C/2026/2625

8.5.2026

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/2026/2625)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Μακεδονία“

EU-Nr.: PGI-GR-A1616-AM01 — 11.2.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Μακεδονία“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ 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)**

Bezeichnung

Änderung von Buchstabe d unter der Überschrift „Önologische Verfahren“

Beschreibung

Buchstabe d unter der Überschrift „Önologische Verfahren“ wird wie folgt geändert:

d) Weinbereitung oder gemeinsame Weinbereitung aus Trauben und/oder Mosten aus Weinbaugebieten, in denen lokale Weine (Weine mit geschützter geografischer Angabe – g.g.A.) und/oder Weine mit Ursprungsbezeichnung (Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung – g.U.) erzeugt werden, sofern diese innerhalb der betreffenden Weinbauregion liegen.

Anstelle des derzeitigen Wortlauts „d) Weinbereitung aus Trauben und/oder Mosten aus Weinbaugebieten, in denen Weine mit der g.U. ‚Μακεδονία‘ erzeugt werden“.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Aktualisierung der technischen Unterlage für die g.g.A. „Μακεδονία“

Beschreibung

Zur Aktualisierung der technischen Unterlagen werden die folgenden Änderungen an der Produktspezifikation und dem Einzigen Dokument vorgenommen:

a) Verbesserung der Beschreibungen in den Abschnitten „Beschreibung der Weine“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“;

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

c) Änderung der Angaben zu den zuständigen Kontrollstellen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Μακεδονία“

EU-Nr.: PGI-GR-A1616-AM01 — 11.2.2026

1. **Name(n)**

„Μακεδονία“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ 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

3. Likörwein

8. Perlwein

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

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

Weinbauerzeugnis

Trockener Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Kristallklare und leuchtende gelbliche Farbe mit leichten grünen Reflexen. Mit zunehmender Reife können goldene Reflexe auftreten.

Geruch

Intensives und reichhaltiges Bouquet, mit Aromen von Zitrusfrüchten und Noten von tropischen Früchten.

Geschmack

Vollmundig, mit besonderer Ausgewogenheit und Finesse. Lebhafter, lang anhaltender Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10
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 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

Weinbauerzeugnis

Halbtrockener Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Kristallklare und leuchtende gelbliche Farbe mit leichten grünen Reflexen. Mit zunehmender Reife können goldene Reflexe auftreten.

Geruch

Intensives und reichhaltiges Bouquet, mit Aromen von Zitrusfrüchten und Noten von tropischen Früchten.

Geschmack

Vollmundig, leicht süß, mit besonderer Ausgewogenheit und Finesse. Lebhafter, lang anhaltender Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10
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 – höchstens 17,5

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

Weinbauerzeugnis

Lieblicher Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Kristallklare und leuchtende gelbliche Farbe mit leichten grünen Reflexen. Mit zunehmender Reife können goldene Reflexe auftreten.

Geruch

Intensives und reichhaltiges Bouquet, mit Aromen von Zitrusfrüchten und Noten von tropischen Früchten.

Geschmack

Vollmundig, mit angenehmer Süße und besonderer Ausgewogenheit und Finesse. Lebhafter, lang anhaltender Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10
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 – höchstens 45,0

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

Weinbauerzeugnis

Süßer Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Kristallklare und leuchtende gelbliche Farbe mit leichten grünen Reflexen. Mit zunehmender Reife können goldene Reflexe auftreten.

Geruch

Intensives und reichhaltiges Bouquet, mit Aromen von Zitrusfrüchten und Noten von tropischen Früchten.

Geschmack

Reichhaltiger Körper mit besonderer Ausgewogenheit und Finesse. Lebhafter, lang anhaltender, süßer Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
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):	300

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,0 % vol

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 45

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

Weinbauerzeugnis

Trockener Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Violette Farbe, bei jungem Wein mit granatroten Reflexen, die mit der Reifung orangerot werden.

Geruch

Intensive Gewürze (schwarzer Pfeffer), Feigen, Dörrobst.

Geschmack

Mittlerer bis reichhaltiger Körper, je nach Jahrgang. Gut strukturierte Tannine, besondere Ausgewogenheit dank seines relativ hohen Säuregehalts.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	4,5
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: 11,0 % vol

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol

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

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

Weinbauerzeugnis

Halbtrockener Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Violette Farbe, bei jungem Wein mit granatroten Reflexen, die mit der Reifung orangerot werden.

Geruch

Intensive Gewürze (schwarzer Pfeffer), Feigen, Dörrobst.

Geschmack

Mittlerer bis reichhaltiger Körper, je nach Jahrgang. Gut strukturierte Tannine, besondere Ausgewogenheit mit einer leichten Süße und relativ hohem Säuregehalt.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
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 – höchstens 17,5

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

Weinbauerzeugnis

Lieblicher Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hellrote Farbe mit ziegelroten Reflexen, die sich im Laufe der Reifung entwickeln.

Geruch

Komplexes Bouquet von Dörrobst, Pflaumen, Feigen, mit Noten von Vanille.

Geschmack

Reichhaltiger Körper mit besonderer Ausgewogenheit, in der die Säure dominiert. Lang anhaltender, süßer Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
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 – höchstens 45,0

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

Weinbauerzeugnis

Süßer Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Kräftige rote Farbe mit rötlich-braunen Reflexen.

Geruch

Komplexes Bouquet von getrockneten/gerösteten Nüssen, Feigen, Leder, mit Noten von Vanille.

Geschmack

Reichhaltiger Körper mit Süße und einer besonderen Ausgewogenheit, in der die Säure eine dominierende Rolle spielt.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
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

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,0 % vol

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 45

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

Weinbauerzeugnis

Trockener Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Lebhaft roséfarben, kristallklar.

Geruch

Ausgesprochen aromatisch mit charakteristischen Aromen von roten Waldfrüchten, Erdbeeren und Wildkirschen.

Geschmack

Ausgesprochen aromatisch mit charakteristischen Aromen von roten Waldfrüchten, Erdbeeren und Wildkirschen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
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 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

Weinbauerzeugnis

Halbtrockener Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hellroséfarben mit orangeroten Reflexen.

Geruch

Reichhaltiges, komplexes Bouquet von überreifen roten Beeren, Pflaumen und Noten von Vanille.

Geschmack

Reichhaltiger Körper mit erfrischender Süße und einer besonderen Ausgewogenheit, in der die Säure eine dominierende Rolle spielt.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
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 – höchstens 17,5

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

Weinbauerzeugnis

Lieblicher Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hellroséfarben mit orangeroten Reflexen.

Geruch

Komplexes Bouquet, dominiert von Dörrobst und Nüssen, mit Noten von Vanille.

Geschmack

Reichhaltiger Körper mit besonderer Ausgewogenheit, in der die Säure dominiert. Lang anhaltender, süßer Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
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: 11,0 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 12,5 – höchstens 45,0

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

Weinbauerzeugnis

Süßer Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Roséfarben mit ziegelroten Reflexen und mittlerer Transparenz.

Geruch

Komplexes Bouquet von getrockneten/gerösteten Nüssen, Feigen, Leder, mit Noten von Vanille.

Geschmack

Charakteristischer Körper mit süßem Geschmack, reichhaltiger Struktur und besonderer Ausgewogenheit.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
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):	300

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,0 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): mindestens 45

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

Weinbauerzeugnis

Weißer Likörwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Kräftige gelbe Farbe mit goldenen Reflexen, die im Laufe der Reifung orange werden können.

Geruch

Komplexes und intensives Bouquet mit Noten von Dörrobst.

Geschmack

Ausgewogen und süß, vollmundig am Gaumen mit langem aromatischem Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	15
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Vorhandener Alkoholgehalt: 15,0 – 22,0 % vol

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 17,5 % vol

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

Weinbauerzeugnis

Roter Likörwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Kräftige purpurne Farbe mit violetten Reflexen, die im Laufe der Reifung ziegelrot werden können.

Geruch

Komplexes und intensives Bouquet von Dörrobst.

Geschmack

Lebendig, überschwänglich und vollmundig am Gaumen mit einem ausgewogenen, süßen Geschmack. Ausgeprägte Aromen von Dörrobst und Kirschkonfitüre.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	15
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Vorhandener Alkoholgehalt: 15,0 – 22,0 % vol

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 17,5 % vol

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

Weinbauerzeugnis

Wein aus eingetrockneten Trauben

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Kräftige gelbe Farbe mit braunen Reflexen.

Geruch

Komplexes und intensives Bouquet mit Noten von Dörrobst.

Geschmack

Ausgewogen und süß, vollmundig am Gaumen mit langem aromatischem Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	400

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 16,0 % vol

— Minimaler Gesamtzuckergehalt (g/l): 45

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

Weinbauerzeugnis

Trockener weißer Perlwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Leuchtend gelbe Farbe.

Geruch

Reichhaltiges und fruchtiges Bouquet.

Geschmack

Ausgewogen am Gaumen mit lang anhaltendem Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

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

— Maximaler Gesamtzuckergehalt (g/l): 9,0

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Überdruck in der Flasche: 1 bis 2,5 bar

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

Weinbauerzeugnis

Halbtrockener weißer Perlwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Leuchtend gelbe Farbe.

Geruch

Reichhaltiges und fruchtiges Bouquet.

Geschmack

Ausgewogen am Gaumen mit einer weichen Süße, harmonisch eingefasst von einer erfrischenden Säure und einem lang anhaltenden Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

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

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

— Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Überdruck in der Flasche: 1 bis 2,5 bar

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

7. **Weinbereitungsverfahren**

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

Weinbereitungsverfahren

Bereitung von Rotweinen

Art des önologischen Verfahrens

Einschränkungen bei der Weinbereitung

Beschreibung

Der **Rotwein** wird nach traditionellen Weinbereitungsverfahren für Rotwein erzeugt. Die zur Erzeugung des Weins verwendeten Rebsorten müssen in den Weinbaugebieten **Makedoniens** angebaut werden, die in den einschlägigen Ministerialbeschlüssen genannt sind.

Weinbereitungsverfahren

Bereitung von Roséweinen

Art des önologischen Verfahrens

Einschränkungen bei der Weinbereitung

Beschreibung

Der **Roséwein** wird mit Verfahren der Roséweinbereitung nach dem Stand der Technik hergestellt; während der alkoholischen Gärung darf die Temperatur 20 °C nicht überschreiten. Die zur Erzeugung des Weins verwendeten Rebsorten müssen in den Weinbaugebieten **Makedoniens** angebaut werden, die in den einschlägigen Ministerialbeschlüssen genannt sind.

Weinbereitungsverfahren

Bereitung von Wein aus eingetrockneten Trauben

Art des önologischen Verfahrens

Einschränkungen bei der Weinbereitung

Beschreibung

Der **Wein aus eingetrockneten Trauben** wird aus Traubenmost gewonnen, dem durch Lagerung in der Sonne oder im Schatten teilweise Wasser entzogen wurde. Dieser Most wird ohne Zusatz von Most, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat – vor, während oder nach der alkoholischen Gärung – und ohne jegliche Konzentrierung des Mostes aus eingetrockneten Trauben vinifiziert. Der Zucker- und Alkoholgehalt des Enderzeugnisses stammt ausschließlich von den vinifizierten Trauben. Die zur Erzeugung von Wein aus eingetrockneten Trauben verwendeten Rebsorten müssen in den Weinbaugebieten **Makedoniens** (Siatista, Kastoria, Drama) angebaut werden, in denen dieser Wein gemäß den einschlägigen Ministerialbeschlüssen erzeugt wird.

Weinbereitungsverfahren

Bereitung von Likörwein

Art des önologischen Verfahrens

Einschränkungen bei der Weinbereitung

Beschreibung

Der **Likörwein** wird aus teilweise gegorenem Traubenmost mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol oder aus Wein oder einer Mischung aus beidem hergestellt, dem allein oder in einem Gemisch neutraler Weinalkohol, einschließlich Alkohol aus der Destillation von getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol, oder Wein oder Destillat aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol zugesetzt worden ist. Die zur Erzeugung von Likörwein verwendeten Rebsorten müssen in den Weinbaugebieten **Makedoniens** (Pieria, Evros) angebaut werden, in denen dieser Wein gemäß den einschlägigen Ministerialbeschlüssen erzeugt wird.

Weinbereitungsverfahren

Bereitung von Perlwein

Art des önologischen Verfahrens

Einschränkungen bei der Weinbereitung

Beschreibung

Der **Perlwein** wird nach einem traditionellen örtlichen Verfahren hergestellt, bei dem das CO_2 endogen im Wein gelöst wird. Die zur Erzeugung von Perlwein verwendeten Rebsorten müssen in den Weinbaugebieten **Makedoniens** (Florina) angebaut werden, in denen dieser Wein gemäß den einschlägigen Ministerialbeschlüssen erzeugt wird.

Weinbereitungsverfahren

Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

a) Bei der Erzeugung von halbtrockenen, lieblichen und süßen Weinen ist die Süßung gemäß den einschlägigen EU-Vorschriften zulässig.

b) Likörwein wird aus teilweise gegorenem Traubenmost mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol oder aus Wein oder einer Mischung aus beidem hergestellt, dem allein oder in einem Gemisch neutraler Weinalkohol, einschließlich Alkohol aus der Destillation von getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol, oder Wein oder Destillat aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol zugesetzt worden ist.

c) Wein aus eingetrockneten Trauben wird aus Traubenmost gewonnen, dem durch Lagerung in der Sonne oder im Schatten teilweise Wasser entzogen wurde. Dieser Most wird ohne Zusatz von Most, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat – vor, während oder nach der alkoholischen Gärung – und ohne jegliche Konzentrierung des Mostes aus eingetrockneten Trauben vinifiziert. Der Zucker- und Alkoholgehalt des Enderzeugnisses stammt ausschließlich von den vinifizierten Trauben.

d) Der Perlwein wird nach einem traditionellen örtlichen Verfahren hergestellt, bei dem das CO_2 endogen im Wein gelöst wird.

Weinbereitungsverfahren

Formen der Reberziehung

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Die Reben werden nach den typischen lokalen Anbautechniken erzogen.

Weinbereitungsverfahren

Bereitung von Weißweinen

Art des önologischen Verfahrens

Einschränkungen bei der Weinbereitung

Beschreibung

Der **Weißwein** wird nach dem Stand der Technik für die Bereitung von Weißwein hergestellt; während der alkoholischen Gärung darf die Temperatur 20 °C nicht überschreiten. Die zur Erzeugung des Weins verwendeten Rebsorten müssen in den Weinbaugebieten **Makedoniens** angebaut werden, die in den einschlägigen Ministerialbeschlüssen genannt sind.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Höchstertrag in hl/ha (Enderzeugnis)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	96
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Höchstertrag in kg/ha (Trauben)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	12 000
Einheit Höchstertrag:	Kilogramm Trauben pro Hektar

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

— Barbera N

— Cabernet Franc N

— Cabernet Sauvignon N

— Chardonnay B

— Cinsaut N

— Gewurtztraminer Rs

— Grenache Rouge N

— Merlot N

— Montepulciano N

— Mourvedre N

— Nebbiolo N

— Negro Amaro N

— Refosco N

— Riesling B

— Sangiovese N

— Sauvignon Blanc B

— Semillon B

— Syrah N

— Tannat N

— Tempranillo N

— Ugni Blanc B - Trebbiano

— Viognier B

— Agiorgitiko N

— Agoumastos B

— Athiri B

— Asprouda Serron B

— Assyrtiko B

— Zoumiatiko B - Damiatis

— Koiniariko N

— Limnio N

— Limniona N

— Malagousia B

— Moschato Alexandreias B

— Moschomavro N

— Batiki B

— Negoska N

— Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

— Pamidi N

— Priknadi B

— Roditis Rs – Alepou

— Robola B

— Sefka N

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

— Chondromavro N

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet der Weine umfasst alle Gebiete Makedoniens, in denen Weine mit g.g.A. und Weine mit g.U. erzeugt werden, wie in den Ministerialbeschlüssen bzw. Präsidialverordnungen ausführlich beschrieben.

Im Einzelnen werden die Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Μακεδονία“ aus Trauben erzeugt, die auf Rebflächen in folgenden Gebieten angebaut werden:

1) im Regionalbezirk Grevena,

2) im Regionalbezirk Drama,

3) im Regionalbezirk Thessaloniki auf einer Höhe von 50 bis 800 m,

4) im Regionalbezirk Imathia auf einer Höhe von mehr als 80 m,

5) im Regionalbezirk Kavala auf einer Höhe von mehr als 50 m,

6) im Regionalbezirk Florina,

7) im Regionalbezirk Kastoria auf einer Höhe von 600 bis 1 000 m,

8) im Regionalbezirk Kozani auf einer Höhe von 250 m oder mehr,

9) im Regionalbezirk Pella,

10) im Regionalbezirk Serres,

11) im Regionalbezirk Pieria auf einer Höhe von mehr als 50 m,

12) im Regionalbezirk Chalkidiki,

13) im Regionalbezirk Kilkis:

   a) innerhalb der Verwaltungsgrenzen des Stadtbezirks Goumenissa und der örtlichen Gemeinschaften Griva, Karpi, Pentalofos, Stathis, Filyria des Gemeindebezirks Goumenissa in der Gemeinde Paionia und in der örtlichen Gemeinschaft Polypetro des Gemeindebezirks Evropos in derselben Gemeinde;

   b) in der örtlichen Gemeinschaft Gorgopi im Gemeindebezirk Axioupoli auf einer Höhe von mehr als 150 m und auf Rebflächen im Stadtbezirk Evropos und in der örtlichen Gemeinschaft Toumba im Gemeindebezirk Evropos in der Gemeinde Paionia auf einer Höhe von mehr als 80 m.

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 zu dem geografischen Gebiet – Wein, Likörwein, Perlwein und Wein aus eingetrockneten Trauben

Historischer Zusammenhang

Der Weinbau war im antiken Griechenland ausgesprochen weitverbreitet. Vor allem in der Region Makedonien reicht die Geschichte des Weins weit zurück.

Die ersten Belege für den Weinbau wurden im östlichen Makedonien gefunden. Bei jüngsten Ausgrabungen in der Nähe von Krinides (Kavala) wurden Traubenkerne gefunden, die vom Ende der prähistorischen Zeit stammen. Philippi im östlichen Makedonien gilt als das erste Weinbaugebiet Griechenlands, wo der Anbau bereits zwischen 2800 und 2200 v. Chr. begann.

Den verfügbaren Informationen zufolge gab es Rebflächen in Chalkidiki (in Mende, Scione, Akanthos und auf der Halbinsel des Bergs Athos), auf Thassos, in Pella und in Stageira, wo sogar Aristoteles Rebflächen besaß.

Wein aus Makedonien, insbesondere von Thassos, gelangte in Amphoren auf Frachtschiffen in jeden Winkel der damals bekannten Welt.

Aufgrund der zahlreichen Klöster auf dem Berg Athos – weit mehr als heute – und der Bedeutung des Weins als grundlegendes Genussmittel der Mönche war fast das gesamte Gebiet Chalkidiki, sowohl im Süden als auch im Nordwesten bis zur heutigen Gemeinde Kalamaria, mit Rebflächen bedeckt, die der Weinerzeugung dienten. Durch den systematischen Anbau von Reben war auf dem Berg Athos im 10. Jahrhundert Wein in großen Mengen vorhanden, was dazu führte, dass dieser zunächst in Thessaloniki und später in anderen Gebieten Makedoniens, in Konstantinopel und in anderen Ländern gehandelt wurde, wohin er per Schiff transportiert wurde.

Nach der Eroberung Konstantinopels durch die Kreuzfahrer gewann der Wein in Europa dank der Venezianer und Genuesen wieder an Bedeutung.

Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts erlitt der Weinbau in Makedonien einen schweren Rückschlag. Im Jahr 1898 suchte die Reblaus zunächst die Rebflächen in Pylaia bei Thessaloniki heim, ehe sie in den folgenden Jahrzehnten auch die übrigen Rebflächen in Makedonien und Thrakien befiel. Ihre Ausbreitung erfolgte rasch und hatte verheerende Folgen.

Es wurden Anstrengungen unternommen, der Epidemie durch Kreuzungen mit Rebsorten aus Frankreich, Bulgarien und anderen europäischen Ländern entgegenzuwirken – mit gemischten Ergebnissen. Die Rebflächen konnten gerettet werden, aber die Anbaufläche schrumpfte erheblich und die Qualität der erzeugten Weine sank dramatisch.

Es sei darauf hingewiesen, dass makedonischer Wein bereits **1932** durch den gemeinsamen Ministerialbeschluss 110822/16.9.1932 über die Klassifizierung typischer Weine und ihrer Ursprungsbezeichnungen (Griechisches Amtsblatt, Reihe II, Nr. 87/20.9.1932) (siehe Anlage) als Wein mit Ursprungsbezeichnung anerkannt wurde. Dies zeugt davon, welches Ansehen und welche Qualität den Wein seit jeher auszeichnen.

Im 20. Jahrhundert trug die Gründung großer privater Weinbereitungsunternehmen in Makedonien, die in Ausrüstung investierten, zur Entwicklung des Weinbaus und zur Erzeugung hochwertiger, kommerziell erfolgreicher Weine bei.

Kultureller, sozialer und wirtschaftlicher Zusammenhang – Wein und Perlwein

Der Weinbau, die Erzeugung von Wein aus Trauben und die Auswirkungen des Weingenusses auf den menschlichen Körper haben seit jeher Ehrfurcht hervorgerufen und wurden daher mit dem Göttlichen in Verbindung gebracht. In der Antike war Dionysos der Gott, der mit Wein in Verbindung gebracht wurde – er war ein Gott der Landwirtschaft, dessen Verehrung in Makedonien und Thrakien weitverbreitet war, wo die olympischen Götter nicht so präsent waren wie im Süden Griechenlands.

In der christlichen Religion wird Gott als Winzer und die Kirche als Weinstock dargestellt. Im christlichen Ritus des Abendmahls wird Wein als Symbol für das Blut Christi verwendet. Tatsächlich kennt die orthodoxe Kirche mit dem Heiligen Tryphon auch einen Schutzpatron der Rebflächen und Winzer, womit uralte Glaubensvorstellungen über Wachstum und Fruchtbarkeit aufgegriffen wurden. Der Heilige Tryphon ist seit Jahrhunderten in den Weinbaugebieten Makedoniens überaus bekannt und wird besonders verehrt.

Da sich die Menschen heute wieder der Tradition zuwenden und ihren Wurzeln nachspüren, gewinnt der Zusammenhang zwischen Wein und Kultur zunehmend an Stärke. Zu allen Feierlichkeiten und volkstümlichen Traditionen, die eine Renaissance erleben, gehört der Genuss von Wein. Die Weinmuseen in Naousa, Rapsani und Amyntaio wollen zeigen, wie sich Wein seit jeher auf das Leben der Menschen in Makedonien ausgewirkt hat. Mit Besuchen in Weinkellereien soll das Image von Wein von einem reinen Konsumgut zu einem prägenden Element der regionalen Identität gewandelt werden.

Gegen Ende des 20. Jahrhunderts (1993) wurde der **Verband der Weinbauern und Winzer Makedoniens** gegründet. Er ist für den Weinbau bis heute von großer Bedeutung.

Auf Initiative des Verbandes und mit uneingeschränkter Unterstützung seiner Mitglieder wurden zwei einflussreiche und nunmehr gut etablierte Einrichtungen ins Leben gerufen:

1. die „Weinstraßen Makedoniens“, später umbenannt in „Weinstraßen Nordgriechenlands“, die ein umfassendes Weintourismusprogramm anbieten;

2. die Internationale Weinprämierung von Thessaloniki.

Darüber hinaus organisiert der Verband „Winzer von Nordgriechenland“ eine jährliche Wein- und Spirituosenverkostung unter dem Namen „VorOina“.

Geografisches Umfeld und geografischer Ursprung

Die Region Makedonien ist überwiegend bergig. Die Landschaft lässt sich wie folgt unterteilen: 34,7 % der Fläche liegt im Tiefland, 25,9 % im Mittelgebirge und 39,4 % im Hochgebirge.

Makedonien verfügt über zahlreiche große und fruchtbare Ebenen.

Der westliche Teil Makedoniens ist zugleich der bergigste Teil, mit Hochebenen, die sich zwischen den Gebirgszügen erstrecken.

Wälder bedecken mehr als 25 % der Fläche Makedoniens.

An der Küste ist das Klima mild und typisch mediterran. Im Landesinneren schirmen die hohen Berge den günstigen Einfluss der Ägäis ab, weshalb ein kontinentales Klima herrscht.

Angaben zum Erzeugnis für die Kategorie „Wein“

Die Qualitätsmerkmale sowie die organoleptischen und analytischen Eigenschaften der oben beschriebenen Weine mit der g.g.A. „Μακεδονία“ 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.

Ursächlicher Zusammenhang für die Kategorie „Wein“

Die Einzigartigkeit der Weine mit der g.g.A. „Μακεδονία“ ist auf die besonderen Merkmale des Gebiets zurückzuführen. Der Boden, das milde Klima, die kühlen Sommerwinde, die Wälder und die Flüsse sind die natürlichen Elemente der Region, die für die Erzeugung der Trauben und damit für die Herstellung des Weins aus Makedonien am förderlichsten sind. Die hervorragenden pedoklimatischen und morphologischen Merkmale der Region Makedonien gewährleisten in Verbindung mit den angebauten Rebsorten und den angewandten Anbautechniken die Erzeugung dieses einzigartigen Weins mit der g.g.A. „Μακεδονία“. Verstärkte Investitionen der in der Region tätigen Winzer in die Produktionstechnologie und die Vermarktung von Weinen mit der g.g.A. „Μακεδονία“, die Zahl der Märkte innerhalb und außerhalb der EU, auf denen Weine mit der g.g.A. „Μακεδονία“ vertrieben oder in die sie ausgeführt werden, die Organisation von Verkostungen für Weine mit der g.g.A. „Μακεδονία“ („Die Weinstraßen Nordgriechenlands“, Internationale Weinprämierung in Thessaloniki, „VorOina“) und die Beteiligung der Öffentlichkeit an diesen Veranstaltungen unterstreichen das Ansehen und die Anerkennung der Weine mit der g.g.A. „Μακεδονία“ und machen diese Weine zu etwas wirklich Einzigartigem.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

3. Likörwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Kultureller, sozialer und wirtschaftlicher Zusammenhang

Die traditionelle Erzeugung von Likörwein in Makedonien begann vor vielen Jahrzehnten, als die Winzer neben trockenen Weinen auch eine bestimmte Menge an Likörwein für den Eigenbedarf herstellten. Es handelte sich um einen ganz besonderen Wein, der bei festlichen Mahlzeiten, Feierlichkeiten und Festen serviert wurde.

Angaben zum Erzeugnis

Die Qualitätsmerkmale sowie die organoleptischen und analytischen Eigenschaften der oben beschriebenen Weine mit der g.g.A. „Μακεδονία“ 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.

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die anhaltend hohen Temperaturen und die hohe Zahl an Sonnenstunden in diesem Gebiet, selbst nachdem die Trauben ihre physiologische Reife erreicht haben, begünstigen die Anreicherung von Zucker in den Trauben, was sich in einem entsprechenden Alkoholgehalt und den für die Erzeugung von Qualitätsweinen (Wein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein) erforderlichen Aromastoffen niederschlägt.

Mit der Zeit erlangten diese Weine auch außerhalb des Erzeugungsgebiets Bekanntheit und wurden in ganz Griechenland für ihre Qualität und ihre einzigartigen organoleptischen Merkmale geschätzt.

Vor etwa 20 Jahren begannen die lokalen Weinkellereien mit der systematischen Erzeugung und dem Vertrieb dieser Weine, wobei sie traditionelle Verfahren mit moderner Technologie kombinierten.

Ihr Name ist mittlerweile untrennbar mit dem Anbaugebiet verbunden. Es zeichnet sich durch karge, steinige Böden, hohe Lagen und ein mildes, relativ trockenes Klima aus. Die verwendeten Rebsorten eignen sich aufgrund ihrer besonderen Merkmale für die Erzeugung dieser Weine.

Die Weine werden sehr häufig bei nationalen und internationalen Weinprämierungen präsentiert und haben bereits zahlreiche Preise und Auszeichnungen gewonnen.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

8. Perlwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Angaben zum Erzeugnis

Die Qualitätsmerkmale sowie die organoleptischen und analytischen Eigenschaften der oben beschriebenen Weine mit der g.g.A. „Μακεδονία“ 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.

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die in Makedonien erzeugten Perlweine sind einzigartig, was auf die außergewöhnliche Kombination aus Boden und Klima sowie der Verwendung lokaler Rebsorten wie Xinomavro in der Sortenzusammensetzung zurückzuführen ist. Heute macht ihre Erzeugung einen erheblichen Teil der gesamten Weinerzeugung der Region aus und entspricht voll und ganz den ständig steigenden Anforderungen der Verbraucher.

Diese Weine werden sehr häufig bei nationalen und internationalen Weinprämierungen präsentiert und haben bereits zahlreiche Preise und Auszeichnungen gewonnen.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Kultureller, sozialer und wirtschaftlicher Zusammenhang

Die traditionelle Erzeugung von Wein aus eingetrockneten Trauben in Makedonien begann vor vielen Jahrzehnten, als die Winzer neben trockenen Weinen auch eine bestimmte Menge an Likörwein für den Eigenbedarf herstellten. Es handelte sich um einen ganz besonderen Wein, der bei festlichen Mahlzeiten, Feierlichkeiten und Festen serviert wurde.

Die anhaltend hohen Temperaturen und die hohe Zahl an Sonnenstunden in diesem Gebiet begünstigen die Anreicherung von Zucker in den Trauben, was sich in einem entsprechenden Alkoholgehalt und den für die Erzeugung von Qualitätsweinen (Wein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein) erforderlichen Aromastoffen niederschlägt.

Mit der Zeit erlangten diese Weine auch außerhalb des Erzeugungsgebiets Bekanntheit und wurden in ganz Griechenland für ihre Qualität und ihre einzigartigen organoleptischen Merkmale geschätzt.

Im letzten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts begannen die lokalen Weinkellereien mit der systematischen Erzeugung und dem Vertrieb dieser Weine, wobei sie traditionelle Verfahren mit moderner Technologie kombinierten.

In dieser Zeit nahm ihre Bekanntheit weiter zu, und die Namen der Weine waren aufgrund der spezifischen Eigenschaften der verwendeten Sorten in Verbindung mit den Boden- und Klimabedingungen und dem Erzeugungsverfahren nunmehr untrennbar mit dem Erzeugungsgebiet verbunden.

Die Weine werden sehr häufig bei nationalen und internationalen Weinprämierungen präsentiert und haben bereits zahlreiche Preise und Auszeichnungen gewonnen.

Angaben zum Erzeugnis

Die Qualitätsmerkmale der Weine aus eingetrockneten Trauben sind auf die klimatischen Bedingungen des Gebiets und die verschiedenen Bodenarten in Verbindung mit den angebauten Rebsorten, den verwendeten Anbauverfahren und den Weinbereitungsmethoden zurückzuführen.

Wein aus eingetrockneten Trauben wird nach dem traditionellen Verfahren hergestellt, bei dem die Trauben zum Trocknen ausgebreitet werden. Konkret werden die Trauben nach traditioneller Art ausgebreitet und getrocknet. Nach sorgfältiger Auswahl werden sie in großen Schalen (Sieben) oder auf Trockengestellen ausgebreitet. Die Schalen werden in einem überdachten Bereich aufgestellt, der die Trauben vor Regen schützt und sie gleichzeitig dem günstigen Einfluss der in dem Gebiet vorherrschenden Winde aussetzt. Der Zeitraum, in dem die Trauben zum Trocknen ausgebreitet werden, richtet sich nach dem Reifegrad und dem Zustand der Trauben und kann in der Regel bis zu drei Monate dauern, traditionell von Oktober bis Januar.

Die so erzeugten Weine sind intensiv aromatisch und weisen eine komplexe Struktur aus trockenen und süßen Fruchtaromen auf. Eine besondere Ausgewogenheit aus Zucker, Alkohol, Säure und Polyphenolen verleiht den Weinen eine große Langlebigkeit, einen unverwechselbaren Nachgeschmack und eine bemerkenswerte Alterungsfähigkeit.

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die Einzigartigkeit der Weine aus eingetrockneten Trauben ist auf die besonderen Merkmale des Gebiets (Boden, Klima und Einfluss der Sommerwinde) sowie auf die angebauten Sorten und die angewandten Anbautechniken zurückzuführen.

Weine aus eingetrockneten Trauben werden in Gebieten mit besonderen Boden- und Klimabedingungen erzeugt.

Das Klima ist mild mit heißen Sommern, die durch die Höhenlage und die vorherrschenden Nordwinde gemildert werden.

Die Böden sind in der Regel steinig, von mittlerer bis schwerer mechanischer Zusammensetzung und aufgrund der sowohl an der Oberfläche als auch in tieferen Schichten vorhandenen Steine wasserdurchlässig. Sie sind überwiegend alkalisch, liegen in Höhenlagen von über 680 Metern und befinden sich an Südhängen.

Das Ausbreiten und Trocknen der Trauben zur Erzeugung von Wein aus eingetrockneten Trauben erfolgt anhand des traditionellen Verfahrens. Nach sorgfältiger Auswahl werden die Trauben in großen Schalen (Sieben) oder auf Trockengestellen ausgebreitet. Die Schalen werden in einem überdachten Bereich aufgestellt, der die Trauben vor Regen schützt und sie gleichzeitig dem günstigen Einfluss der in dem Gebiet vorherrschenden Winde aussetzt. Der Zeitraum, in dem die Trauben zum Trocknen ausgebreitet werden, richtet sich nach dem Reifegrad und dem Zustand der Trauben und kann in der Regel bis zu drei Monate dauern, traditionell von Oktober bis Januar.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten Gebiet

Rechtsrahmen

Innerstaatliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

A. Rechtsrahmen: EU-Rechtsvorschriften

B. Rechtsrahmen: Innerstaatliche Rechtsvorschriften

Tafelweine, für die die Angabe „Τοπικός Οἶνος“ (Landwein) verwendet werden darf:

— Weine mit einer geografischen Angabe eines Weinbaugebiets müssen in Kellereien hergestellt werden, die in diesem Weinbaugebiet tätig sind.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Vorschriften für die Kennzeichnung der Weine

Rechtsrahmen

Innerstaatliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

A. Angabe bestimmter Erzeugungsverfahren

Rechtsrahmen: EU-Rechtsvorschriften

Rechtsrahmen: Innerstaatliche Rechtsvorschriften

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“ (im Fass ausgebaut)

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

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

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

B. Aufdruck des Erntejahres auf dem Etikett

Rechtsrahmen: Innerstaatliche Rechtsvorschriften

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

C. Traditionelle Begriffe

— Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) „Μακεδονία“ dürfen folgende Begriffe verwendet werden:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de blancs“ (Weißwein aus weißen Trauben), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de noirs“ (Weißwein aus roten Trauben), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ oder „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de gris“ (Weißwein aus grauen Trauben), „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ“ / „Kokineli“ (Kokineli), „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ“ / „Vin de collines“ (Bergwein), „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ“ / „Vin de coteaux“ (Hanglagenwein), „ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ“ oder „ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ“ / „Vin de vignobles montagneux“ (Steillagenwein), „ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ“ oder „ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ“ / „Vin de vieux vignobles“ oder „Vin de vieilles vignes“ (Wein von alten Rebflächen oder Wein aus alten Reben), „ΛΙΑΣΤΟΣ“ / „LIASTOS“ / „Vin de paille“ (Wein aus eingetrockneten Trauben).

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

Τοπικός Οίνος (Landwein)

Αγρέπαυλη (Agrepavli), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ambelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Επιλογή ή Επιλεγμένος (Selection or Selected), Κάβα (Kava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos), Ορεινό Κτήμα (Oreino Ktima), Ορεινοί Αμπελώνες (Oreinoi Ampelones), Λιαστός (Liastos).

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/PGE_tropo_prodiagrafes_makedonia110825new.pdf