

Úřední věstník

Evropské unie

C 63



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 62

18. února 2019

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2019/C 63/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9232 – Ivanhoe Cambridge/Macquarie/RHP Manager/RHP Platform) ⁽¹⁾	1
2019/C 63/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9244 – OMERS/Altice/SFR FTTH) ⁽¹⁾	1
2019/C 63/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9255 – Swiss/Montagu/Real estate property) ⁽¹⁾	2

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2019/C 63/04	Směnné kurzy vůči euru	3
2019/C 63/05	Rozhodnutí Komise ze dne 14. února 2019 o jmenování osmi členů Evropského statistického poradního výboru	4

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.9232 – Ivanhoe Cambridge/Macquarie/RHP Manager/RHP Platform)****(Text s významem pro EHP)**

(2019/C 63/01)

Dne 28. ledna 2019 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32019M9232. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.9244 – OMERS/Altice/SFR FTTH)****(Text s významem pro EHP)**

(2019/C 63/02)

Dne 1. února 2019 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32019M9244. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.9255 – Swiss/Montagu/Real estate property)
(Text s významem pro EHP)
(2019/C 63/03)

Dne 12. února 2019 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32019M9255. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

15. února 2019

(2019/C 63/04)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1260	CAD	kanadský dolar	1,4959
JPY	japonský jen	124,45	HKD	hongkongský dolar	8,8370
DKK	dánská koruna	7,4612	NZD	novozélandský dolar	1,6432
GBP	britská libra	0,87938	SGD	singapurský dolar	1,5293
SEK	švédská koruna	10,4813	KRW	jihokorejský won	1 269,32
CHF	švýcarský frank	1,1340	ZAR	jihoafrický rand	15,9011
ISK	islandská koruna	134,30	CNY	čínský juan	7,6236
NOK	norská koruna	9,7690	HRK	chorvatská kuna	7,4080
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 924,46
CZK	česká koruna	25,709	MYR	malajsijský ringgit	4,5997
HUF	maďarský forint	318,21	PHP	filipínské peso	59,036
PLN	polský zlotý	4,3307	RUB	ruský rubl	75,0816
RON	rumunský lei	4,7407	THB	thajský baht	35,210
TRY	turecká lira	5,9322	BRL	brazilský real	4,1852
AUD	australský dolar	1,5836	MXN	mexické peso	21,7650
			INR	indická rupie	80,3610

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

ROZHODNUTÍ KOMISE
ze dne 14. února 2019
o jmenování osmi členů Evropského statistického poradního výboru
(2019/C 63/05)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na rozhodnutí Evropského parlamentu a Rady č. 234/2008/ES ze dne 11. března 2008, kterým se zřizuje Evropský statistický poradní výbor a zrušuje rozhodnutí Rady 91/116/EHS ⁽¹⁾, a zejména na čl. 4 odst. 1 písm. a) uvedeného rozhodnutí,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Evropský statistický poradní výbor se skládá z dvaceti čtyř členů.
- (2) Podle čl. 4 odst. 1 rozhodnutí č. 234/2008/ES Komise po konzultaci s Evropským parlamentem a Radou jmenuje dvanáct členů. Čtyři z výše uvedených dvanácti členů byli jmenováni na dobu 5 let rozhodnutím Komise 2016/C12/02 a jejich příslušné mandáty skončí v roce 2020.
- (3) Členské státy poskytly Komisi seznam kandidátů s dobrou kvalifikací v oblasti statistiky.
- (4) Při jmenování těchto osmi členů usiluje Komise o to, aby byli rovnoměrně zastoupeni uživatelé, respondenti a ostatní dotčené subjekty v oblasti statistiky Unie (včetně vědecké obce, sociálních partnerů a občanské společnosti).
- (5) Zřizuje se seznam náhradníků, který lze využít v případě odstoupení či neočekávané absence jmenovaných členů. Při výběru členů z rezervního seznamu Komise usiluje o zachování rovnováhy mezi skupinami uživatelů,

PŘIJALA TOTO ROZHODNUTÍ:

Článek 1

Členy Evropského statistického poradního výboru se tímto na období pěti let počínaje dnem 9. května 2019 jmenují osoby uvedené v příloze.

Článek 2

Toto rozhodnutí vstupuje v platnost prvním dnem po zveřejnění v *Úředním věstníku Evropské unie*.

V Bruselu dne 14. února 2019.

Za Komisi

předseda

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Úř. věst. L 73, 15.3.2008, s. 13.

PŘÍLOHA

Axel BÖRSCH-SUPAN,

Maria João CASANOVA DE ARAÚJO E SÁ VALENTE ROSA,

Audronė JAKAITIENĖ,

Sune KARLSSON,

András MÁTH,

Marie BOHATÁ,

Peter VAN DER HEIJDEN,

Tõnu KOLLO.

Seznam náhradníků:

Marcel DAS,

Domantas JASIOLINIS.

PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE**ze dne 13. února 2019****o zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení
Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 v Úředním věstníku Evropské unie****(„Τύρναβος“ (Tyrnavos) (CHZO))****(2019/C 63/06)**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ⁽¹⁾, a zejména na čl. 97 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Řecko podalo v souladu s článkem 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 žádost o změnu specifikace názvu „Τύρναβος“ (Tyrnavos).
- (2) Komise žádost přezkoumala a dospěla k závěru, že podmínky stanovené v člancích 93 až 96, čl. 97 odst. 1 a člancích 100, 101 a 102 nařízení (EU) č. 1308/2013 jsou splněny.
- (3) Aby mohla být předložena prohlášení o námitce v souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013, měla by být žádost o změnu specifikace názvu „Τύρναβος“ (Tyrnavos) zveřejněna v Úředním věstníku Evropské unie,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Žádost o změnu specifikace názvu „Τύρναβος“ (Tyrnavos) (CHZO) v souladu s článkem 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 je zahrnuta do přílohy tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 se zveřejněním tohoto rozhodnutí přiznává právo podat proti změně specifikace uvedené v prvním pododstavci tohoto článku námitku, a to do dvou měsíců ode dne jejího zveřejnění v Úředním věstníku Evropské unie.

V Bruselu dne 13. února 2019.

Za Komisi

Phil HOGAN

člen Komise

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

PŘÍLOHA

„Τύρναβος“ (Tyrnavos)

PGI-GR-A0122-AM01

Datum podání žádosti: 31. 7. 2015

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

1. Pravidla pro změny

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – změna, která není menšího rozsahu

2. Popis a důvody ke změně

2.1. Rozšíření vymezené zeměpisné oblasti

Změna technické dokumentace PGI-GR-A0122 Tyrnavos rozšiřuje vymezenou zeměpisnou oblast tak, aby zahrnovala komunitu Dendra Tyrnavou, která se nachází v obecní jednotce Tyrnavos, obec Tyrnavos, regionální jednotka Larissa. Tato změna se týká oddílu „Vymezená oblast“ specifikace produktu a jednotného dokumentu.

Komunita Dendra Tyrnavou je součástí obce Tyrnavos vytvořené zákonem č. 3852 o sloučení obcí (vládní věstník, řada II, č. 87). Tato komunita se nachází přibližně 6 kilometrů od obce Tyrnavos. Jedná se o vinařskou oblast se stejnými půdními a klimatickými podmínkami a se stejným sortimentem odrůd, v níž jsou produkována vína shodných vlastností jako vína Tyrnavos (CHZO).

2.2. Přidání odrůdy Malagouzia k odrůdové skladbě bílého vína

Změna technické dokumentace PGI-GR-A0122 Tyrnavos, specifikace produktu a jednotného dokumentu se týká přidání odrůdy Malagouzia do odrůdového složení bílého vína (suché, polosuché a polosladké) v jakémkoli poměru.

Tato změna se týká oddílu jednotného dokumentu „Hlavní moštové odrůdy“, oddílu specifikace produktu „Schválené moštové odrůdy“ a oddílu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ pro kategorii „víno“.

Odrůda Malagouzia se pěstuje na vinicích kraje Tyrnavos již po celá desetiletí.

Je plně aklimatizována na horké, suché podmínky tohoto kraje. Její velké hrozny se silnou slupkou úspěšně odolávají odpařování v důsledku vysokých teplot, které v tomto kraji panují v letních měsících. Sklizeň se provádí v průběhu poslední dekády měsíce srpna. Výhodou vín vyráběných z odrůdy Malagouzia je jejich vysoká kvalita a odlišnost od vín vyráběných v jiných krajích.

V jílovité půdě kraje Tyrnavos vznikají z této odrůdy vína vyznačující se velmi dobrou kyselostí a bohatým aroma. Typickými aromaty jsou zelené jablko a citrusové plody. V písčité a hlinitopísčité půdě vznikají z této odrůdy vína vyznačující se dobrou kyselostí a aromatem jasmínu a zralých hrušek.

Vína vyráběná z odrůdy Malagouzia v kraji Tyrnavos jsou oblíbená i v zahraničí na významných trzích v Belgii, USA a Německu. Získala rovněž ocenění v celé řadě významných soutěží, jako je například Decanter.

Registrace této odrůdy v rámci (CHZO) Tyrnavos poskytne vínům, která jsou zde vyprodukována, další výhodu na trhu a umožní zvýšit konkurenceschopnost těchto produktů na světovém trhu, což by mohlo vést k hospodářskému růstu na místní i vnitrostátní úrovni.

2.3. Doplnění informací do oddílu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ u kategorií „Vino“ a „Perlivé víno“

Oddíl „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ ve specifikaci produktu a v jednotném dokumentu u kategorií výrobků z révy vinné „víno“ a „perlivé víno“, na které se vztahuje technická dokumentace PGI-GR-A0122 Tyrnavos, byl doplněn podrobnými informacemi týkajícími se:

a) popisu přírodních, lidských nebo jiných historických skutečností, které vedou ke vzniku zvláštních vlastností tohoto produktu; b) kvalitativních vlastností tohoto produktu, které lze přičíst jeho zeměpisnému původu, a c) příčinné souvislosti mezi vlastnostmi dané zeměpisné oblasti ve vztahu k dané souvislosti a specifickými vlastnostmi produktu, které lze přičítat jeho zeměpisnému původu, tak, aby bylo možno tuto souvislost prokázat u každého z těchto jednotlivých produktů.

Do kategorie „Vino“ byly doplněny informace týkající se pověsti produktu.

Je nutno uvést, že technická dokumentace jednotného dokumentu CHZO Tyrnavos obsahuje shrnutí údajů z oddílu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ pro kategorie výrobků z révy vinné „Vino“ a „Perlivé vino“.

Konkrétně na konci odstavce „A. Historické souvislosti“ pododdílu „Podrobnosti o zemědělské oblasti pro kategorii vína 1“ se doplňují tyto informace:

„V současné době je převládající moštovou odrůdou, která se pěstuje na 60 % celkové plochy vinic v této oblasti, odrůda Muscat Hamburg. Tato odrůda se pěstuje v řadě oblastí rozestých po celém světě. V Řecku však představuje synonymum oblasti Tyrnavos, protože na vnitrostátní úrovni se pěstuje téměř výhradně na území obce Tyrnavos. Odrůda Muscat Hamburg vznikla zkřížením italské odrůdy Schiava Grossa (Trollalinger nebo Black Hamburg) a egyptské odrůdy Muscat of Alexandria, a pěstovala se téměř po celém světě. Při výrobě vína se míchá s jinými odrůdami, avšak ve výjimečných případech, jako je tomu v oblasti Tyrnavos, lze nalézt vína vyráběná výhradně z odrůdy Muscat Hamburg. Místní pěstitelé/producenti vína Tyrnavos, kteří mají v pěstování vína velmi dlouhou tradici, zareagovali na novou situaci, kdy museli pracovat s odrůdami zavedenými po napadení mšičkou révokazem, a našli pro odrůdu Muscat celou řadu využití. Vyrábějí z ní speciální aromatická vína, zejména lehká červená, sladká a polosladká vína. V oblasti Tyrnavos se vyrábí slavný destilát Tsipouro s CHZO. Rozsáhlá oblast, na níž lze pěstovat odrůdu Muscat Hamburg, dobrá aklimatizace této odrůdy a celá řada možností jejího využití učinila z oblasti Tyrnavos globální referenční bod do té míry, že synonymum Moschato Tyrnavou je nyní zařazeno do mezinárodního katalogu odrůd VIVC (Vitis International Variety Catalogue). To stálo u zrodu proslulosti vína Moschato Tyrnavou v celosvětovém měřítku a po uznání tohoto označení v únoru 2013 na vnitrostátní úrovni může být tato odrůda oficiálně označována synonymem ‚Moschato Mavro Tyrnavou‘ v případě hroznů pěstovaných na území obce Tyrnavos“.

Na konec odstavce „C. Zeměpisné prostředí a zeměpisný původ“ se vkládá tento text:

„Pokud jde o odrůdu Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), místní mikroklima zdůrazňuje intenzivní aromatický charakter této odrůdy, který připomíná růže a přispívá k produkci jedinečných muškátových vín, které tvoří samostatnou kategorii. Odrůda Muscat Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou) se pěstuje v nejúrodnějších hlubokých půdách, které umožňují maximální rozvoj organoleptických vlastností hroznů (barva, velikost, vůně), přičemž se prokazatelně jedná o odrůdu nejodolnější proti mrazu (v zimě roku 2001 poklesla teplota na $-24,8^{\circ}\text{C}$).

Obecně platí, že na mladých písčitých půdách se zpravidla pěstují červené odrůdy, jako je např. Cabernet Sauvignon nebo dokonce i odrůda Syrah, která dozrává během druhé dekády v září, přičemž rané odrůdy, jako je Merlot, se pěstují na jílovitých půdách s cílem dosáhnout optimální technologické a polyfenolické zralosti.

U bílých odrůd Chardonnay a Sauvignon Blanc, které dozrávají v průběhu druhé srpnové dekády, se provádí výběr na základě potenciálního data sklizně v kombinaci s aromatickým potenciálem této odrůdy. Například odrůda Sauvignon Blanc se pěstuje na jílovitých půdách s cílem posílit její odrůdová aroma, jako je například zelený pepř a tropické ovoce.

U řeckých odrůd, které dozrávají mezi druhou dekádou v srpnu a první dekádou v září, je vedle půdy a aromatického vývoje během dozrávání důležitým faktorem rovněž vlhkost každého jednotlivého mikroklimatu. Řecké bílé i červené odrůdy s velkými kompaktními hrozny (jako jsou například Malagouzia a Roditis) se pěstují na půdách s nízkou úrovní vlhkosti kvůli riziku infekce houbami, například botrytidou. Vína pocházející z bílých odrůd, které se pěstují převážně na půdách nacházejících se jihovýchodně od Tyrnavosu, jsou brakické chuti, která se připisuje hlinité půdě s vysokým obsahem pazourku. Pro produkci suchých vín Malagouzia je nezbytný svažité terén s dobrou drenáží a nízkou úrovní vlhkosti. Takové vlastnosti má celá řada půd. Některé z nich se nacházejí západně od Tyrnavosu a relativně blízko řeky Titarisios. Jedinečný charakter vín, která se zde pěstují, je dán letním nedostatkem vody v řece v kombinaci s písčitohlinitou půdou.

Nízké množství srážek v průběhu léta a vysoké teploty v dané oblasti ovlivňují kyselost, barvu a obsah cukru u červených vín.

Kromě půdních a klimatických vlastností dané oblasti a pěstovaných odrůd představují významný faktor při výrobě jakostních vín rovněž enologické postupy. Ke zlepšení jakosti vín vyráběných z odrůdy Malagouzia lze použít celou řadu enologických postupů a metod. V závislosti na pozemku pro pěstování révy vinné a jeho vlastnostech místní enologové volí buď možnost chlazení hroznů ve velkých chladničkách, nebo snižování jejich teploty pomocí suchého ledu. Méně rozšířené při výrobě ‚starých‘ vín je používání dřevěných sudů. Na pozdě dozrávajících vinicích lze pěstovat suchá vína, která dozrávají buď v tancích, nebo v sudech.“

Na konec odstavce nazvaného „Podrobnosti o výrobku“ se vkládá nový text, který zní:

„Bílá vína se v závislosti na odrůdě vyznačují různými aromaty, jako je aroma zelených jablek a zralých hrušek nebo aroma citrusových plodů s jemnými jasmínovými tóny. Muškátová vína mají výrazné muškátové aroma s květinovými tóny. Tato vína se vyznačují jemnou kyselostí a intenzivní strukturou.

Kvalitativní vlastnosti červených vín z Tyrnavosu jsou velmi zajímavé. Tato vína mají temně purpurovou barvu s fialovými odlesky a s aromatem fíků a zralých červených plodů, jako je například třešeň, ostružina a švestka, které se překrývají s tóny černého pepře a hřebíčku s intenzivním pižmovým aromatem překrývaným tóny medu a tradičních sladkých zavařenin v závislosti na odrůdě. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s květinovými tóny. Tato vína se vyznačují jemnými tříslovinami.

Růžová vína mají růžovou barvu a vyznačují se nejrůznějšími aromaty, jako jsou například třešně, jahody a červená růže. Muškátová vína mají výrazné muškátové aroma. Tato vína se vyznačují uspokojivou kyselostí, komplexností a dobrou strukturou.

Vzhledem ke svému aromatickému potenciálu mohou vína vyráběná z odrůd Malagouzia, Chardonnay a Sauvignon Blanc zlepšit aroma a chuť ostatních odrůd z oblasti Tyrnavos, jako je například Roditis, Savatiano a Batiki, jež mají neutrální aroma a průměrnou kyselost.

Vína s označením CHZO Tyrnavos získala ocenění v mezinárodních soutěžích, konkrétně:

DECANTER 2011 STŘÍBRO, DECANTER 2012 BRONZ, DECANTER 2013 STŘÍBRO“

Odstavec „Příčinná souvislost“ se nahrazuje tímto:

„Jedinečnost vín s označením CHZO Tyrnavos souvisí s aromatickým potenciálem odrůd, z nichž se tato vína vyrábějí, v kombinaci s typem půdy a s klimatickými podmínkami, které převažují v době jejich dozrávání. Důležitá je rovněž používaná enologická praxe.

Z bílých odrůd v kombinaci s půdou vhodného typu vznikají vína vyznačující se jemnou kyselostí a s aromatem ovoce a citrusových plodů s odlesky květin.

Konkrétně v případě odrůdy Malagouzia můžeme uvést příklad dvou různých typů půd. V prvním případě se jedná o půdy v blízkosti řeky Titarisios, které jsou písčité a písčitohlinité s výrazným podílem pazourku. K dozrávání na těchto půdách dochází dříve a z této odrůdy vznikají vína s aromatem jasmínu a zralých hrušek. Ve druhém případě se jedná o jílovité půdy v blízkosti hory Melouna. K dozrávání na těchto půdách dochází o 10–15 dní později než v prvním případě, a z této odrůdy vznikají vína s aromatem připomínajícím zelené jablko a citrusové plody. Pro obě tyto oblasti jsou charakteristická vína s velmi dobrou kyselostí.

Z červených odrůd v kombinaci s půdou vhodného typu, buď jílovitou nebo písčitou, vznikají vína s ovocným a květinovým aromatem a s intenzivním pižmovým aromatem s tóny medu a tradičních sladkých zavařenin, a v případě červených vín i s jemnými tříslovinami. V důsledku nedostatku srážek v létě a vysokých teplot v dané oblasti se zde rodí vína s průměrnou kyselostí, barvou a vysokým obsahem cukru. Velmi zajímavá je také místní odrůda Limniona, která dozrává mezi poslední dekádou v září a první dekádou v říjnu. Z této odrůdy vznikají vína vyznačující se intenzivní kyselostí, průměrnou barvou a jemnými tříslovinami.

Růžová vína se vyznačují uspokojivou kyselostí, komplexností a dobrou strukturou“.

Byl vložen pododdíl nazvaný „Podrobnosti o zemědělské oblasti pro kategorii 8 Perlivé víno“, tohoto znění:

„A. Historické souvislosti

Vinařství se v oblasti Tyrnavos pěstuje již po celá staletí. Zmínky o vinicích v Tyrnavosu se objevují ve spisech cestovatelů již v dávné historii. Turecký cestovatel Evliya Çelebi v roce 1668 popsal vinice v oblasti Tyrnavos takto: ‚Když opouštíte město (Tyrnavos), spatříte na jihovýchod od něho 37 vinic, které se táhnou až k městu Larissa.‘ Ve svých spisech se o nich zmiňují i cestovatelé Brown (1669), Leake (1806) a Leonardos (1836).

Písemné zmínky o historii vinařství a vína v oblasti Tyrnavos se datují dokonce až do dob byzantské říše, kdy se vládce západní Thesálie Michael Gabrielopoulos (1295) ve svých dopisech zmiňuje mimo jiné o spotřební dani uvalené na víno a olivový olej (Tsospotos, 1896). Za osmanské nadvlády patřily vinice k několika málo nemovitostem, u nichž bylo uznáváno plné a ničím neomezené vlastnictví (mülk).

Jeden z nejznámějších zahraničních badatelů a cestovatelů, Francouz Léon Heuzey, navštívil Tyrnavos v roce 1858 a zmiňuje se o dani ‚zinzirie‘, což byl desátek uvalený na vinný mošt, jako o jedné z daní placených tureckým vládcům. Kdo tuto daň nezaplatil, nesměl vyrábět víno (Heuzey, 1858). Za zmínku stojí, že ve městě Tyrnavos žili převážně Řekové.

V roce 1806 napočítal W. Leake v Tyrnavosu 1 500 rodin, z čehož jen 70 se hlásilo k turecké národnosti. Vzhledem k tomu, že Turci se výrobou vína z náboženských důvodů nezabývali, lze předpokládat, že výroba vína byla doménou řecké populace.

Ioannis Leonardos o městě Tyrnavos píše: ‚Každý občan města Tyrnavos, který měl víno na prodej, vyvěsil na znamení této skutečnosti větev stromu, a kdokoli, kdo tuto větev u jeho bran spatřil, mohl volně vstoupit a ochutnat víno, aby se mohl rozhodnout, zda je koupí, či nikoli.‘

S. Paganellis a Zosias Espanhigmenitis, vydavatel Prométhea, popsali Tyrnavos v roce 1880 takto: ‚Ve městě Tyrnavos se pěstují kokony bource morušového, melouny a značné množství vína, které je však slabé a vydrží nejdéle do dubna.‘

Podle informací v časopise Hellenic Viticulture and Oenology (Řecké vinohradnictví a vinařství) (1932) byly v tomto regionu pěstovány následující odrůdy révy: Reditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis, Outmali. Ve stejném zdroji nacházíme rovněž informace o vinařství a výrobě vína v kraji Tyrnavos. V Tyrnavosu se nacházelo 800 majitelů vinic, 450 jich sídlilo v obci Ampelonas a 100 v obci Argyropoulio, a ‚pokud jde o jiné vesnice, téměř každá rodina vlastnila pozemek osázený révou‘. Celková plocha osázená révou v tomto regionu představovala dle těchto informací 10 375 stremmat a vyprodukovalo se na ní 702 000 oka tmavě červeného vína a 200 000 oka bílého vína (retsina) [1 oka = 1,2829 kg]. Výše uvedené odrůdy se v oblasti Tyrnavos dnes již nepěstují s výjimkou odrůd Reditis, Batiki a Limniona. K tomuto posunu došlo v letech 1930–1936 v důsledku vypuknutí nákazy mšičkou révokazem v daném kraji. Odrůdy vinné révy, které byly proti mšičce révokazovi odolné, distribuovala především Zemědělská škola v Larisse, která propagovala odrůdy Muscat Hamburg, Batiki a Rozaki.

V dnešní době představuje odrůda ‚Muscat Hamburg‘ převládající odrůdu, která se pěstuje na 60 % celkové rozlohy vinic v dané oblasti.

Tato odrůda se pěstuje v řadě oblastí rozesetých po celém světě. V Řecku však představuje synonymum oblasti Tyrnavos, protože na vnitrostátní úrovni se pěstuje téměř výhradně na území obce Tyrnavos.

Odrůda Muscat Hamburg vznikla zkřížením italské odrůdy Schiava Grossa (Trollalinger nebo Black Hamburg) a egyptské odrůdy Muscat of Alexandria, a pěstovala se téměř po celém světě. Při výrobě vína se míchá s jinými odrůdami, avšak ve výjimečných případech, jako je tomu v oblasti Tyrnavos, lze nalézt vína vyráběná výhradně z odrůdy Muscat Hamburg.

Místní pěstitelé/producenti vína Tyrnavos, kteří mají v pěstování vína velmi dlouhou tradici, zareagovali na novou situaci, kdy museli pracovat s odrůdami zavedenými po napadení mšičkou révokazem, a našli pro odrůdu Muscat celou řadu využití. Vyrábějí z ní speciální aromatická vína, zejména lehká červená, sladká a polosladká vína. V oblasti Tyrnavos se vyrábí slavný destilát Tsipouro s CHZO. Rozsáhlá oblast, na níž lze pěstovat odrůdu Muscat Hamburg, dobrá aklimatizace této odrůdy a celá řada možností jejího využití učinila z oblasti Tyrnavos globální referenční bod do té míry, že synonymum Moschato Tyrnavou je nyní zařazeno do mezinárodního katalogu odrůd VIVC (Vitis International Variety Catalogue). To stálo u zrodu proslulosti vína Moschato Tyrnavou v celosvětovém měřítku a po uznání tohoto označení v únoru 2013 na vnitrostátní úrovni může být tato odrůda oficiálně označována jako ‚Moschato Mavro Tyrnavou‘ v případě hroznů pěstovaných na území obce Tyrnavos.

B. Kulturní, sociální a hospodářské vazby

Sociální a hospodářský život regionu Tyrnavos je úzce spjat s vinařstvím a výrobou vína a tsipoura. Tato tradice existuje ve městě Tyrnavos i v širším regionu již po celá staletí. Avšak až okolo poloviny 19. století se obyvatelé města Tyrnavos začali intenzivně zabývat vinařstvím a produkty, jako je víno, tsipouro a ouzo, začaly hrát v hospodářství města významnou roli. Podle řady historických svědectví přispěla k rozšíření révy a produktů z ní kromě přírodních podmínek také šťastná povaha obyvatel města Tyrnavos: ‚Obyvatelé města Tyrnavos jsou zbožní, veselí a milují hodování do té míry, že byste jen těžko našli byt i jen jediného obyvatele tohoto města, který by nebyl milovníkem vína,‘ napsal Ioannis Economou Logiotatou, učenec z Larissy, v roce 1817.

Nikolaos Georgiadis v roce 1880 zaznamenal: ‚Obyvatelé města pak jsou veselí, živí, s potěšením hodují a oddaně uctívají boha Bakcha.‘

C. Zeměpisné prostředí a zeměpisný původ

Vinice v oblasti pěstování vín Tyrnavos (CHZO) leží v nadmořské výšce od 70 do 250 metrů. Rozloha těchto vinic, kde se pěstují doporučené a povolené odrůdy, činí 17 000 ha, přičemž přibližně 10 000 ha z toho zaujímá odrůda Muscat Hamburg. Půda vhodná pro pěstování vína se nachází především v nížinách, ale víno se pěstuje i v kopcovitých oblastech. Produkční oblast vín CHZO Tyrnavos zahrnuje různé druhy půdy, zejména písčité, jílovité, písčitojílovité a písčitohlinité půdy. Mikroklima v regionu se vyznačuje relativně nízkými teplotami v zimě, častými mrazy a malým množstvím srážek, zatímco léta jsou obvykle teplá a suchá.

Perlivá vína CHZO Tyrnavos získávají své jakostní vlastnosti na základě kombinace vlastností půdy, místních klimatických podmínek a pěstovaných odrůd. Pro produkci perlivých vín jsou vybírány takové oblasti a pozemky vinic, které splňují požadavky na dané produkty. Jsou vybírány svažitě jílovité půdy s dobrým odvodněním a s nízkou vlhkostí. Jsou vybírány rovněž půdy s vyšší kyselostí a vyšším obsahem terpenů. Tyto půdy se nacházejí převážně v severní části kraje Tyrnavos na úpatí hory Melouna.

Podrobnosti o přípravku

Z pozdně dozrávajících rév lze vyrábět vynikající perlivá vína s naprosto jedinečnými kvalitativními vlastnostmi. Perlivá vína mají výrazné organoleptické vlastnosti; vyznačují se zejména růžovou barvou a ovocným aromatem, jako jsou například třešně a jahody, a květinovým aromatem, jako je například červená růže. Muškátová perlivá vína mají výrazné muškátové aroma. Perlivá vína CHZO Tyrnavos se vyznačují uspokojivou kyselostí, nádechem čerstvosti a dobrou strukturou.

Příčinná souvislost

Jedinečnost perlivých vín z CHZO Tyrnavos souvisí s aromatickým potenciálem odrůd, z nichž se tato vína vyrábějí, v kombinaci s půdou a klimatickými podmínkami, které každoročně panují v průběhu jejich dozrávání (úroveň srážek). Značná rozmanitost půd poskytuje celou řadu možností, jak zachovat vysokou kvalitu perlivých vín. Tato kombinace faktorů přispívá k výrobě perlivých vín s výjimečnými organoleptickými vlastnostmi, jako je například ovocné a květinové aroma, s uspokojivou kyselostí, nádechem čerstvosti a dobrou strukturou.

2.4. Zařazení synonyma „Muscat Hamburg“

Změna technické dokumentace PGI-GR-A0122 Tyrnavos, specifikace produktu a jednotného dokumentu se týká zařazení synonyma Moschato Mavro Tyrnavou pro odrůdu Muscat Hamburg v souladu s ministerským rozhodnutím č. 814/16068/5-02-2014 „Klasifikace moštových odrůd a odrůd hroznových vín“ (Vládní věstník, řada II, č. 225), které bylo zrušeno ministerským rozhodnutím č. 3534/96217/07.09.2015 „Klasifikace moštových odrůd a hroznů určených k sušení“ (Vládní věstník, řada II, č. 1995).

Tato změna se týká oddílu jednotného dokumentu nazvaného „Hlavní moštové odrůdy“ a oddílu specifikace produktu nazvaného „Schválené moštové odrůdy“.

2.5. Aktualizace technické dokumentace Tyrnavos (CHZO)

Kromě požadovaných úprav a za účelem aktualizace technické dokumentace byly ve specifikaci produktu provedeny následující změny: a) doplnili jsme vnitrostátní ustanovení o platných požadavcích a kontrolách u vín s CHOP a CHZO a b) pozměnili jsme informace o příslušných kontrolních orgánech.

Konkrétně oddíl „KONTROLNÍ ORGÁNY“, se nahrazuje tímto:

„KONTROLNÍ ORGÁNY

- a) Ministry of Rural Development and Food (ministerstvo rozvoje venkova a výživy)
Directorate General for Food (generální ředitelství pro výživu)
Ředitelství: Food Use and Technology (využívání a technologie potravin)
Unit for Wine and Alcoholic Beverages (oddělení vína a alkoholických nápojů)
105 52 Menandrou 22
GREECE

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

- b) Directorates for the Rural Economy and Veterinary Affairs (ředitelství pro hospodářství venkova a ředitelství pro veterinární záležitosti)
- c) Regional Plant Protection Centre, Quality and Control Centres (regionální středisko pro ochranu rostlin a střediska jakosti a kontroly).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Zapsaný název**

Tύρναβος (Tyrnavos)

2. **Typ zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

8. Perlivé víno

4. **Popis vína (vín)***Perlivé suché růžové víno*

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): Nejvýše 9,0 (pokud je obsah cukru vyšší než 4 g/l, platí podmínky stanovené v příloze XIV nařízení Komise (ES) č. 607/2009)

— Celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr: maximum: 7,5

— Přetlak v uzavřených nádobách nejméně 1 bar, avšak nejvýše 2,5 baru při 20 °C.

Růžová barva. Víno ovocné chuti s aromatem třešní, jahod a červených růží. Muškátová vína mají výrazné muškátové aroma. Uspokojivá kyselost, nádech čerstvosti a dobrá struktura.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,0
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Není-li uvedena konkrétní hodnota, platí mezní hodnoty stanovené v právních předpisech EU.

Perlivé polosuché růžové víno

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálně 4,5 – maximálně 17,5 (pokud je obsah cukru vyšší než 12 g/l, platí podmínky stanovené v příloze XIV nařízení Komise (ES) č. 607/2009)

— Celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr: maximum: 7,5

— Obsah oxidu siřičitého ve vínech (celkem): 250 miligramů na litr (pokud není obsah cukru nižší než 5 g/l)

— Přetlak v uzavřených nádobách nejméně 1 bar, avšak nejvýše 2,5 baru při 20 °C.

Růžová barva. Víno ovocné chuti s aromatem třešní, jahod a červených růží. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s nádechem medu. Uspokojivá kyselost, řízná chuť s dobrou strukturou.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

Není-li uvedena konkrétní hodnota, platí mezní hodnoty stanovené v právních předpisech EU.

Suché bílé víno

- Celkový obsah alkoholu: minimálně 11,0 % objemových
- Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.
- Celkový obsah cukru (g/l): Nejvýše 9,0 (pokud je obsah cukru vyšší než 4 g/l, platí podmínky stanovené v příloze XIV nařízení Komise (ES) č. 607/2009)
- Celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr: maximum: 7,5

Žlutozelená barva. Aroma připomínající nezralé jablko a zralou hrušku, aroma citrusových plodů s jemnými tóny jasmínu. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s květinovými tóny. Intenzivní chuť na patře s nízkou kyselostí a přetrvávající dochutí.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Není-li uvedena konkrétní hodnota, platí mezní hodnoty stanovené v právních předpisech EU.

Polosladké červené víno

- Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 % obj.
- Celkový obsah cukru (g/l): minimum 12,5 – maximum 45

— Celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr: maximum: 7,0

Tmavě purpurová barva s fialovými odlesky. Aroma přezrálých červených plodů, jako je například třešeň, ostružina a švestka, které překrývají tóny černého pepře a hřebíčku. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s medovými a květinovými tóny. Bohatá plná chuť na patře s dobrou strukturou a jemnými tříslovinami. Sladká dochuť.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Není-li uvedena konkrétní hodnota, platí mezní hodnoty stanovené v právních předpisech EU.

Suché růžové víno

- Celkový obsah alkoholu: minimálně 11,0 % obj.
- Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.
- Celkový obsah cukru (g/l): Nejvýše 9,0 (pokud je obsah cukru vyšší než 4 g/l, platí podmínky stanovené v příloze XIV nařízení Komise (ES) č. 607/2009)
- Celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr: maximum: 7,5

Růžová barva. Víno ovocné chuti s aromatem třešní, jahod a červených růží. Muškátová vína mají výrazné muškátové aroma. Uspokojivá kyselost, komplexnost a dobrá struktura.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Není-li uvedena konkrétní hodnota, platí mezní hodnoty stanovené v právních předpisech EU.

Polosuché růžové víno

- Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.
- Celkový obsah cukru (g/l): minimálně 4,5 – maximálně 17,5 (pokud je obsah cukru vyšší než 12 g/l, platí podmínky stanovené v příloze XIV nařízení Komise (ES) č. 607/2009)

- Celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr: maximum: 7,5
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého ve vínech (mg/l): 250 (pokud není obsah cukru nižší než 5 g/l)

Růžová barva. Víno ovocné chuti s aromatem třešní, jahod a červených růží. Muškátová vína mají výrazné muškátové aroma. Uspokojivá kyselost, komplexnost, příjemná sladkost a dobrá struktura.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

Není-li uvedena konkrétní hodnota, platí mezní hodnoty stanovené v právních předpisech EU.

Polosladké růžové víno

- Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.
- Celkový obsah cukru (g/l): minimum 12,5 – maximum 45
- Celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr: maximum: 7,5

Růžová barva. Víno ovocné chuti s aromatem třešní, jahod a červených růží. Muškátová vína mají výrazné muškátové aroma. Uspokojivá kyselost, komplexnost a dobrá struktura. Přetrvávající sladká dochuť.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

Není-li uvedena konkrétní hodnota, platí mezní hodnoty stanovené v právních předpisech EU.

Polosuché bílé víno

- Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.
- Celkový obsah cukru (g/l): minimálně 4,5 – maximálně 17,5 (pokud je obsah cukru vyšší než 12 g/l, platí podmínky stanovené v příloze XIV nařízení Komise (ES) č. 607/2009)

- Celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr: maximum: 7,5
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého ve vínech (mg/l): 250 (pokud není obsah cukru nižší než 5 g/l)

Žlutozelená barva. Aroma připomínající nezralé jablko a zralou hrušku, aroma citrusových plodů s jemnými tóny jasmínu. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s květinovými tóny. Intenzivní plná chuť na patře s osvěžující sladkou chutí, nízkou kyselostí a přetrvávající dochutí.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

Není-li uvedena konkrétní hodnota, platí mezní hodnoty stanovené v právních předpisech EU.

Suché červené víno

- Celkový obsah alkoholu: minimálně 12,0 % obj.
- Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 % obj.
- Celkový obsah cukru (g/l): Nejvýše 9,0 (pokud je obsah cukru vyšší než 4 g/l, platí podmínky stanovené v příloze XIV nařízení Komise (ES) č. 607/2009)
- Celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr: maximum: 7,0

Tmavě purpurová barva s fialovými odlesky. Aroma zralých červených plodů, jako je například třešeň, ostružina a švestka, které překrývají tóny černého pepře a hřebíčku. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s květinovými tóny.

Bohatá plná chuť na patře s dobrou strukturou a jemnými tříslovinami.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

Není-li uvedena konkrétní hodnota, platí mezní hodnoty stanovené v právních předpisech EU.

Polosuché červené víno

- Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 % objemových
- Celkový obsah cukru (g/l): minimálně 4,5 – maximálně 17,5 (pokud je obsah cukru vyšší než 12 g/l, platí podmínky stanovené v příloze XIV nařízení Komise (ES) č. 607/2009)
- Celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr: maximum: 7,0
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého ve vínech (mg/l): 200 (pokud není obsah cukru nižší než 5 g/l)

Tmavě purpurová barva s fialovými odlesky. Aroma zralých červených plodů, jako je například třešeň, ostružina a švestka, které překrývají tóny černého pepře a hřebíčku. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s květinovými tóny.

Bohatá plná chuť na patře s dobrou strukturou, příjemnou sladkostí a jemnými tříslovinami.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Není-li uvedena konkrétní hodnota, platí mezní hodnoty stanovené v právních předpisech EU.

Sladké červené víno

- Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 % objemových
- Celkový obsah cukru (g/l): minimum 45
- Celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr: maximum: 7,0

Tmavě purpurová barva s fialovými odlesky. Aroma přezrálého ovoce, jako jsou například fíky, s intenzivním muškátovým aromatem, které překrývají medové tóny a tóny tradičních sladkých zavařenin. Sladká chuť na patře intenzivního muškátového charakteru. Uspokojivá kyselost, plná chuť, bohatý objem a přetrvávající dochuť.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Není-li uvedena konkrétní hodnota, platí mezní hodnoty stanovené v právních předpisech EU.

Polosladké bílé víno

- Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.
- Celkový obsah cukru (g/l): minimum 12,5 – maximum 45
- Celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr: maximum: 7,5

Žlutozelená barva. Aroma připomínající nezralé jablko a zralou hrušku, aroma citrusových plodů s jemnými tóny jasmínu. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s medovými a květinovými tóny. Intenzivní chuť na patře s jemnou kyselostí a přetrvávající sladkou dochutí.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

Není-li uvedena konkrétní hodnota, platí mezní hodnoty stanovené v právních předpisech EU.

5. **Enologické postupy**a. ***Zvláštní enologické postupy***

Vinifikace suchých, polosuchých a polosladkých bílých vín

Omezení týkající se enologických postupů

Vyrábí se pomocí nejmodernějších technologií vinifikace bílého vína; teplota během alkoholového kvašení nesmí přesáhnout 20 °C.

Vinifikace suchých, polosuchých, polosladkých a sladkých červených vín

Omezení týkající se enologických postupů

Červené víno Tyrnavos (CHZO) se vyrábí v souladu s tradičními metodami vinifikace červeného vína.

Vinifikace suchých, polosuchých a polosladkých růžových vín

Omezení týkající se enologických postupů

Růžové víno Tyrnavos (CHZO) se vyrábí pomocí nejmodernější technologie vinifikace růžového vína; teplota během alkoholového kvašení nesmí přesáhnout 20 °C.

Způsoby vedení révy

Pěstitelská technika

Réva je vedena v souladu s typickými pěstitelskými technikami, které se používají na místní úrovni.

Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vín

U vinifikace polosuchých, polosladkých a sladkých vín je povoleno slazení vín v souladu s použitelnými ustanoveními (příloha ID nařízení (ES) č. 606/2009)

Perlivé víno se vyrábí tradiční místní technikou a oxid uhličitý se nepřidává, ale je endogenní.

b. Maximální výnosy

Maximální výnos v kilogramech hroznů na hektar (červené a bílé odrůdy)

12 000 kilogramů hroznů na hektar

Maximální výnos v hektolitrech konečného produktu na hektar – červená vína

96 hl na hektar

Maximální výnos v hektolitrech konečného produktu na hektar – bílá a růžová vína

90 hl na hektar

6. Vymezená oblast

Vymezená oblast produkce vín Tyrnavos (CHZO) spadá pod regionální jednotku Larissa a zahrnuje okresy obce Tyrnavos, zejména obecní jednotku Tyrnavos s komunitami Argyropouleio, Damasi a Dendra Tyrnavou a obecní jednotku Ampelonas s komunitami Vryotopos, Deleria a Rodia.

7. Hlavní moštové odrůdy

Savatiano B – bílé Doumprena, bílé Kountoura, Perachoritiko, Sakeiko

Chardonnay B

Dempina B

Batiki B

Muscat Hamburg N - Moschato Mavro Tyrnavos

Cabernet Sauvignon N

Malagouzia B

Limniona N

Limnio N

Ugni Blanc B - Trebbiano Syrah N

Sauvignon Blanc B

Merlot N

Maccabeau B

Grenache Rouge N

Roditis Rs - Alepou

8. Popis souvislostí**Kategorie vína 1****A. Historické souvislosti**

Vinařství se v oblasti Tyrnavos pěstuje již po celá staletí. Zmínky o vinicích v Tyrnavosu se objevují ve spisech cestovatelů již v dávné historii. Turecký cestovatel Evliya Çelebi v roce 1668 popsal vinice v oblasti Tyrnavos takto: „Když opouštíte město (Tyrnavos), spatříte na jihovýchod od něho 37 vinic, které se táhnou až k městu Larissa.“ Ve svých spisech se o nich zmiňují i cestovatelé Brown (1669), Leake (1806) a Leonardos (1836).

Písemné zmínky o historii vinařství a vína v oblasti Tyrnavos se datují dokonce až do dob byzantské říše.

Jeden z nejznámějších zahraničních badatelů a cestovatelů, Francouz Léon Heuzey, navštívil Tyrnavos v roce 1858 a zmiňuje se o dani „zinzirie“, což byl desátek uvalený na vinný mošt, jako o jedné z daní placených tureckým vládcům.

B. Kulturní, sociální a hospodářské souvislosti

Sociální a hospodářský život regionu Tyrnavos je úzce spjat s vinařstvím a výrobou vína a tsipoura. Tato tradice existuje ve městě Tyrnavos i v širším regionu již po celá staletí. Avšak až okolo poloviny 19. století se obyvatelé města Tyrnavos začali intenzivně zabývat vinařstvím, a produkty, jako je víno, tsipouro a ouzo, začaly hrát v hospodářství města významnou roli.

Vinná réva a výrobky z ní v současné době tvoří základ místního hospodářství. Víno a tsipouro jsou součástí veškerých společenských aktivit v kraji Tyrnavos včetně místních zvyků, oslav a obřadů, a tvoří nedílnou součást každodenního života lidí. Nejtypičtějším zvykem, se kterým se setkáváme pouze v Tyrnavosu, je „Bourani“, oslava, která se koná u příležitosti „Čistého pondělí“ a má svůj původ v dionýsovských slavnostech a v uctívání boha Dionýsa.

C. Zeměpisné prostředí a zeměpisný původ

Vinice v oblasti pěstování vín Tyrnavos (CHZO) leží v nadmořské výšce od 70 do 250 metrů. Rozloha těchto vinic, kde se pěstují doporučené a povolené odrůdy, činí 17 000 ha, přičemž přibližně 10 000 ha z toho zaujímá odrůda Muscat Hamburg. Půda vhodná pro pěstování vína se nachází především v nížinách, ale víno se pěstuje i v kopcovitých oblastech.

Produkční oblast vín CHZO Tyrnavos zahrnuje různé druhy půdy, zejména písčité, jílovité, písčitojílovité a písčitohlinité půdy.

Mikroklima v regionu se vyznačuje relativně nízkými teplotami v zimě, častými mrazy a malým množstvím srážek, zatímco léta jsou obvykle teplá a suchá.

Vína z oblasti Tyrnavos (CHZO) získávají své jakostní znaky na základě kombinace místních podmínek (půdy a klimatu), pěstovaných odrůd a postupů používaných při pěstování a vinifikaci.

Obecně jsou mladé písčité půdy osazovány pozdními červenými odrůdami, jako je Cabernet Sauvignon nebo dokonce Syrah, zatímco rané odrůdy, jako je Merlot, se pěstují na půdách jílovitých.

U bílých odrůd Chardonnay a Sauvignon Blanc, které dozrávají v průběhu druhé srpnové dekády, se provádí výběr na základě potenciálního data sklizně v kombinaci s aromatickým potenciálem této odrůdy.

Řecké bílé i červené odrůdy s velkými kompaktními hrozny (jako jsou například Malagouzia a Roditis) se pěstují na půdách s nízkou úrovní vlhkosti kvůli riziku infekce houbami, například botrytidou.

Pro produkci suchých vín Malagouzia je nezbytný svažité terén s dobrou drenáží a nízkou úrovní vlhkosti.

Podrobnosti o přípravku

Ke kvalitativním vlastnostem vín Tyrnavos (CHZO) přispívá kombinace klimatu, typů půd, pěstovaných odrůd vína a používané techniky zemědělských postupů a vinifikace.

Červená vína mají temně purpurovou barvu s fialovými odlesky a s aromatem fíků a zralých červených plodů, jako je například třešeň, ostružina a švestka, které se překrývají s tóny černého pepře a hřebíčku s intenzivním pižmovým aromatem překrývaným tóny medu a tradičních sladkých zavařenin v závislosti na odrůdě. Muškátová vína se vyznačují výrazným muškátovým aromatem s květinovými tóny. Tato vína se vyznačují jemnými tříslovinami.

Růžová vína mají růžovou barvu a vyznačují se nejrozličnějšími aromaty, jako jsou například třešně, jahody a červená růže. Muškátová vína mají výrazné muškátové aroma.

Bílá vína se v závislosti na odrůdě vyznačují různými aromaty, jako je aroma zelených jablek a zralých hrušek nebo aroma citrusových plodů s jemnými jasmínovými tóny. Muškátová vína mají výrazné muškátové aroma s květinovými tóny. Tato vína se vyznačují jemnou kyselostí a intenzivní strukturou.

Vzhledem ke svému aromatickému potenciálu mohou vína vyráběná z odrůd Malagouzia, Chardonnay a Sauvignon Blanc zlepšit aroma a chuť ostatních odrůd z oblasti Tyrnavos, jako je například Roditis, Savatiano a Batiki, jež mají relativně neutrální aroma a průměrnou kyselost.

Vína s označením CHZO Tyrnavos získala ocenění v mezinárodních soutěžích (IWSC Thessaloniki, Le Challenge International du Vin, Decanter, AWC Vídeň, IWSC Londýn, mezinárodní vinařská soutěž PAR).

Příčinná souvislost

Jedinečnost vín s označením CHZO Tyrnavos souvisí s aromatickým potenciálem odrůd, z nichž se tato vína vyrábějí, v kombinaci s typem půdy a s klimatickými podmínkami, které převažují v době jejich dozrávání. Důležitá je rovněž používaná enologická praxe.

Z bílých odrůd v kombinaci s půdou vhodného typu vznikají vína vyznačující se jemnou kyselostí a s aromatem ovoce a citrusových plodů s odlesky květin.

Konkrétně v případě odrůdy Malagouzia můžeme uvést příklad dvou různých typů půd. V prvním případě se jedná o půdy v blízkosti řeky Titarisios, které jsou písčité a písčitohlinité s výrazným podílem pazourku. K dozrávání na těchto půdách dochází dříve a z této odrůdy vznikají vína s aromatem jasmínu a zralých hrušek. Ve druhém případě se jedná o jílovité půdy v blízkosti hory Melouna. K dozrávání na těchto půdách dochází o 10–15 dní později než v prvním případě, a z této odrůdy vznikají vína s aromatem připomínajícím zelené jablko a citrusové plody. Pro obě tyto oblasti jsou charakteristická vína s velmi dobrou kyselostí.

Z červených odrůd v kombinaci s půdou vhodného typu, buď jílovitou nebo písčitou, vznikají vína s ovocným a květinovým aromatem a s intenzivním pižmovým aromatem s tóny medu a tradičních sladkých zavařenin, a v případě červených vín i s jemnými tříslovinami.

V důsledku nedostatku srážek v létě a vysokých teplot v dané oblasti se zde rodí vína s průměrnou kyselostí, barvou a vysokým obsahem cukru. Velmi zajímavá je také místní odrůda Limniona, která dozrává mezi poslední dekadou v září a první dekadou v říjnu. Z této odrůdy vznikají vína vyznačující se intenzivní kyselostí, průměrnou barvou a jemnými tříslovinami.

Růžová vína se vyznačují uspokojivou kyselostí, komplexností a dobrou strukturou.

Kategorie 8 Perlivé víno:

A. Historické souvislosti

Vinařství se v oblasti Tyrnavos pěstuje již po celá staletí. Zmínky o vinicích v Tyrnavosu se objevují ve spisech cestovatelů již v dávné historii. Turecký cestovatel Evliya Çelebi v roce 1668 popsal vinice v oblasti Tyrnavos takto: „Když opouštíte město (Tyrnavos), spatříte na jihovýchod od něho 37 vinic, které se táhnou až k městu Larissa.“ Ve svých spisech se o nich zmiňují i cestovatelé Brown (1669), Leake (1806) a Leonardos (1836).

Písemné zmínky o historii vinařství a vína v oblasti Tyrnavos se datují dokonce až do dob byzantské říše. Jeden z nejznámějších zahraničních badatelů a cestovatelů, Francouz Léon Heuzey, navštívil Tyrnavos v roce 1858 a zmiňuje se o dani „zinzirie“, což byl desátek uvalený na vinný mošt, jako o jedné z daní placených tureckým vládcům.

B. Kulturní, sociální a hospodářské souvislosti

Sociální a hospodářský život regionu Tyrnavos je úzce spjat s vinařstvím a výrobou vína a tsipoura. Tato tradice existuje ve městě Tyrnavos i v širším regionu již po celá staletí. Avšak až okolo poloviny 19. století se obyvatelé města Tyrnavos začali intenzivně zabývat vinařstvím, a produkty, jako je víno, tsipouro a ouzo, začaly hrát v hospodářství města významnou roli.

Vinná réva a výrobky z ní v současné době tvoří základ místního hospodářství. Víno a tsipouro jsou součástí veškerých společenských aktivit v kraji Tyrnavos včetně místních zvyků, oslav a obřadů, a tvoří nedílnou součást každodenního života lidí. Nejtypičtějším zvykem, se kterým se setkáváme pouze v Tyrnavosu, je „Bourani“, oslava, která se koná u příležitosti „Čistého pondělí“ a má svůj původ v dionýsovských slavnostech a v uctívání boha Dionýsa.

C. Zeměpisné prostředí a zeměpisný původ

Perlivá vína CHZO Tyrnavos získávají své jakostní vlastnosti na základě kombinace vlastností půdy, místních klimatických podmínek a pěstovaných odrůd.

Pro produkci perlivých vín jsou vybírány takové oblasti a pozemky vinic, které splňují požadavky na dané produkty. Jsou vybírány svažité jílovité půdy s dobrým odvodněním a s nízkou vlhkostí. Jsou vybírány rovněž půdy s vyšší kyselostí a vyšším obsahem terpenů.

Podrobnosti o přípravku

Perlivá vína mají výrazné organoleptické vlastnosti; vyznačují se zejména růžovou barvou a ovocným aromatem, jako jsou například třešně a jahody, a květinovým aromatem, jako je například červená růže. Muškátová perlivá vína mají výrazné muškátové aroma. Perlivá vína CHZO Tyrnavos se vyznačují uspokojivou kyselostí, nádechem čerstvosti a dobrou strukturou.

Příčinná souvislost

Z pozdně dozrávajících rév lze vyrábět vynikající perlivá vína s naprosto jedinečnými kvalitativními vlastnostmi.

Jedinečnost perlivých vín z CHZO Tyrnavos souvisí s aromatickým potenciálem odrůd, z nichž se tato vína vyrábějí, v kombinaci s půdou a klimatickými podmínkami, které každoročně panují v průběhu jejich dozrávání (úroveň srážek).

Značná rozmanitost půd poskytuje celou řadu možností, jak zachovat vysokou kvalitu perlivých vín.

Tato kombinace faktorů přispívá k výrobě perlivých vín s výjimečnými organoleptickými vlastnostmi, jako je například ovocné a květinové aroma, s uspokojivou kyselostí, nádechem čerstvosti a dobrou strukturou.

9. Další základní podmínky

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

výrazy odkazující na některé výrobní metody

Čl. 66 odst. 1, 2 a 6 nařízení Komise (ES) č. 607/2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o chráněná označení původu a zeměpisná označení, tradiční výrazy, označování a obchodní úpravu některých vinařských produktů.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování vín

Popis podmínek:

výrazy odkazující na některé výrobní metody

Články 3 a 4 ministerského rozhodnutí č. 280557/9-6-2005, kterým se stanoví doba zralosti, zrání a uvádění na trh vín mimořádné kvality, s označením původu a místních vín, jakož i pojmy používané při jejich označování týkající se výrobní metody nebo přípravy (vládní věstník, řada II, č. 818/15.6.2005), stanovily podmínky pro užívání následujících pojmů:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ nebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (NOVÉ VÍNO)

— „ΟΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΟΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ZRAJÍCÍ V SUDECH)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (DOZRÁVÁJÍCÍ V SUDECH)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΟΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VINIFIKOVÁNO A ZRAJÍCÍ V SUDECH)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VINIFIKOVÁNO V SUDECH)

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování vín

Popis podmínek:

uvedení ročníku sklizně na etiketě

Použijí-li se na etiketě výrazy „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ nebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ („NOVÉ VÍNO“), musí být uveden ročník sklizně v souladu s čl. 1 odst. 2 ministerského rozhodnutí č. 280557/9-6-2005, kterým se stanoví doba zralosti, zrání a uvádění na trh vín mimořádné kvality, s označením původu a místních vín, jakož i pojmy používané při jejich označování týkající se výrobní metody a přípravy (vládní věstník, řada II, č. 818/15-6-2005).

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování vín

Popis podmínek:

označení na etiketě v souladu s vnitrostátními právními předpisy

V souladu s ministerským rozhodnutím č. 235309/7-2-2002 se na etiketách vín Tyrnavos s chráněným označením původu (CHZO) mohou používat tyto výrazy:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (bílé víno z bílých hroznů), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noir (bílé víno z červených hroznů), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ nebo ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (bílé víno z růžových hroznů nebo bílé víno z šedých hroznů), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/kokineli (kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines (víno z kopců), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux (víno ze svahů).

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Ustanovení čl. 66 odst. 4 písm. b) nařízení Komise (ES) č. 607/2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o chráněná označení původu a zeměpisná označení, tradiční výrazy, označování a obchodní úpravu některých vinařských produktů.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Ustanovení čl. 4 písm. c) společného ministerského rozhodnutí č. 392169/20–10–1999, kterým se stanoví obecná pravidla pro používání výrazu „místní víno“ v popisu stolního vína (vládní věstník, řada II, č. 1985/8.11.99), ve znění společného ministerského rozhodnutí č. 321813/29-08-2007, uvádí, že

„stolní vína, pro která lze použít označení ‚místní víno‘ se zeměpisným označením provincie, prefektury nebo vinařské oblasti, která je menší než prefektura, jsou produkována na vinicích působících v dané prefektuře nebo v sousedních prefekturách.“ Konkrétně vína Tyrnavos (CHZO) mohou být produkována ve vinařstvích působících v prefektuře Larissa nebo v sousedních prefekturách, jako jsou Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani a Pieria.

Odkaz na specifikaci produktu

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/PGE_trop_prodiagrafes_tyranavos201217.pdf

