



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

62. aastakäik

18. veebruar 2019

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2019/C 63/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.9232 – Ivanhoe Cambridge / Macquarie / RHP Manager / RHP Platform) ⁽¹⁾	1
2019/C 63/02	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.9244 – OMERS / Altice / SFR FTTH) ⁽¹⁾	1
2019/C 63/03	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.9255 – Swiss / Montagu / Real estate property) ⁽¹⁾	2

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2019/C 63/04	Euro vahetuskurss	3
2019/C 63/05	Komisjoni otsus, 14. veebruar 2019, Euroopa statistika nõuandekomitee kaheksa liikme ametisemääramise kohta	4

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(juhtum M.9232 – Ivanhoe Cambridge / Macquarie / RHP Manager / RHP Platform)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2019/C 63/01)

28. jaanuaril 2019 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32019M9232 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(juhtum M.9244 – OMERS / Altice / SFR FTTH)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2019/C 63/02)

1. veebruaril 2019 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32019M9244 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(juhtum M.9255 – Swiss / Montagu / Real estate property)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2019/C 63/03)

12. veebruaril 2019 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbri 32019M9255 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA
ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

15. veebruar 2019

(2019/C 63/04)

1 euro =

	Valuuta	Kurss		Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	1,1260	CAD	Kanada dollar	1,4959
JPY	Jaapani jeen	124,45	HKD	Hongkongi dollar	8,8370
DKK	Taani kroon	7,4612	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6432
GBP	Inglise nael	0,87938	SGD	Singapuri dollar	1,5293
SEK	Rootsi kroon	10,4813	KRW	Korea vonn	1 269,32
CHF	Šveitsi frank	1,1340	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	15,9011
ISK	Islandi kroon	134,30	CNY	Hiina jüaan	7,6236
NOK	Norra kroon	9,7690	HRK	Horvaatia kuna	7,4080
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 924,46
CZK	Tšehhi kroon	25,709	MYR	Malaisia ringit	4,5997
HUF	Ungari forint	318,21	PHP	Filipiini peeso	59,036
PLN	Poola zlott	4,3307	RUB	Vene rubla	75,0816
RON	Rumeenia leu	4,7407	THB	Tai baat	35,210
TRY	Türgi liir	5,9322	BRL	Brasiilia reaal	4,1852
AUD	Austraalia dollar	1,5836	MXN	Mehhiko peeso	21,7650
			INR	India ruupia	80,3610

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

KOMISJONI OTSUS,**14. veebruar 2019,****Euroopa statistika nõuandekomitee kaheksa liikme ametisemääramise kohta**

(2019/C 63/05)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. märtsi 2008. aasta otsust nr 234/2008/EÜ, millega luuakse Euroopa statistika nõuandekomitee ja tunnistatakse kehtetuks nõukogu otsus 91/116/EMÜ, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 4 lõike 1 punkti a,

ning arvestades järgmist:

- (1) Euroopa statistika nõuandekomitees on 24 liiget.
- (2) Vastavalt otsuse nr 234/2008/EÜ artikli 4 lõikele 1 määrab komisjon kaksteist liiget ametisse pärast konsulteerimist Euroopa Parlamendi ja nõukoguga. Eespool nimetatud kaheteistkümnest liikmest neli on komisjoni otsusega 2016/C12/02 ametisse nimetatud viieks aastaks ja nende volitused lõppevad 2020. aastal.
- (3) Liikmesriigid on esitanud komisjonile statistika valdkonnas tunnustatud kvalifikatsiooni omavate kandidaatide nimekirja.
- (4) Kõnealuse kaheksa liikme ametissenimetamisel on komisjon püüdnud tagada, et nende seas oleksid võrdselt esindatud liidu statistika kasutajad, andmeesitajad ja muud sellega seotud sidusrühmad, sealhulgas teadusringkonnad, sotsiaalpartnerid ja kodanikuühiskonna esindajad.
- (5) Ametisse määratud liikmete tagasiastumise või ootamatu kättesaamatuse puhuks koostatakse reservnimekiri. Reservnimekirjast valiku tegemisel püüab komisjon säilitada kasutajarühmade vahelise tasakaalu,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA OTSUSE:

Artikkel 1

Käesoleva otsuse lisas nimetatud isikud määratakse alates 9. maist 2019 viieks aastaks Euroopa statistika nõuandekomitee liikmeteks.

*Artikkel 2*Käesolev otsus jõustub järgmisel päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Brüssel, 14. veebruar 2019

*Komisjoni nimel**president*

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ ELT L 73, 15.3.2008, lk 13.

LISA

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.

Reservnimekiri:

Marcel DAS,

Domantas JASILIONIS.

KOMISJONI RAKENDUSOTSUS,**13. veebruar 2019,****Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artiklis 105 osutatud veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi muutmise taotluse avaldamise kohta Euroopa Liidu Teatajas****(„Tύρναβος“ (Tyrnavos) (KGT))****(2019/C 63/06)**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. detsembri 2013. aasta määrust (EL) nr 1308/2013, millega kehtestatakse põllumajandustoodete ühine turukorraldus ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrused (EMÜ) nr 922/72, (EMÜ) nr 234/79, (EÜ) nr 1037/2001 ja (EÜ) nr 1234/2007, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 97 lõiget 3,

ning arvestades järgmist:

- (1) Kreeka esitas nimetuse „Tύρναβος“ (Tyrnavos) tootespetsifikaadi muutmise taotluse vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 105.
- (2) Komisjon vaatas taotluse läbi ja leidis, et määruse (EL) nr 1308/2013 artiklites 93–96, artikli 97 lõikes 1 ning artiklites 100, 101 ja 102 sätestatud tingimused on täidetud.
- (3) Selleks et võimaldada vastuväidete esitamist kooskõlas määruse (EL) nr 1308/2013 artikliga 98, tuleks nimetuse „Tύρναβος“ (Tyrnavos) tootespetsifikaadi muutmise taotlus avaldada Euroopa Liidu Teatajas,

ON TEINUD JÄRGMISE OTSUSE:

Ainus artikkel

Nimetuse „Tύρναβος“ (Tyrnavos) (KGT) tootespetsifikaadi muutmise taotlus, mis vastab määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 105, on esitatud käesoleva otsuse lisas.

Vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 98 annab käesoleva otsuse avaldamine õiguse esitada vastuväiteid käesoleva artikli esimeses lõigus osutatud tootespetsifikaadi muutmise suhtes kahekuulise tähtaja jooksul alates käesoleva otsuse avaldamise kuupäevast Euroopa Liidu Teatajas.

Brüssel, 13. veebruar 2019

*Komisjoni nimel**komisjoni liige*

Phil HOGAN

⁽¹⁾ ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

LISA

Τύρναβος (Tyrnavos)**PGI-GR-A0122-AM01****Taotluse esitamise kuupäev: 31.7.2015**

TOOTESPETSIFIKAADI MUUDATUSE TAOTLUS

1. Muudatuse suhtes kohaldatavad eeskirjad

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikkel 105 – oluline muudatus

2. Muudatuse kirjeldus ja põhjused**2.1. Määratletud geograafilise piirkonna laiendamine**

„Tyrnavose“ tehnilise toimiku PGI-GR-A0122 muutmise laiendatakse määratletud geograafilist piirkonda Dendra Tyrnavou vallale, mis asub Larissa haldusüksuse Tyrnavose omavalitsuse Tyrnavose haldusüksuses. Käesolev muudatus puudutab tootespetsifikaadi jagu „Määratletud piirkond“ ja koonddokumenti.

Dendra Tyrnavou vald on osa Tyrnavose omavalitsusest, mis loodi seadusega nr 3852, millega ühendatakse omavalitsused (Kreeka ametlik väljaanne, I seeria, nr 87). Kõnealune vald asub ligikaudu kuue kilomeetri kaugusel Tyrnavosest. Tegemist on viinamarjakasvatuspäirkonnaga, kus mullastiku- ja kliimatingimused, kasvatatavad sordid ning toodetavate veinide omadused on identsed Tyrnavose veinide omadega (kaitstud geograafiline tähis, edaspidi „KGT“).

2.2. Viinamarjasordi „Malagouzia“ lisamine valge veini sordilisse koostisse

„Tyrnavose“ tehnilise toimiku PGI-GR-A0122, tootespetsifikaadi ja koonddokumendi muutmine puudutab sordi „Malagouzia“ lisamist valge veini (kuiv, poolkuiv ja poolmagus) sordilisse koostisse mis tahes osakaalus.

Käesolev muudatus puudutab koonddokumendi jagu „Peamised veiniviinamarjasordid“, tootespetsifikaadi jagu „Lubatud viinamarjasordid“ ja jagu „Seos geograafilise piirkonnaga“ kategooria „Vein“ puhul.

Viinamarjasorti „Malagouzia“ on kasvatatud Tyrnavose piirkonnas aastakümneid.

See on piirkonna kuuma ja kuiva ilmastikuga täielikult kohenenud. Suured viinamarjad ja nende paks kest peavad piirkonnas suvekuudel valitsevatest kõrgetest temperatuuridest põhjustatud aurumisele hästi vastu. Saaki koristatakse augusti viimasel dekaadil. „Malagouzia“ sordist toodetud veinide eelis on tippkvaliteet ja erinevus teistest piirkonnas toodetud veinidest.

Tänu Tyrnavose piirkonna savimullale annab see viinamarjasort veinidele väga hea happesuse ja rikkaliku lõhna. Iseloomulikud lõhnad on roheline õun ja tsitrusvili. Liivmullas ja liivsavimullas kasvanud sort annab veinidele hea happesuse ning jasmiiini ja küpse pigni lõhna.

Tyrnavoses „Malagouzia“ sordist toodetud veinid on populaarsed välismaal Belgia, USA ja Saksamaa suurtel turgudel. Samuti on veinid on võitnud auhindu paljudel tähtsatel konkurssidel, nagu Decanter.

Sordi registreerimine nimetuse „Tyrnavos“ (KGT) all annab toodetud veinidele täiendava turueelise, aidates toodetel maailmaturul konkurentsivõimelisem olla, mille tulemusena kasvaks nii kohalik kui ka riigi majandus.

2.3. Teabe lisamine jakku „Seos geograafilise piirkonnaga“ kategooriates „Vein“ ja „Poolvahuvein“

Tootespetsifikaadi ja koonddokumendi jagu „Seos geograafilise piirkonnaga“ täiendati „Tyrnavose“ tehnilise toimikuga PGI-GR-A0122 hõlmatud viinamarjasaaduste kategooriates „Vein“ ja „Poolvahuvein“ üksikasjaliku teabega järgmise kohta:

- nende looduslike, inimtegevusega seotud või muude ajalooliste faktide kirjeldus, millest tuleneb toote eripära;
- toote kvaliteediomadused, mis tulenevad selle geograafilisest päritolust, ja c) põhjuslik seos geograafilise piirkonna oluliste omaduste ja toote eriomaduste vahel, mis võivad tuleneda selle geograafilisest päritolust, nii et seost on võimalik igas asjaomase toote puhul tõestada.

Toote mainet puudutav teave lisati kategooriasse „Vein“.

NB! Kaitstud geograafilise tähise „Tyrnavos“ tehnilise toimiku koonddokument hõlmab viinamarjasaaduste kategooriate „Vein“ ja „Poolvahuvein“ jao „Seos geograafilise piirkonnaga“ andmete kokkuvõtet.

Konkreetselt lisati alajao „1. kategooria veini geograafilise piirkonna andmed“ lõigu „A. Ajalugu“ lõppu järgmine teave:

„Tänapäeval on „Muscat Hamburg“ peamine viinamarjasort, mida kasvatakse 60 %s kõigist piirkonna viinamarjaistandustest. Seda sorti leidub eri paigus kõikjal maailmas. Kreekas vastab kasvatusala Tyrnavose piirkonnale, sest riigis kasvatatakse seda sorti peaaegu eranditult ainult Tyrnavose omavalitsuse piirides. „Muscat Hamburg“ saadi Itaalia sordi „Schiava Grossa“, („Trollinger“ ehk „Black Hamburg“) ja Egiptuse sordi „Muscat of Alexandria“ ristamisel ja seda kasvatatakse peaaegu kogu maailmas. Veini tootmisel segatakse seda muude sortidega, kuid erandjuhtudel, näiteks Tyrnavose piirkonnas, võib leida ainult sordist „Muscat Hamburg“ valmistatud veini. Tyrnavose kohalikud viinamarjakasvatajad/veinitootjad, kelle viinamarjakasvatuse ajalugu on väga pikk, töötasid uues olukorras, mis tekkis uute viinamarjasortide kasutuselevõtmisel pärast viinapuu-lehetäi nakkust, ning kasutasid sorti „Muscat“ mitmel viisil. Toodetakse erilisi aromaatsaid veine, peamiselt helepunast, magusat ja poolmagusat veini. Kuulsat tsipourot, mis on kaitstud geograafilise tähisega „Tsipouro of Tyrnavos“, toodetakse destilleerimismeetodil. Sordi „Muscat Hamburg“ suur kasvuala, sordi hea kohanemine ja paljud kasutusviisid on muutnud Tyrnavose piirkonna üleilmseks võrdluspunktiks ja seda sellises ulatuses, et sünonüüm „Moschato Tyrnavou“ on nüüd lisatud rahvusvahelisse viinamarjasortide kataloogi VIVC (Vitis International Variety Catalogue). Sellega kinnitati „Moschato Tyrnavou“ maine maailma tasandil ja pärast nimetuse tunnustamist riigi tasandil 2013. aasta veebruaris võib Tyrnavose omavalitsuse piirides kasvatatud viinamarjade puhul seda sorti ametlikult märgistada sünonüümiga „Moschato Mavro Tyrnavou“.

Lõigu „C. Geograafiline piirkond ja toote geograafiline päritolu“ lõppu lisati järgmine teave:

„Sorti „Muscat Hamburg“ (Moschato Mavro Tyrnavou) puhul toob kohalik mikrokliima ilmekalt esile sordi intensiivse aroomi, mis meenutab roose ja tuleb kasuks ainulaadsete muskaatveinide (moodustavad omaette kategooria) tootmisel. Sorti „Muscat Hamburg“ (Moschato Mavro Tyrnavou) kasvatatakse kõige viljakamal, sügava mullakihiga pinnasel, kus viinamarjade organoleptilised omadused (värvus, suurus, lõhn) kujunevad välja kõige suuremal määral. Lisaks on see osutunud kõige külmakindlamaks sordiks (2001. aasta talvel langes temperatuur –24,8 °C-ni).

Üldiselt kasvatatakse noortel liivmuldadel hilise valmimisega punase viinamarja sorte, nagu „Cabernet Sauvignon“, isegi sorti „Syrah“, mis saab küpseks septembri teisel dekaadil, samas kui varaseid sorte, nagu „Merlot“, kasvatatakse optimaalse tehnoloogilise ja polüfenoolisisaldusega seotud küpsuse saavutamiseks savistel muldadel.

Valgete sortide „Chardonnay“ ja „Sauvignon Blanc“ puhul, mis valmivad augusti teisel dekaadil, tehakse valik saagikoristuse võimaliku kuupäeva põhjal, võttes arvesse ka sordi lõhnapotentsiaali. Näiteks kasvatatakse sorti „Sauvignon Blanc“ savimuldadel, et intensiivistada selle sordiomaseid lõhnu, nagu roheline pipar ja troopilised puuviljad.

Kreeka sortide puhul, mis valmivad augusti viimasest dekaadist kuni septembri esimese dekaadini, on küpsemise ajal lisaks mullale ja aromaatsuse kujunemisele oluline tegur ka igale mikrokliimale omane niiskus. Suurte ja ühtlaste okstega Kreeka sorte (nii valgeid kui ka punaseid, näiteks „Malagouzia“ ja „Roditis“) kasvatatakse seennakkuse, nagu *botrytis*, ohu tõttu vähesel niiskusega muldadel. Peamiselt Kagu-Tyrnavose muldadel kasvatatud viinamarjasortidest saadud veinid on soolaka maitsega, mille põhjuseks on suure ränikivisisaldusega liivsavi. Malagouzia kuiva veini tootmiseks on vaja hea läbilaskevõimega väheniisket kaldega maapinda. Selliste omadustega on paljud pinnased. Osa neist asub Tyrnavosest lääne pool ja suhteliselt lähedal Titarisiose jõe. Jõe suvine veevähesus ja liivakas saviliiv annavad toodetavatele veinidele üheskoos ainulaadse iseloomu.

Vähene sademete hulk suvel ja piirkonna kõrged temperatuurid mõjutavad punaste veinide happesust, värvust ja suhkrusisaldust.

Lisaks piirkonna eripärale (muld, kliima) ja kasvatatavatele sortidele on kvaliteetsete veinide tootmisel oluliseks teguriks ka veinivalmistustavad. Malagouziast pärit veinide kvaliteedi parandamiseks võib kasutada erinevaid veinivalmistustavasid ja meetodeid. Olenevalt viinamarjakasvatuseks kasutatavast maadükist ja selle omadustest jahutavad kohalikud veinispetsialistid viinamarju kas suurtes külmikutes või kasutavad nende temperatuuri alandamiseks kuiva jääd. Laagerdatud veini tootmiseks kasutatakse laialdaselt puitvaate. Uuemates viinamarjaistandustes võidakse toota kuivi veine, mis laagerduvad kas paagis või vaadis.

Lõigu „Toote andmed“ lõppu lisati järgmine teave:

„Valged veinid on sõltuvalt sordist erineva lõhnaga, nagu roheline õun ja küps pirn, tsitrusvili, milles on tuntavad kerged jasmiiini noodid. Muskaatveini puhul on selgelt tajutav muskaadi lõhn, milles on tuntavad lillennoodid. Nendele veinidele on iseloomulikud kerge happesus ja intensiivne struktuur.

Tyrnavose punaste veinide kvalitatiivsed omadused on väga eripärased. Need veinid on tumeda punakaslilla värvusega, millel on kergelt violetne läige, ning sõltuvalt sordist näiteks viigimarja ja küpsete punaste marjade, nagu kirsi, muraka ja ploomi lõhn, milles tõusevad esile musta pipra ja nelgi noodid, ning tugev muskuselõhn, milles on tuntavad mee ja traditsiooniliste magusate puuviljahoidiste nüansid. Muskaatveinil on iseloomulik muskaadi lõhn, milles on tuntavad lillenüansid. Neile veinidele on iseloomulikud pehmed tanniinid.

Roosad veinid on roosa värvusega ja erineva lõhnaga, nagu kirss, maasikas ja punane roos. Muskaatveinile on iseloomulik muskaadi lõhn. Nendele veinidele on iseloomulikud rahuldav happesus, mitmekesisus ja hea struktuur.

Tänu oma lõhnaomadustele võivad sortidest „Malagouzia“, „Chardonnay“ ja „Sauvignon Blanc“ toodetud veinid parandada teiste veinide lõhna ja maitset, mis on toodetud Tyrnavose piirkonnast pärit sortidest, nagu „Roditis“, „Savatiano“ ja „Batiki“, ning millel on neutraalne lõhn ja keskmine happesus.

KGT „Tyrnavos“ veinid on saanud auhindu rahvusvahelistel konkurssidel, eelkõige järgmistel:

DECANTER 2011 (HÖBEMEDAL), DECANTER 2012 (PRONKSMEDAL), DECANTER 2013 (HÖBEMEDAL)“.

Lõik „Põhjuslik seos“ asendatakse järgmisega:

„KGT „Tyrnavos“ veinide ainulaadsus on seotud nende viinamarjasortide lõhnaomadustega, millest neid veine toodetakse, koosmõjus mullaliigi ja küpsemise ajal valitsevate ilmastikutingimustega. Tähtsad on ka venivalmistustavad.

Valged sordid annavad koosmõjus õige mullaliigiga veine, mida iseloomustavad kerge happesus ning puuviljade ja tsitrusviljade lõhn ning lillennoodid.

Sordi „Malagouzia“ kohta võib tuua näiteks kaks erinevat mullaliiki: esiteks Titarisiose jõe ümbruse mullad, mis sisaldavad liiva ja liivakat saviliiva, ning milles on palju ränikivi. Sellistel muldadel saavad viinamarjad varem küpseseks ja nimetatud sordist valmistatud veinidel on jasmiiini ja küpse pirni lõhn. Teisel juhul on tegemist Melouna mäe ümbruse savikate muldadega. Nendel muldadel saavad viinamarjad küpseseks 10–15 päeva hiljem kui eelnevalt kirjeldatud muldadel ning asjaomase sordist valmistatud veinidel on rohelist õuna ja tsitrusvilja meenutav lõhn. Mõlemale piirkonnale on iseloomulikud väga hea happesusega veinid.

Punased sordid koosmõjus õige mullaliigiga (kas savine või liivane) võimaldavad toota veine, millel on puuvilja, lillede ja tugev muskuse lõhn, milles on tuntavad mee ja traditsiooniliste puuviljahoidiste noodid, ning punaste veinide puhul pehmed tanniinid. Suvised väikese sademetehulga ja piirkonnas valitsevate kõrgete temperatuuride tulemusel on veinid keskmise happesuse ja värvusega ning suure suhkruisaldusega. Väga huvitav on ka kohalik sort „Limniona“, mis valmib septembri viimasest dekaadist kuni oktoobri esimese dekaadini. Sellest sordist saab tugeva happesuse, keskmise värvuse ja pehmete tanniinidega veine.

Roosadele veinidele on iseloomulik rahuldav happesus, mitmekesisus ja hea struktuur“.

Lisati järgmine alalõik „Andmed 8. kategooria „Poolvahuvein“ geograafilise piirkonna kohta“:

„A. Ajalugu

Tyrnavose piirkonnas on viinamarjakasvatusega tegeletud sajandeid. Läbi aegade on rändurid nimetanud Tyrnavose viinamarjaistandusi. 1668. aastal kirjeldas Türgi rändur Evliya Çelebi Tyrnavose viinamarjaistandusi järgmiselt: „Kui minna (Tyrnavose) linnast kagu poole, võib näha 37 viinapuuaeda, mis ulatuvad kuni Larissani välja“. Viiteid leiab ka Browni (1669), Leake'i (1806) ja Leonardose (1836) kirjutistest.

Tyrnavose piirkonna viinamarjakasvatuse ja veiniajaloo kohta on kirjalikke viiteid isegi Bütsantsi aegadest Lääne-Thessaly valitseja Michael Gabrielopouluse (1295) kirjades, milles käsitletakse muu hulgas veinile ja oliiviõlile kehtestatud aktsiisimaksu (Tsopotos, 1896). Otomani riigi valitsuse all olid viinamarjaistandused ühed vähestest varadest, mille puhul tunnistati täielikku ja piiramatut omandit (mülk).

Prantslane Léon Heuzey, kes oli üks tuntumaid maadeuurijaid ja rändureid, külastas Tyrnavost aastal 1858 ja märkis, et *zinzirie* ehk vara pealt võetav kümnis oli üks Türgi valitsejatele makstavaid makse. Kes seda maksu ei maksnud, ei tohtinud veini teha (Heuzey, 1858). Tuleb märkida, et Tyrnavos oli linn, kus elasid peamiselt kreeklased.

1806. aastal leidis W. Leake Tyrnavoses 1 500 perekonda, kellest vaid 70 olid türgi pered. Arvestades, et türklased hoidusid veini valmistamisest usulistel põhjustel, võib teha järelduse, et veini tootmisega tegeles kreeklastest elanikkond.

Ioannis Leonardos kirjutab Tyrnavose kohta: „Kõik Tyrnavose elanikud, kellel oli veini müüa, panid selle tähistamiseks üles puuks ja kõik, kes seda oksa vāra val nägid, võisid julgelt sisse astuda ja veini maitsta, et otsustada, kas seda osta või mitte“.

S. Paganellis ja Prometheuse kirjastaja Zosimas Esphigmenitis kirjeldasid Tyrnavost 1880. aastal järgmiselt: „Tyrnavoses valmistatakse kookoneid, kasvatatakse meloneid, tehakse palju veini, mis on lahja ega kesta kauem kui aprillini“.

Ajakirjas Hellenic Viticulture and Oenology (1932) avaldatud teabe kohaselt kasvatati piirkonnas järgmisi viinamarjasorte: „Roditis“, „Batiki“, „Koukouli“, „Limniona“, „Sideritis“, „Kartsiotis“, „Outmali“. Samast allikast võib leida teavet ka Tyrnavose piirkonna viinamarjakasvatuse ja veinitootmise kohta. Tyrnavoses oli 800 viinamarjaistanduse omanikku: 450 Ampelonases ja 100 Argyropoulios ning „mis puutub teistesse küladesse, siis oli peaaegu igal perel maatükk, kus kasvasid viinapuud“. Teadete kohaselt oli piirkonnas viinapuude all kokku 10 375 stremmat, millest saadi 702 000 okat tumepunast veini, ja 200 000 okat valget veini (retsina) [1 oka = 1,2829 kg]. Eespool nimetatud sorte Tyrnavose piirkonnas enam ei kasvatata, välja arvatud „Roditis“, „Batiki“ ja „Limniona“. Muutus toimus aastatel 1930–1936 viinapuu-lehetäi puhangu tõttu piirkonnas. Viinapuu-lehetäi suhtes resistentseid viinapuid levitas peamiselt Larissa põllumajanduskool, kes propageeris sorte „Muscat Hamburg“, „Batiki“ ja „Rozaki“.

Tänapäeval on „Muscat Hamburg“ peamine viinamarjasort, mida kasvavatakse 60 %s kõigist piirkonna viinamarjaistandustest.

Seda sorti leidub eri paigus kõikjal maailmas. Kreekas vastab kasvatusala Tyrnavose piirkonnale, sest riigis kasvatatakse seda sorti peaaegu eranditult ainult Tyrnavose omavalitsuse piirides.

„Muscat Hamburg“ saadi Itaalia sordi „Schiava Grossa“, („Trollinger“ ehk „Black Hamburg“) ja Egiptuse sordi „Muscat of Alexandria“ ristamisel ja seda kasvatatakse peaaegu kogu maailmas. Veini tootmisel segatakse seda muude sortidega, kuid erandjuhtudel, nagu Tyrnavose piirkonnas, võib leida ainult sordist „Muscat Hamburg“ valmistatud veini.

Tyrnavose kohalikud viinamarjakasvatavad/veinitootjad, kelle viinamarjakasvatuse ajalugu on väga pikk, töötasid uues olukorras, mis tekkis uute viinamarjasortide kasutuselevõtmisel pärast viinapuu-lehetäi nakkust, ning kasutasid sorti „Muscat“ mitmel viisil. Toodetakse erilisi aromaatsid veine, peamiselt helepunast, magusat ja poolmagusat. Kuulsat tsipouro, mis on kaitstud geograafilise tähisega „Tsipouro of Tyrnavos“, toodetakse destilleerimismeetodil. Sordi „Muscat Hamburg“ suur kasvuala, sordi hea kohanemine ja paljud kasutusviisid on muutnud Tyrnavose piirkonna üleilmseks võrdluspunktiks ja seda sellises ulatuses, et sünonüüm „Moschato Tyrnavou“ on nüüd lisatud rahvusvahelisse viinamarjasortide kataloogi VIVC (Vitis International Variety Catalogue). Sellega kinnitati „Moschato Tyrnavou“ maine maailma tasandil ja pärast nimetuse tunnustamist riigi tasandil 2013. aasta veebruaris võib Tyrnavose omavalitsuse piirides kasvatatud viinamarjade puhul seda sorti ametlikult tähistada nimetusega „Moschato Mavro Tyrnavou“.

B. Kultuurilised, sotsiaalsed ja majanduslikud seosed

Tyrnavose piirkonna sotsiaalne ja majanduselu on tihedalt seotud viinamarjakasvatuse, veini ja tsipouroga. See traditsioon on Tyrnavose linnas ja laiemas piirkonnas tuntud juba sajandeid. Ometi hakkasid Tyrnavose elanikud viinamarjakasvatusega aktiivselt tegelema alles 19. sajandi keskpaiku ja tooted, nagu vein, tsipouro ja ouzo, hakkasid linna majanduses tähtsat rolli täitma. Erinevate ajalooliste ülestähenduste kohaselt aitas viinapuude ja nende saaduste levikule lisaks loodusele kaasa ka Tyrnavose elanike rõõmus meelelaad: „Tyrnavose elanikud on usinad lõbutsejad ja pidutsejad, kuni sinnamaani välja, et ei ole tõenäoline leida ühtainustki linnaelanikku, kellele vein ei maitseks,“ kirjutas 1817. aastal Larissast pärit õpetlane Ioannis Economou Logiotatou.

Aastal 1880 märkis Nikolaos Georgiadis: „Ja linna elanikud on rõõmsameelsed, elavad, armastavad pidutseda ja on suured Bakchose kummardajad“.

C. Geograafiline piirkond ja toote geograafiline päritolu

Tyrnavose veinide (KGT) territooriumi viinamarjaistandused asuvad 70–250 meetri kõrgusel merepinnast. Nende viinamarjaistanduste suurus, kus kasvavad soovitatud ja lubatud sordid, on 17 000 ha, millest „Muscat Hamburg“ hõlmab ligikaudu 10 000 ha. Muld sobib viinamarjakasvatuseks, eelkõige tasandikel, kuid viinamarju kasvatatakse ka mägistel aladel. Kaitstud geograafilise tähisega Tyrnavose veinide hulka kuuluvad erinevatel muldadel, eelkõige liiv-, savi-, liivsavimuldadel ja saviliivmuldadel kasvatatavatest sortidest valmistatud veinid. Piirkonna mikrokliimat iseloomustavad talvel suhteliselt madalad temperatuurid, sagedased hallad ja vähene vihm, samas kui suved on tavaliselt kuumad ja kuivad.

Kaitstud geograafilise tähisega Tyrnavose poolvahuveinide kvaliteediomaduste aluseks on mullastiku, kohalike ilmastikutingimuste ja kasvatatavate sortide koosmõju. Poolvahuveinide tootmiseks valitakse piirkonnad ja viinamarjakasvatuseks kasutatavad maatükid, mis vastavad tootele esitatavatele nõuetele. Valitakse nõlvakuid katvad hea läbilaskevõimega ja vähese niiskusega savimullad. Valitakse mullad, mis on happelisemad ja suurema terpeenisisaldusega. Selliseid muldi leidub peamiselt Tyrnavo piirkonnas Melouna mäe jalamil.

Toote andmed

Hilja valmivatest viinamarjadest saab suurepäraseid poolvahuveine, millel on väga eripärased kvaliteediomadused. Poolvahuveinidel on märkimisväärsed organoleptilised omadused ja eelkõige on need roosa värvusega, marjalõhnaga, nagu kirss, maasikas, ning lill lõhnaga, nagu punane roos. Muskaatpoolvahuveinil on iseloomulik muskaadi lõhn. Kaitstud geograafilise tähisega Tyrnavose poolvahuveine iseloomustab rahuldav happesus, värskus ja hea struktuur.

Põhjuslik seos

Kaitstud geograafilise tähisega „Tyrnavos“ märgistatud poolvahuveinide ainulaadsus on seotud nende viinamarjasortide lõhnaomadustega, millest neid veine toodetakse, koosmõjus mulla ja igal aastal küpsemise ajal valitsevate ilmastikutingimustega (sademete hulk). Muldade suur mitmekesisus pakub poolvahuveinide tippkvaliteedi tagamiseks palju valikuid. Tegurite kombinatsioon soodustab erakordsete organoleptiliste omadustega poolvahuveinide tootmist: näiteks puuviljade ja lillede lõhn, rahuldav happesus, värskus ja hea struktuur.“

2.4. Sordinimele „Muscat Hamburg“ sünonüümi lisamine

„Tyrnavose“ tehnilise toimiku PGI-GR-A0122, tootespetsifikaadi ja koonddokumendi muutmine puudutab sordile „Muscat Hamburg“ sünonüümi „Moschato Mavro Tyrnavou“ lisamist kooskõlas ministri otsusega nr 814/16068/5.2.2014 „Veiniviinamarjasortide ja rosinaviinamarjasortide liigitamine“ (Kreeka ametlik väljaanne, II seeria, nr 225), mis on tunnistanud kehtetuks ministri otsusega nr 3534/96217/7.9.2015 „Veiniviinamarjasortide ja kuivatamiseks ette nähtud viinamarjasortide liigitamine“ (Kreeka ametlik väljaanne, II seeria, nr 1995).

Muudatus puudutab koonddokumendi jagu „Peamised veiniviinamarjasordid“ ja tootespetsifikaadi jagu „Lubatud veiniviinamarjasordid“.

2.5. Tehnilise toimiku „Tyrnavos“ (KGT) ajakohastamine

Lisaks taotletud muudatustele ja tehnilise toimiku ajakohastamiseks tehti tootespetsifikaadis järgmised muudatused:
a) lisati riiklikud sätted, mis käsitlevad kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähisega veinide suhtes kohaldatavaid nõudeid ja kontrolle, ning b) muudeti teavet pädevate kontrolliasutuste kohta.

Täpsemalt asendati jagu „KONTROLLIASUTUSED“ järgmisega:

„KONTROLLIASUTUSED

- a) maaelu arengu ja toiduministeerium
toiduainete eest vastutav peadirektoraat
direktoraat: toiduainete kasutamine ja -tehnoloogia
veinide ja alkoholsete jookide üksus
105 52 Menandrou 22
KREEKA

Tel +30 2102125113, +30 2102125145
Faks +30 2105245195
E-post: lkiokakis@minagric.gr, kballa@minagric.gr
- b) maamajanduse direktoraat ja veterinaarküsimuste direktoraat
- c) piirkondlikud taimekaitse-, kvaliteedi- ja kontrollikeskused“.

KOONDDOKUMENT

1. **Registreeritud nimetus**

Tύρναβος (Tyrnavos)

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KGT – kaitstud geograafiline tähis

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

8. Poolvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

Kuiv roosa poolvahuvein

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 % mahust

— Suhkru kogusisaldus (g/l): maksimaalselt 9,0 (kui suhkrusisaldus ületab 4 grammi liitri kohta, kohaldatakse määruse (EÜ) nr 607/2009 XIV lisas sätestatud tingimusi)

— Üldhappesus, väljendatud viinhappena (g/l): maksimaalselt 7,5

— Ülerõhk suletud mahutites temperatuuril 20 °C vähemalt 1 baar, kuid mitte üle 2,5 baari.

Roosa värvus. Kirs, maasika ja punaste rooside lõhnaga puuviljane vein. Muskaatveini puhul iseloomulik muskaadi lõhn. Rahuldav happesus, värskus ja hea struktuur.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,0
Minimaalne üldhappesisaldus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Vääveldioksiidi kogusisalduse piirmäär (milligrammides liitri kohta)	200

Kui konkreetset väärtust ei ole antud, kohaldatakse ELi õigusaktides sätestatud piirnorme

Poolkuiv roosa poolvahuvein

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 % mahust

— Suhkru kogusisaldus (g/l): minimaalselt 4,5 – maksimaalselt 17,5 (kui suhkrusisaldus ületab 12 grammi liitri kohta, kohaldatakse määruse (EÜ) nr 607/2009 XIV lisas sätestatud tingimusi)

— Üldhappesus, väljendatud viinhappena (g/l): maksimaalselt 7,5

— Veinide vääveldioksiidisaldus (kokku): 250 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta

— Ülerõhk suletud mahutites temperatuuril 20 °C vähemalt 1 baar, kuid mitte üle 2,5 baari.

Roosa värvus. Kirsi, maasika ja punaste rooside lõhnaga puuviljane vein. Muskaatveinil on iseloomulik muskaadi lõhn, milles on kergelt tunda mett. Rahuldav happesus, kargus ja hea struktuur.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesisaldus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Vääveldioksiidi kogusisalduse piirmäär (milligrammides liitri kohta)	250

Kui konkreetset väärtust ei ole antud, kohaldatakse ELi õigusaktides sätestatud piirnorme

Kuiv valge vein

- Alkoholi üldsisaldus: 11,0 % mahust
- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 % mahust
- Suhkru kogusisaldus (g/l): maksimaalselt 9,0 (kui suhkrusisaldus ületab 4 grammi liitri kohta, kohaldatakse määruse (EÜ) nr 607/2009 XIV lisas sätestatud tingimusi)
- Üldhappesus, väljendatud viinhappena (g/l): maksimaalselt 7,5

Kollakasroheline värvus. Lõhn meenutab rohelist õuna ja küpset pirni, tsitrusvilja, milles on tuntavad kerged jasmiini noodid. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadi lõhn, milles on tuntavad lillenüansid. Tugev maitse, vähene happesus ja püsiv järelmaitse.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesisaldus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Vääveldioksiidi kogusisalduse piirmäär (milligrammides liitri kohta)	200

Kui konkreetset väärtust ei ole antud, kohaldatakse ELi õigusaktides sätestatud piirnorme

Poolmagus punane vein

- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,5 % mahust
- Suhkru kogusisaldus (g/l): minimaalselt 12,5 – maksimaalselt 45

— Üldhappesus, väljendatud viinhappena (g/l): maksimaalselt 7,0

Tume punakaslilla värvus, millel on kergelt violetne läige. Üleküpsenud punaste puuviljade ja marjade, nagu kirsi, maasika ja ploomi lõhn, milles tõusevad esile musta pipra ja nelgi noodid. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadi lõhn, milles on tuntavad mesised ja lillennoodid. Rohke maitse, hea struktuur ja pehmed tanniinid. Magus järelmaitse.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesisaldus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Vääveldioksiidi kogusalduse piirmäär (milligrammides liitri kohta)	200

Kui konkreetset väärtust ei ole antud, kohaldatakse ELi õigusaktides sätestatud piirnorme

Kuiv roosa vein

- Alkoholi üldsisaldus: 11,0 % mahust
- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 % mahust.
- Suhkru kogusaldus (g/l): maksimaalselt 9,0 (kui suhkrusisaldus ületab 4 grammi liitri kohta, kohaldatakse määruse (EÜ) nr 607/2009 XIV lisas sätestatud tingimusi)
- Üldhappesus, väljendatud viinhappena (g/l): maksimaalselt 7,5

Roosa värvus. Kirsi, maasika ja punaste rooside lõhnaga puuviljane vein. Muskaatveini puhul selgelt tajutav muskaadi lõhn. Rahuldav happesus, mitmekesisus ja hea struktuur.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesisaldus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Vääveldioksiidi kogusalduse piirmäär (milligrammides liitri kohta)	200

Kui konkreetset väärtust ei ole antud, kohaldatakse ELi õigusaktides sätestatud piirnorme

Poolkuiv roosa vein

- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 % mahust
- Suhkru kogusaldus (g/l): minimaalselt 4,5 – maksimaalselt 17,5 (kui suhkrusisaldus ületab 12 grammi liitri kohta, kohaldatakse määruse (EÜ) nr 607/2009 XIV lisas sätestatud tingimusi)

- Üldhappesus, väljendatud viinhappena (g/l): maksimaalselt 7,5
- Veinide vääveldioksiidi maksimaalne üldsisaldus (mg/l): 250 milligrammi liitri kohta (kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta)

Roosa värvus. Kirsi, maasika ja punaste rooside lõhnaga puuviljane vein. Muskaatveini puhul selgelt tajutav muskaadi lõhn. Rahuldav happesus, mitmekesisus, meeldiv magusus ja hea struktuur.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesisaldus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Vääveldioksiidi kogusisalduse piirmäär (milligrammides liitri kohta)	250

Kui konkreetset väärtust ei ole antud, kohaldatakse ELi õigusaktides sätestatud piirnorme

Poolmagus roosa vein

- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 % mahust
- Suhkru kogusisaldus (g/l): minimaalselt 12,5 – maksimaalselt 45
- Üldhappesus, väljendatud viinhappena (g/l): maksimaalselt 7,5

Roosa värvus. Kirsi, maasika ja punaste rooside lõhnaga puuviljane vein. Muskaatveini puhul selgelt tajutav muskaadi lõhn. Rahuldav happesus, mitmekesisus ja hea struktuur. Püsiv magus järelmaitse.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesisaldus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Vääveldioksiidi kogusisalduse piirmäär (milligrammides liitri kohta)	250

Kui konkreetset väärtust ei ole antud, kohaldatakse ELi õigusaktides sätestatud piirnorme

Poolkuiv valge vein

- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 % mahust
- Suhkru kogusisaldus (g/l): minimaalselt 4,5 – maksimaalselt 17,5 (kui suhkrusisaldus ületab 12 grammi liitri kohta, kohaldatakse määruse (EÜ) nr 607/2009 XIV lisas sätestatud tingimusi)

- Üldhappesus, väljendatud viinhappena (g/l): maksimaalselt 7,5
- Veinide vääveldioksiidi maksimaalne üldsisaldus (mg/l): 250 milligrammi liitri kohta (kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta)

Kollakasroheline värvus. Lõhn meenutab rohelist õuna ja küpset pirni, tsitrusvilja, milles on tuntavad kerged jasmiini noodid. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadi lõhn, milles on tuntavad lillenüansid. Tugev maitse, mida iseloomustab värskendav magus maitse, vähene happesus ja püsiv järelmaitse.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesisaldus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Vääveldioksiidi kogusisalduse piirmäär (milligrammides liitri kohta)	250

Kui konkreetset väärtust ei ole antud, kohaldatakse ELi õigusaktides sätestatud piirnorme

Kuiv punane vein

- Alkoholi üldsisaldus: 12,0 % mahust
- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,5 % mahust.
- Suhkru kogusisaldus (g/l): maksimaalselt 9,0 (kui suhkrusisaldus ületab 4 grammi liitri kohta, kohaldatakse määruse (EÜ) nr 607/2009 XIV lisas sätestatud tingimusi)
- Üldhappesus, väljendatud viinhappena (g/l): maksimaalselt 7,0

Tume punakaslilla värvus, millel on kergelt violetne läige. Küpsete punaste puuviljade ja marjade, nagu kirsi, maa-sika ja ploomi lõhn, milles tõusevad esile musta pipra ja nelgi noodid. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadi lõhn, milles on tuntavad lillenüansid.

Rohke maitse, hea struktuur ja pehmed tanniinid.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesisaldus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Vääveldioksiidi kogusisalduse piirmäär (milligrammides liitri kohta)	150

Kui konkreetset väärtust ei ole antud, kohaldatakse ELi õigusaktides sätestatud piirnorme

Poolkuiv punane vein

- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,5 % mahust
- Suhkru kogusisaldus (g/l): minimaalselt 4,5 – maksimaalselt 17,5 (kui suhkrusisaldus ületab 12 grammi liitri kohta, kohaldatakse määruse (EÜ) nr 607/2009 XIV lisas sätestatud tingimusi)
- Üldhappesus, väljendatud viinhappena (g/l): maksimaalselt 7,0
- Veinide vääveldioksiidi maksimaalne üldsisaldus (mg/l): 200 milligrammi liitri kohta (kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta)

Tume punakaslilla värvus, millel on kergelt violetne läige. Küpsete punaste puuviljade ja marjade, nagu kirs, maa-sika ja ploomi lõhn, milles tõusevad esile musta pipra ja nelgi noodid. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadi lõhn, milles on tuntavad lillenüansid.

Rohke maitse, hea struktuur, meeldiv magusus ja pehmed tanniinid.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesisaldus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Vääveldioksiidi kogusisalduse piirmäär (milligrammides liitri kohta)	200

Kui konkreetset väärtust ei ole antud, kohaldatakse ELi õigusaktides sätestatud piirnorme

Magus punane vein

- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,5 % mahust
- Suhkru kogusisaldus (g/l): vähemalt 45
- Üldhappesus, väljendatud viinhappena (g/l): maksimaalselt 7,0

Tume punakaslilla värvus, millel on kergelt violetne läige. Üleküpsenud puuvilja, nagu viigimarjade lõhn, tugev muskaadilõhn, milles tõusevad esile mee ja traditsiooniliste magusate hoidiste noodid. Magus maitse, tugev muskaadi maitse. Rahuldav happesus, täidlus, mahulisus ja püsiv järelmaitse.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesisaldus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Vääveldioksiidi kogusisalduse piirmäär (milligrammides liitri kohta)	200

Kui konkreetset väärtust ei ole antud, kohaldatakse ELi õigusaktides sätestatud piirnorme

Poolmagus valge vein

- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 % mahust
- Suhkru kogusisaldus (g/l): minimaalselt 12,5 – maksimaalselt 45
- Üldhappesus, väljendatud viinhappena (g/l): maksimaalselt 7,5

Kollakasroheline värvus. Lõhn meenutab rohelist õuna ja küpset pirni, samuti tsitrusvilja, milles on tuntavad kerged jasmiiini noodid. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadi lõhn, milles on tuntavad mesised ja lillennoodid. Tugev maitse, kerge happesus ja püsiv järelmaitse.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesisaldus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Vääveldioksiidi kogusisalduse piirmäär (milligrammides liitri kohta)	250

Kui konkreetset väärtust ei ole antud, kohaldatakse ELi õigusaktides sätestatud piirnorme

5. **Veinivalmistustavad**a) ***Asjaomane veinivalmistustava***

Kuivade, poolkuivade ja poolmagusate valgete veinide kääritamine

Veinivalmistustavaga seotud piirangud

Toodetud, kasutades valge veini valmistamise tipptehnoloogiat; alkoholkäärimise ajal ei tohi temperatuur ületada 20 °C.

Kuivade, poolkuivade ja poolmagusate ja magusate punaste veinide kääritamine

Veinivalmistustavaga seotud piirangud

Tyrnavose punast veini (KGT) toodetakse kooskõlas punase veini valmistamise traditsiooniliste meetoditega.

Kuivade, poolkuivade ja poolmagusate roosade veinide kääritamine

Veinivalmistustavaga seotud piirangud

Tyrnavose roosat veini (KGT) toodetakse, kasutades roosa veini valmistamise tipptehnoloogiat; alkoholkäärimise ajal ei tohi temperatuur ületada 20 °C.

Viinapuude kujundamise meetod

Viljelusmeetod

Viinapuid lõigatakse kohapealsete tüüpiliste kasvatustehnikate kohaselt.

Veini valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad

Poolkuiva, poolmagusa ja magusa veini valmistamisel on veini magustamine lubatud vastavalt kohaldatavatele sätetele (määruse (EÜ) nr 606/2009 lisa ID).

Poolvahuveini valmistamisel kasutatakse traditsioonilist kohalikku meetodit ja süsinikdioksiidi ei lisata, vaid see on sisetekkeline.

b) Maksimaalne saagikus

Viinamarjade maksimaalne saagikus kilogrammides hektari kohta (punased ja valged sordid)

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

Lõpptoote maksimaalne saagikus hektoliitrites hektari kohta – punased veinid

96 hektoliitrit hektari kohta

Lõpptoote maksimaalne saagikus hektari kohta hektoliitrites – valged ja roosad veinid

90 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud piirkond

Tyrnavose veinide (KGT) tootmise määratletud piirkond kuulub Larissa haldusüksusesse ja hõlmab Tyrnavose omavalitsust, eelkõige Tyrnavose omavalitsusüksust koos selle valdadega Argyropouleio, Damasi ja Dendra Tyrnavou, ning Ampelonase omavalitsusüksust koos selle valdadega Vryotopos, Deleria ja Rodia.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

„Savatiano B“ – „Doumprena White“, „Kountoura White“, „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“ – „Trebiano Syrah N“

„Sauvignon Blanc B“

„Merlot N“

„Maccabeau B“

„Grenache Rouge N“

„Roditis Rs“ – „Alepoi“

8. Seos(t)e kirjeldus**1. kategooria „Vein“****A. Ajalugu**

Tyrnavose piirkonnas on viinamarjakasvatusega tegeletud sajandeid. Läbi aegade on rändurid nimetanud Tyrnavose viinamarjaistandusi. 1668. aastal kirjeldas Türki rändur Evliya Çelebi Tyrnavose viinamarjaistandusi järgmiselt: „Kui minna (Tyrnavose) linnast kagu poole, võib näha 37 viinapuuaeda, mis ulatuvad kuni Larissani välja“. Viiteid leiab ka Browni (1669), Leake'i (1806) ja Leonardose (1836) kirjutistest.

Kirjalikud viited Tyrnavose piirkonna viinamarjakasvatuse ja veini ajaloole ulatuvad koguni Bütsantsi aegadesse.

Prantslane Léon Heuzey, kes oli üks tuntumaid maadeuurijaid ja rändureid, külastas Tyrnavost aastal 1858 ja märkis, et *zinzirie* ehk vara pealt võetav kümnis oli üks Türki valitsejatele makstavaid makse.

B. Kultuurilised, sotsiaalsed ja majanduslikud seosed

Tyrnavose piirkonna sotsiaalne ja majanduselu on tihedalt seotud viinamarjakasvatuse, veini ja tsipouroga. See traditsioon on Tyrnavose linnas ja laiemas piirkonnas tuntud juba sajandeid. Ometi hakkasid Tyrnavose elanikud viinamarjakasvatusega aktiivselt tegelema alles 19. sajandi keskpaiku ja tooted, nagu vein, tsipouro ja ouzo, hakkasid linna majanduses tähtsat rolli täitma.

Nüüd on viinapuu ja selle saadused kohaliku majanduse selgrooks. Vein ja tsipouro on tihedalt seotud Tyrnavose piirkonna kogu sotsiaalse tegevusega, sealhulgas selle kommete, pidustuste ja tseremooniatega, ning need on rahva igapäevaelu olemuslik osa. Kõige iseloomulikum komme, mida on täheldatud vaid Tyrnavoses, on lihavõttepaastu esimesel päeval tähistatav „Bourani“ ehk tähtpäev, mille juured on dionüüsoslikes pidustustes ja Dionysose kultuses.

C. Geograafiline piirkond ja toote geograafiline päritolu

Tyrnavose veinide (KGT) territooriumi viinamarjaistandused asuvad 70–250 meetri kõrgusel merepinnast. Nende viinamarjaistanduste suurus, kus kasvavad soovitatud ja lubatud sordid, on 17 000 ha, millest „Muscat Hamburg“ hõlmab ligikaudu 10 000 ha. Muld sobib viinamarjakasvatuseks, eelkõige tasandikel, kuid viinamarju kasvatatakse ka mägistel aladel.

Kaitstud geograafilise tähisega Tyrnavose veinide hulka kuuluvad erinevatel muldadel, eelkõige liiv-, savi-, liivsavi-muldadel ja saviliivmuldadel kasvatatavatest sortidest valmistatud veinid.

Piirkonna mikrokliimat iseloomustavad talvel suhteliselt madalad temperatuurid, sagedased hallad ja vähene vihm, samas kui suved on tavaliselt kuumad ja kuivad.

Tyrnavose veinide (KGT) kvaliteediomadused on seotud kohaliku eripära (muld ja kliima), kasvatatavate sortide ning kasutatavate kasvatus- ja veinivalmistustavade koosmõjuga.

Üldiselt kasvatatakse noortel liivmuldadel hilja valmivaid punase viinamarja sorte, nagu „Cabernet Sauvignon“ või isegi „Syrah“, samas kui varaseid sorte, nagu „Merlot“, kasvatatakse savimuldadel.

Valgete sortide „Chardonnay“ ja „Sauvignon Blanc“ puhul, mis valmivad augusti teisel dekaadil, tehakse valik saagikoristuse võimaliku kuupäeva põhjal, võttes arvesse ka sordi lõhnapotentsiaali.

Suurte ja ühtlaste okstega Kreeka sorte (nii valgeid kui ka punaseid, näiteks „Malagouzia“ ja „Roditis“) kasvatatakse seennakkuse, nagu *botrytis*, ohu tõttu vähesel niiskusega muldadel.

Malagouzia kuiva veini tootmiseks on vaja hea läbilaskevõimega ja väheniisket kaldega maapinda.

Toote andmed

Tyrnavose veinide (KGT) kvaliteediomaduste aluseks on üheskoos kliima, mullaliigid, kasvatatavad viinamarjasordid ja kasutatavad veinivalmistustehnikad.

Punased veinid on tumeda punakaslilla värvusega, millel on kergelt violetne läige, ning sõltuvalt sordist näiteks viigimarja ja küpse punase puuvilja, nagu kirsi, muraka ja ploomi lõhn, milles tõusevad esile musta pipra ja nelgi noodid, ning tugev muskuselõhn, milles on tuntavad mee ja traditsiooniliste magusate puuviljahoidiste nüansid. Muskaatveinil on selgelt tajutav muskaadi lõhn, milles on tuntavad lillenüansid. Neile veinidele on iseloomulikud pehmed tanniinid.

Roosad veinid on roosa värvusega ja erineva lõhnaga, nagu kirss, maasikas ja punane roos. Muskaatveini puhul selgelt tajutav muskaadi lõhn.

Valged veinid on sõltuvalt sordist erineva lõhnaga, nagu roheline õun ja küps pirn, tsitrusvili, milles on tuntavad kerged jasmiini noodid. Muskaatveini puhul on selgelt tajutav muskaadi lõhn, milles on tuntavad lillennoodid. Nende veinidele on iseloomulik kerge happesus ja intensiivne struktuur.

Tänu oma lõhnaomadustele võivad sortidest „Malagouzia“, „Chardonnay“ ja „Sauvignon Blanc“ toodetud veinid parandada teiste veinide lõhna ja maitset, mis on toodetud Tyrnavose piirkonnast pärit sortides, nagu „Roditis“, „Savatiano“ ja „Batiki“, ja millel on suhteliselt neutraalne lõhn ja keskmine happesus.

Kaitstud geograafilise tähisega Tyrnavose veinid on saanud auhindu rahvusvahelistel konkurssidel (IWSC Thessaloniki, Le Challenge International du Vin, Decanter, AWC Vienna, IWSC London, PAR Wine Award International).

Põhjuslik seos

KGT „Tyrnavos“ veinide ainulaadsus on seotud nende viinamarjasortide lõhnaomadustega, millest neid veine toodetakse, koosmõjus mullaliigi ja küpsemise ajal valitsevate ilmastikutingimustega. Tähtsad on ka veinivalmistustavad.

Valged sordid annavad koosmõjus õige mullaliigiga veine, mida iseloomustavad kerge happesus ning puuviljade ja tsitrusviljade lõhn ning lillennoodid.

Sordi „Malagouzia“ kohta võib tuua näiteks kaks erinevat mullaliiki: esiteks Titarisiose jõe ümbruse mullad, mis sisaldavad liiva ja liivakat saviliiva, ning milles on palju ränikivi. Sellistel muldadel saavad viinamarjad varem küpseks ja nimetatud sordist valmistatud veinidel on jasmiiini ja küpse pirni lõhn. Teisel juhul on tegemist Melouna mäe ümbruse savikate muldadega. Nendel muldadel saavad viinamarjad küpseks 10–15 päeva hiljem kui eelnevalt kirjeldatud muldadel ning asjaomase sordist valmistatud veinidel on rohelist õuna ja tsitrusvilja meenutav lõhn. Mõlemale piirkonnale on iseloomulikud väga hea happesusega veinid.

Punased sordid koosmõjus õige mullaliigiga (kas savine või liivane) võimaldavad toota veine, millel on puuvilja, lillede ja tugev muskuse lõhn, milles on tuntavad mee ja traditsiooniliste puuviljahoidiste noodid, ning punaste veinide puhul pehmed tanniinid.

Suvised väikese sademetehulga ja piirkonnas valitsevate kõrgete temperatuuride tulemusel on veinid keskmise happesuse ja värvusega ning suure suhkrusisaldusega. Väga huvitav on ka kohalik sort „Limniona“, mis valmib septembri viimasest dekaadist kuni oktoobri esimese dekaadini. Sellest sordist saab tugeva happesuse, keskmise värvuse ja pehmete tanniinidega veine.

Rosadele veinidele on iseloomulikud rahuldav happesus, mitmekesisus ja hea struktuur.

8. kategooria „Poolvahuvein“

A. Ajalugu

Tyrnavose piirkonnas on viinamarjakasvatusega tegeletud sajandeid. Läbi aegade on rändurid nimetanud Tyrnavose viinamarjaistandusi. 1668. aastal kirjeldas Türgi rändur Evliya Çelebi Tyrnavose viinamarjaistandusi järgmiselt: „Kui minna (Tyrnavose) linnast kagu poole, võib näha 37 viinapuuaeda, mis ulatuvad kuni Larissani välja“. Viiteid leiab ka Browni (1669), Leake'i (1806) ja Leonardose (1836) kirjutistest.

Kirjalikud viited Tyrnavose piirkonna viinamarjakasvatuse ja veini ajaloole ulatuvad koguni Bütsantsi aegadesse. Prantslane Léon Heuzey, kes oli üks tuntumaid maadeuurijaid ja rändureid, külastas Tyrnavost aastal 1858 ja märkis, et *zinzirie* ehk vara pealt võetav kümnis oli üks Türgi valitsejatele makstavaid makse.

B. Kultuurilised, sotsiaalsed ja majanduslikud seosed

Tyrnavose piirkonna sotsiaalne ja majanduselu on tihedalt seotud viinamarjakasvatuse, veini ja tsipouroga. See traditsioon on Tyrnavose linnas ja laiemas piirkonnas tuntud juba sajandeid. Ometi hakkasid Tyrnavose elanikud viinamarjakasvatusega aktiivselt tegelema alles 19. sajandi keskpaiku ja tooted, nagu vein, tsipouro ja ouzo, hakkasid linna majanduses tähtsat rolli täitma.

Nüüd on viinapuu ja selle saadused kohaliku majanduse selgrooks. Vein ja tsipouro on tihedalt seotud Tyrnavose piirkonna kogu sotsiaalse tegevusega, sealhulgas selle kommete, pidustuste ja tseremooniatega, ning need on rahva igapäevaelu olemuslik osa. Kõige iseloomulik komme, mida on täheldatud vaid Tyrnavoses, on lihavõttepaastu esimesel päeval tähistatav „Bourani“ ehk tähtpäev, mille juured on dionüüoslikes pidustustes ja Dionysose kultuses.

C. Geograafiline piirkond ja toote geograafiline päritolu

Kaitstud geograafilise tähisega Tyrnavose poolvahuveinide kvaliteediomaduste aluseks on mullastiku, kohalike ilmastikutingimuste ja kasvatatavate sortide koosmõju.

Poolvahuveinide tootmiseks valitakse piirkonnad ja viinamarjakasvatuseks kasutatavad maatükid, mis vastavad tootele esitatavatele nõuetele. Valitakse nõlvakuid katvad hea läbilaskevõimega ja vähese niiskusega savimullad. Valitakse mullad, mis on happelisemad ja suurema terpeenisaldusega.

Toote andmed

Poolvahuveinidel on märkimisväärsed organoleptilised omadused ja eelkõige on need roosa värvusega, marjalõhnaga, nagu kirss, maasikas, ning lilledõhnaga, nagu punane roos. Muskaatpoolvahuveini puhul on selgelt tajutav muskaadi lõhn. Kaitstud geograafilise tähisega Tyrnavose poolvahuveine iseloomustab rahuldav happesus, värskus ja hea struktuur.

Põhjuslik seos

Hilja valmivatest viinamarjadest saab suurepäraseid poolvahuveine, millel on väga eripäraseid kvaliteediomadused.

Kaitstud geograafilise tähisega „Tyrnavos“ märgistatud poolvahuveinide ainulaadsus on seotud nende viinamarjasortide lõhnaomadustega, millest neid veine toodetakse, koosmõjus mulla ja igal aastal küpsemise ajal valitsevate ilmastikutingimustega (sademetehulk).

Muldade suur mitmekesisus pakub poolvahuveinide tippkvaliteedi tagamiseks mitu valikut.

Tegurite kombinatsioon soodustab erakordsete organoleptiliste omadustega poolvahuveinide tootmist: näiteks puuviljade ja lillede lõhn, rahuldav happesus, värskus ja hea struktuur.

9. Olulised lisatingimused

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamist käsitlevad lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

teatava tootmismeetodiga seotud tingimused

Komisjoni määruse (EÜ) nr 607/2009 (millega kehtestatakse üksikasjalikud rakenduseeskirjad nõukogu määrusele (EÜ) nr 479/2008 seoses teatavate veinitoodete kaitstud päritolunimetuste, kaitstud geograafiliste tähiste, traditsiooniliste nimetuste, märgistuse ja esitlusvälimusega) artikli 66 lõiked 1, 2 ja 6.

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

veini märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

teatava tootmismeetodiga seotud tingimused.

Ministri otsuse nr 280557/9–6-2005 (milles käsitletakse viinamarjade valmimise aega ning kõrgema kvaliteedi, geograafilise tähisega ja päritolunimetusega veinide, samuti kohalike veinide laagerdamise kestust ja turule laskmise aega, samuti märgistusel kasutatavaid mõisteid, mis osutavad veinide tootmis- või valmistusmeetodile) (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 818/15.6.2005) artiklites 3 ja 4 sätestatakse järgmiste terminite kasutamise tingimused:

— „NEOS OINOS“ või „NEAPOS OINOS“ (VÄRSKE VEIN)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VAADIS LAAGERDATUD)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VAADIS KÜPSENUD)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VAADIS KÄÄRITATUD JA LAAGERDATUD)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VAADIS KÄÄRITATUD)

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

veini märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

aastakäigu märkimine märgistusele.

Kui veinide märgistusel kasutatakse mõisteid NEOS OINOS või NEAPOS OINOS (värske vein) on aastakäigu märkimine kohustuslik, nagu on sätestatud ministri otsuse 280557/9.6.2005 (milles käsitletakse viinamarjade valmimise aega ning kõrgema kvaliteedi, geograafilise tähisega ja päritolunimetusega veinide, samuti kohalike veinide laagerdamise kestust ja turule laskmise aega, samuti märgistusel kasutatavaid mõisteid, mis osutavad veinide tootmis- või valmistusmeetodile) (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 818/15.6.2005) artikli 1 lõikes 2.

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

veini märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

siseriiklikes õigusaktides sätestatud märgistumõisted.

Vastavalt ministri otsusele nr 235309/7.2.2002 võib „Tyrnavose“ kaitstud päritolunimetusega veinide märgistuses kasutada järgmisi mõisteid:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (valge vein valgetest viinamarjadest), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noir (valge vein punastest viinamarjadest), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ või ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (valge vein rosé viinamarjadest või valge vein väärishallitusega viinamarjadest), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines (küngastelt pärit vein), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΤΙΩΝ/Vin de coteaux (nõlvadelt pärit vein).

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

komisjoni määruse (EÜ) nr 607/2009 (millega kehtestatakse üksikasjalikud rakenduseeskirjad nõukogu määrusele (EÜ) nr 479/2008 seoses teatavate veinitoodete kaitstud päritolunimetuste, kaitstud geograafiliste tähiste, traditsiooniliste nimetuste, märgistuse ja esitlusvälimusega) artikli 6 lõike 4 punkt b.

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

ministeeriumide ühisotsuse nr 392169/20.10.1999 (millega kehtestatakse üldised eeskirjad termini „kohalik vein“ kasutamise kohta lauaveinide kirjelduses ja mida on muudetud ministeeriumide ühisotsusega nr 321813/29-08-2007) (Kreeka ametlik väljaanne, II seeria, nr 1985/8.11.99), artikli 4 punktis c on sätestatud järgmist:

„Lauaveinid, mille kohta võib kasutada terminit „kohalik vein“ sellise provintsi, prefektuuri või veinikasvatuspriirkonna geograafilise tähisega, mis on väiksem kui prefektuur, peavad olema toodetud prefektuuris või külgnvates prefektuurides tegutsevates veinitööstusettevõtetes“. Konkreetselt Tyrnavose (KGT) veine võib toota veinitööstusettevõtetes, mis asuvad Larissa prefektuuris või külgnvates prefektuurides, nagu Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani ja Pieria.

Link tootespetsifikaadi juurde

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

