °C, während die mittlere Tiefsttemperatur im Winter bei etwa 7,7 °C und im Sommer bei etwa 40,1 °C liegt. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt 518 mm, während die durchschnittliche Luftfeuchtigkeit bei 72,59 % liegt.

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

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).

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.

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.

Angaben zum Erzeugnis für die Kategorie „Wein“

Die Qualitätsmerkmale der Weine mit der g.g.A. „Τύρναβος“ (Tyrnavos) sind auf die klimatischen Bedingungen des Gebiets und die verschiedenen Bodenarten in Verbindung mit den angebauten Rebsorten, den Verfahren der Rebpflege und den Weinbereitungsmethoden zurückzuführen.

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 neutrales Aroma und durchschnittliche Säure aufweisen.

Asyrtiko ist seit vielen Jahren eine empfohlene und zugelassene Rebsorte im Gebiet Tyrnavos und die Anbaufläche dieser Rebsorte nimmt stetig zu.

Asyrtiko gilt als ideale Rebsorte für Gebiete mit geringen Niederschlägen und trockenem Klima. Die Anpassungsfähigkeit dieser Rebsorte im Gebiet Tyrnavos wird vor allem aus zwei Gründen als ausgezeichnet angesehen: geringe Niederschläge und Zusammensetzung des Bodens. Zudem tragen der hohe Sandanteil und die gute Drainage dazu bei, dass die Rebsorte Asyrtiko tiefe Wurzeln bildet, um Wassermangel besser zu überstehen.

Weine aus der Rebsorte Asyrtiko können mit Weinen aus vielen anderen der im Rahmen der g.g.A. „Τύρναβος“ (Tyrnavos) zulässigen Rebsorten (z. B. Malagouzia) verschnitten werden, wobei hochwertige Weine gewonnen werden. Eine davon ist die Rebsorte Moschato Mavro Tyrnavou. Diese besondere Cuvée ist von großem Interesse, da sie die sehr gute Säure der Rebsorte Asyrtiko mit dem explosiven und vielschichtigen Aromaprofil der Rebsorte Moschato Mavro Tyrnavou (bei der Weißweingärung) verbindet. Eine weitere interessante Cuvée ist die Kombination von Asyrtiko mit den Rebsorten Malagouzia und Chardonnay. Diese Cuvée ist seit mehreren Jahren auf dem griechischen Markt erhältlich und erfreut sich großer Beliebtheit.

Ursächlicher Zusammenhang für die Kategorie „Wein“

Die Einmaligkeit der Weine 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 heimische Sorte Limniona, die in der letzten Dekade im September bis zur ersten Dekade im Oktober reift, ist von großem 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 des Weinbauerzeugnisses

8. Perlwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Angaben zum Erzeugnis für die Kategorie „Perlwein“

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. „Τύρναβος“ (Tyrnavos) sind durch eine zufriedenstellende Säure, den Eindruck von Frische und eine gute Struktur charakterisiert.

Ursächlicher Zusammenhang für die Kategorie „Perlwein“

Die Einmaligkeit der Perlweine mit der g.g.A. „Τύρναβος“ (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. 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.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten Gebiet

Rechtsrahmen

einzelstaatliches Recht

Art der Anforderung/Ausnahmeregelung

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

A) Rechtsrahmen: EU-Rechtsvorschriften

B) Rechtsrahmen: einzelstaatliches Recht

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. Insbesondere Weine mit der g.g.A. „Τύρναβος“ (Tyrnavos) dürfen in Kellereien erzeugt werden, die im Regionalbezirk Larissa oder den angrenzenden Regionalbezirken Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani und Pieria tätig sind.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

zusätzliche Vorschriften für die Weinkennzeichnung

Rechtsrahmen

einzelstaatliches Recht

Art der Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

A. Angabe bestimmter Erzeugungsverfahren

Rechtsrahmen: EU-Rechtsvorschriften

Rechtsrahmen: einzelstaatliches Recht

Die folgenden Begriffe dürfen gemäß den in den innerstaatlichen Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen verwendet werden:

— „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)

B. Angabe des Erntejahres auf dem Etikett

Wird der Begriff „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ oder „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (Jungwein) bei der Kennzeichnung von Weinen verwendet, so muss das Erntejahr angegeben werden.

C. Angaben im Rahmen der Kennzeichnung gemäß nationaler Gesetzgebung

— Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) „Τύρναβος“ (Tyrnavos) dürfen folgende Begriffe 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).

— Die folgenden traditionellen Begriffe dürfen in Verbindung mit der g.g.A. „Τύρναβος“ (Tyrnavos) verwendet und geschützt werden, sofern die einschlägigen Bestimmungen des EU-Rechts und des innerstaatlichen Rechts eingehalten werden:

Τοπικός Οίνος (Landwein) anstelle der g.g.A.

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

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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