

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2022/C 143/10)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„Αγιο Όρος / Agio Oros”

PGI-GR-A0873-AM01

Data przekazania informacji: 31.12.2021

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Dodanie sformułowania precyzującego, że w przypadku produkcji wina czerwonego i białego z suszonych winogron winogrona należy pozostawić do suszenia na 10–15 dni.**

Uzasadnienie: W przypadku winogron, które podczas zbioru już są przejrzałe (zawartość cukru powyżej 270 g/l), jest to czas potrzebny do osiągnięcia pożądanej zawartości cukru (350–370 g/l) przy jednoczesnym zachowaniu innych cech, takich jak nienaruszony stan owoców, ich właściwy stan zdrowotny i soczystość, które to cechy umożliwiają łatwe tłoczenie winogron i wyprodukowanie wystarczającej ilości soku winogronowego.

Zmieniono punkt „Praktyki winiarskie”.

2. **Zastąpienie lit. b) w punkcie „Szczególne praktyki enologiczne”**

W punkcie „Praktyki winiarskie” lit. b) w podpunkcie „Szczególne praktyki enologiczne” otrzymuje brzmienie:

„b) Winorośl prowadzi się albo w formie kielicha, albo w formie pojedynczego lub podwójnego sznura z wykorzystaniem sznura stałego lub łoży zastępczej.”

Uzasadnienie: Uprawę winorośli na masywie Athos prowadzono już w X w., przy czym plantatorzy winorośli początkowo prowadzili winorośl w kształtach tradycyjnych, takich jak kielichy, ale również w kształtach swobodniejszych (w tym w postaci treliarzy podwieszanych lub form płózających uprawianych na poziomie gruntu itp.). W miarę postępującej mechanizacji uprawy winorośli wprowadzano bardziej nowoczesne i skuteczne systemy prowadzenia, takie jak sznur Royat z trwałym sznurem na obszarach bardziej suchych i nienawadnianych lub metoda Guyota z łożą zastępczą na obszarach bardziej żyznych i nawadnianych. Ze względu na wielowiekową tradycję uprawy winorośli, kształt kielicha (choć mniej wydajny) jest nadal z powodzeniem stosowany w kilku częściach masywu Athos, również dlatego, że ze uwagi na szczególny charakter tego obszaru związany z praktykami religijnymi wartość handlowa nie jest kwestią nadrzędną.

W punkcie „Praktyki winiarskie” zmieniono podpunkt „Szczególne praktyki enologiczne”.

3. **Nowe odmiany dodane do mieszanki odmian w przypadku wina białego i wina z suszonych winogron.**

- a) W przypadku wina białego (wytrawnego, półwytrawnego, słodkiego) do mieszanki odmian dodano białe odmiany winorośli Malagouzia i Muskat Aleksandryjski, w dowolnej proporcji.
- b) W przypadku wina z suszonych winogron do mieszanki odmian dodano białe odmiany winorośli Malagouzia i Muskat Aleksandryjski, w dowolnej proporcji.

Uzasadnienie: Po 1990 r. odmiana Malagouzia stała się intensywnie uprawianą odmianą winorośli, po raz pierwszy sadzoną na dużą skalę na sąsiadującym półwyspie Sithonia. Wkrótce stała się jedną z najpopularniejszych odmian w greckich winnicach, a od 15 lat jest uprawiana na masywie Athos. Jest to żywotna, wydajna odmiana. Ze względu na jej wrażliwość na gronowiec i nadmierną wilgoć uprawia się ją na średnim lub wyższym poziomie winnicy, zwykle na terenach nachylonych, które charakteryzują się lepszym drenażem. Warunki te są charakterystyczne dla masywu Athos, gdzie odmianę tę uprawia się z najwyższą dbałością, w tym w odniesieniu do nawożenia, nawadniania i defoliacji latem (selekcja pędów, usuwanie liści). Wykorzystuje się ją jako pojedynczą odmianę albo w połączeniu z innymi

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

odmianami o odmiennych właściwościach (np. Asyrtiko) do produkcji wytrawnych, półwytrawnych i słodkich win białych. Wina te charakteryzują się umiarkowaną kwasowością i dominującymi aromatami limonki i brzoskwiń, jeżeli winorośl uprawia się na działkach znajdujących się w pobliżu morza, z dodatkowymi zielonymi nutami bazylii i innych aromatycznych ziół, jeżeli winnice położone są wyżej.

Odmiana Muskat Aleksandryjski prawdopodobnie trafiła na masyw Athos po 1922 r., kiedy to przywieźli ją i zasadzili uchodźcy, głównie w północnej Grecji i na Limnos. W 1934 r. Eulogios Kourilas, mnich, pisał, że w klasztorze Wielkiej Ławry uprawia się „rozkoszną odmianę aleksandryjską”. Do klasztoru Simonopetra dostarczano nie tylko winogrona pochodzące z terenów klasztornych na Limnos (w latach, w których zbiory winogron na masywie Athos były niewystarczające do zaspokojenia potrzeb mnichów), ale również materiał rozmnożeniowy. Odmianę ostatecznie oficjalnie zarejestrowano w 1960 r. Ponieważ jest uprawiana na półwyspie Athos od około 100 lat, doskonale dostosowała się do specyficznego klimatu tego obszaru.

Odmiana ta jest szczególnie przystosowana do uprawy na występujących na masywie Athos piaszczystych glebach gliniastych o średnioziarnistej strukturze, z pH w przedziale 6–8. Jest umiarkowanie żywotna, wydajna, odporna na suszę i rodzi duże grona o bladożółtej skórce. Zbiory rozpoczynają się między końcem sierpnia a 10 września, w zależności od roku. Średnio odmiana ta dojrzewa nieco wcześniej w winnicach na masywie Athos niż w innych częściach Grecji.

Wina z odmiany Muskat Aleksandryjski charakteryzują się jasnożółtą barwą ze złotymi i zielonymi refleksjami oraz aromatami, wśród których przeważa róża, jaśmin, owoce pestkowe i winogrona, z nutami mięty. Są to wina o średnim bukacie i średniej kwasowości o dobrym (średnim+) wykończeniu ze względu na ich bogaty potencjał aromatyczny. Ze względu na średnią zawartość objętościową alkoholu i kwasowość wina te są wykorzystywane w kupażach z innymi odmianami, takimi jak Asyrtiko, o wyższej kwasowości. Ich potencjał leżakowania nie przekracza 4 lat, z wyjątkiem bardzo nielicznych przypadków, i w związku z tym są one przeznaczone do spożycia jako wina młode.

Zmieniono punkty „Dozwolone odmiany winorośli” i „Związek z obszarem geograficznym” poprzez dodanie informacji w podpunktach „Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego”, „Szczegółowe informacje o produkcji” i „Związki przyczynowe”.

4. **Nowe odmiany dodane do mieszanki odmian w przypadku wina czerwonego, wina różowego, czerwonego wina likierowego i wina z suszonych winogron**

- a) W przypadku wina czerwonego (wytrawnego, półwytrawnego, słodkiego) do mieszanki odmian dodano czerwone odmiany winorośli Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i Muscat Hamburg, w dowolnej proporcji.
- b) W przypadku wina różowego (wytrawnego i półwytrawnego) do mieszanki odmian dodano czerwone odmiany winorośli Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i Muscat Hamburg, w dowolnej proporcji.
- c) W przypadku wina likierowego do mieszanki odmian dodano czerwone odmiany winorośli Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i Muscat Hamburg, w dowolnej proporcji.
- d) W przypadku wina z suszonych winogron do mieszanki odmian dodano czerwone odmiany winorośli Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i Muscat Hamburg, w dowolnej proporcji.

Uzasadnienie: Merlot i Cabernet Franc to międzynarodowe odmiany o szerokim przeznaczeniu uprawiane na masywie Athos od kilku lat, które do tej pory w bardzo zadowalający sposób dostosowały się do warunków glebowych i klimatycznych regionu. Winogrona dobrze dojrzewają, rozwijają jednolitą barwę i dobre stężenie cukrów. Wina produkowane z winogron Merlot mają barwę głębokiej czerwieni, bogaty bukiet i wysokie zawartości alkoholu, natomiast wina z Cabernet Franc to wina taninowe, o dobrej zawartości alkoholu, nadające się do długiego leżakowania. Agiorgitiko to odmiana grecka o szerokim przeznaczeniu. Zaczęto ją uprawiać w północnej Grecji stosunkowo niedawno i wydaje się, że dobrze zachowuje swoje cechy charakterystyczne na Półwyspie Chalcydyckim, a w szczególności na masywie Athos. Jest to odmiana wydajna i aromatyczna, z której powstają wina łagodnie taninowe, wzbogacająca w ten sposób (wraz z odmianą Muscat Hamburg) mieszankę odmian wykorzystywanych do produkcji win czerwonych objętych ChOG „Αγιο Όρος / Agio Oros”, zdominowanych przez bardziej wyraziste i taninowe odmiany. Ponadto Muscat Hamburg jest odmianą uprawianą w całej Grecji. Ponadto Muscat Hamburg jest odmianą uprawianą w całej Grecji. Na masywie Góry Athos jest ona wykorzystywana głównie w wytrawnych i półwytrawnych winach różowych oraz w półwytrawnych, słodkich winach czerwonych i winach czerwonych z suszonych winogron. Uzyskuje się z niej mniejsze plony niż w przypadku typowej produkcji na tym obszarze, które umożliwiają wytwarzanie specjalnych win o wysokiej zawartości alkoholu, bardzo łagodnej taninowości i przyjemnym aromatycznym wykończeniu.

Zmieniono punkty „Dozwolone odmiany winorośli” i „Związek z obszarem geograficznym” poprzez dodanie informacji w podpunktach „Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego”, „Szczegółowe informacje o produkcji” i „Związki przyczynowe”.

5. Wprowadzenie określenia tradycyjnego „Nama”.

Uzasadnienie: „Nama” to nazwa słodkiego wina czerwonego (z suszonych winogron lub likierowego) używanego tradycyjnie podczas odprawiania mszy św. Jest to specjalnie produkowany rodzaj wina o niskiej kwasowości i niskiej zawartości alkoholu, które od wieków jest tradycyjnie wytwarzane na masywie Athos.

Zmieniono punkt „Określenia tradycyjne”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Αγιο Όρος / Agio Oros

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
15. Wino z suszonych winogron

4. Opis wina lub win

1. *Wino czerwone wytrawne*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa ciemnoczerwona z rubinowymi refleksami.

Bukiet: intensywny aromat owoców leśnych i przypraw, również z nutami wanilii lub tytoniu w zależności od czasu leżakowania.

Smak: pełny smak o doskonałej strukturze, dobrej kwasowości i łagodnych taninach.

- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): maks. 9,0
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają warunki określone w części B załącznika III do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

2. *Wino czerwone półwytrawne*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa ciemnoczerwona z rubinowymi refleksami.

Bukiet: przyjemny aromat czerwonych owoców (czereśni, wiśni).

Smak: owocowy i łagodny z aksamitną teksturą i przyjemnym wykończeniem.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): min. 4,5 – maks. 17,5
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają warunki określone w części B załącznika III do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 miligramów na litr w winach czerwonych o zawartości cukru wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

3. *Wino czerwone słodkie*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa ciemnoczerwona z purpurowymi, rubinowymi, fioletowymi lub niebieskawymi refleksami, w miarę leżakowania przechodząca niekiedy w ceglastoczerwoną.

Bukiet: złożony i intensywnie aromatyczny zapach z dominującymi nutami miodu lub suszonych owoców.

Smak: bogaty i słodki na podniebieniu o zrównoważonej kwasowości.

- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 15,0 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): min. 45
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 300 miligramów na litr w winach słodkich o objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 15 % obj. oraz zawartości cukru wynoszącej 45 g/l (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	300

4. *Wino różowe wytrawne*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa blad różowa, niekiedy z pomarańczowymi refleksami.

Bukiet: zapachy czerwonych owoców i róż, także z zielonymi nutami (papryka) w zależności od wykorzystanej odmiany.

Smak: Bukiet przekłada się na smak o długim wykończeniu, przyjemny i owocowy na podniebieniu, charakteryzujący się odświeżającą kwasowością.

- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): maks. 9,0
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają warunki określone w części B załącznika III do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

5. *Wino różowe półwytrawne*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa intensywnie różowa lub pomarańczowa, w zależności od zawartości ekstraktu.

Bukiet: charakterystyczny aromat słodkich czerwonych owoców (truskawki, maliny i czereśni).

Smak: średni bukiet charakteryzujący się tłustością, ogólnie zrównoważony ze względu na łagodną kwasowość równoważoną słodyczą.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): min. 4,5 – maks. 17,5
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają warunki określone w części B załącznika III do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 250 miligramów na litr w winach różowych o zawartości cukru wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	250

6. Wino białe wytrawne

KRÓTKI OPIS

Wygląd: kryształiczna, jasnożółta barwa z zielonymi refleksami.

Bukiet: zapachy głównie owoców cytrusowych i owoców o białym miąższu (brzoskwinie, jabłka).

Smak: charakterystycznie świeży i zrównoważony o długim wykończeniu.

- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): maks. 9,0
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają warunki określone w części B załącznika III do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

7. Wino białe półwytrawne

KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa jasna, złotożółta.

Bukiet: wyrazisty i owocowy, z przewagą aromatów kwiatowych.

Smak: bogaty, o wyraźnej kwasowości i dobrej strukturze na podniebieniu.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): min. 4,5 – maks. 17,5
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają warunki określone w części B załącznika III do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 250 miligramów na litr w winach białych o zawartości cukru wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	250

8. Wino białe słodkie

KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa żółta z zielonymi refleksami, która w miarę leżakowania może przejść w intensywnie żółtą.

Bukiet: złożony i intensywny nos z owocowymi, kwiatowymi lub słodko-pikantnymi nutami, w zależności od wykorzystanych odmian.

Smak: smak zrównoważony i słodki, pełny, o długim aromatycznym wykończeniu.

- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 15,0 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): min. 45
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.

- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 300 miligramów na litr, a objętościowa zawartość alkoholu przekracza 15 % (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	300

9. *Wino czerwone likierowe*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa intensywnie purpurowa z rubinowymi refleksami.

Bukiet: intensywny zapach orzechów, suszonych czerwonych owoców, miodu, wosku i ciemnej czekolady.

Smak: wyrazisty, dynamiczny i pełny, zrównoważony i słodki.

- Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu: 22,0 % obj.
- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 17,5 % obj.
- Minimalna zawartość cukru: min. 221 g/l w moszczu
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki w winach likierowych wynosi 200 miligramów na litr, a zawartość cukru wynosi co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

10. *Wino białe z suszonych winogron*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: intensywnie żółta barwa z refleksami koloru kawy, w zależności od okresu leżakowania.

Bukiet: złożony nos, w którym słodkie przyprawy, takie jak cynamon i róża, łączą się z suszonymi owocami, takimi jak morele i rodzynki.

Smak: bogaty i słodki na podniebieniu, o orzeźwiającej kwasowości i bardzo dobrej strukturze.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 16,0 % obj.
- Minimalna całkowita zawartość cukru (g/l): 45
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki w winach słodkich wytwarzanych z suszonych winogron wynosi 400 miligramów na litr, a zawartość cukru resztkowego wyrażona jako cukry wynosi co najmniej 45 g/l (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	400

11. Wino czerwone z suszonych winogron

KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa intensywnie karmelowa z refleksami koralu czerwonego.

Bukiet: złożony bukiet suszonych owoców – fig, moreli, rodzynek – i słodkich przypraw.

Smak: złożony, pełny, zrównoważony i słodki, z nutami suszonych owoców, takich jak morele i figi.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 16,0 % obj.
- Minimalna zawartość cukru: 140 g/l
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki w winach słodkich wytwarzanych z suszonych winogron wynosi 400 miligramów na litr, a zawartość cukru resztkowego wyrażona jako cukry wynosi co najmniej 45 g/l (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	400

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. System prowadzenia winorośli

Technika uprawy

Winorośl prowadzi się albo w formie kielicha, albo w formie pojedynczego lub podwójnego sznura z wykorzystaniem sznura stałego lub łoży zastępczej.

2. Produkcja win białych i win białych z suszonych winogron

Ograniczenia w zakresie wyrobu wina

a) Wina białe

Wino białe objęte ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros” jest produkowane z wykorzystaniem nowoczesnych technik winiarskich. Temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie może przekraczać 20 °C.

b) Wina białe z suszonych winogron

Winogrona są zbierane przejrzale (zawartość cukru > 270 g/l), a następnie pozostawiane do suszenia w słońcu na 10–15 dni, aż do osiągnięcia pożądanej zawartości cukru 350–370 g/l. Winogrona są następnie tłoczone w celu zebrania moszczu, a potem przeprowadzana jest fermentacja alkoholowa w kontrolowanej temperaturze 16–18 °C.

3. Produkcja win czerwonych, win czerwonych z suszonych winogron, win czerwonych likierowych i win różowych

Ograniczenia w zakresie wyrobu wina

a) Wina czerwone

Wino czerwone objęte ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros” jest produkowane z wykorzystaniem tradycyjnych technik wyrobu czerwonego wina.

b) Wina czerwone z suszonych winogron

Winogrona są zbierane przejrzale (zawartość cukru > 270 g/l), a następnie pozostawiane do suszenia w słońcu na 10–15 dni, aż do osiągnięcia pożądanej zawartości cukru 350–370 g/l. Winogrona są następnie tłoczone i umieszczane w kadzi fermentacyjnej, w której odbywa się fermentacja alkoholowa w kontrolowanej temperaturze 20–22 °C.

c) Wina czerwone likierowe

Po pozabawieniu łodyg i lekkim tłoczeniu winogrona umieszcza się w kadzi fermentacyjnej, w której rozpoczyna się fermentacja alkoholowa. Fermentacja alkoholowa przebiega w kontrolowanej temperaturze 20–22 °C. Wino jest oddzielane od wytlóków po uzyskaniu pożądanych właściwości organoleptycznych. Aby zatrzymać fermentację alkoholową, dodaje się neutralny alkohol pochodzenia winnego o zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 96 % obj., a drożdże usuwa się w drodze filtracji.

d) Wina różowe

Wino różowe objęte ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros” jest produkowane z wykorzystaniem nowoczesnych technik winiarskich. Temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie może przekraczać 20 °C.

4. Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy wyrobie win

Szczególna praktyka enologiczna

- a) W produkcji win półwytrawnych, półsłodkich i słodkich dozwolone jest dosładzanie zgodnie z odpowiednimi przepisami (część D załącznika I do rozporządzenia (UE) 2019/934).
- b) Wino likierowe jest wytwarzane z moszczu winogronowego, który został poddany częściowej fermentacji, o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu co najmniej 12 %, lub z wina, lub z mieszaniny obu tych produktów, do których dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego, osobno albo w mieszaninie, w tym alkohol uzyskany w drodze destylacji suszonych winogron o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 96 %, lub wina, lub destylat z suszonych winogron o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % i nie większej niż 86 %.
- c) Wino z suszonych winogron wytwarza się z moszczu winogronowego pozostawionego na słońcu lub w cieniu w celu częściowego odwodnienia na okres 10–15 dni. Moszcz ten poddaje się winifikacji bez dodawania – przed fermentacją alkoholową, w jej trakcie ani po jej zakończeniu – moszczu lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu lub alkoholu pochodzenia rolniczego lub destylatu, bez jakiegokolwiek zagęszczania moszczu z suszonych winogron. Zawartość cukru i alkoholu w produkcie końcowym pochodzi wyłącznie z winogron poddanych winifikacji.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Maksymalna wydajność w hektolitrach produktu końcowego z hektara

96 hl z hektara

2. Maksymalna wydajność w kilogramach winogron z hektara

12 000 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar produkcji win objętych ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros”, położony na wysokości od 10 do 400 metrów, obejmuje okręg administracyjny Góry Athos i sąsiednią miejscowość Ouranoupoli w gminie Stageira-Akanthos w prefekturze Chalkidiki.

7. Główne odmiany winorośli

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Grenache Rouge N

Merlot N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Agiorgitiko N

Athiri B

Asyrtiko B

Limnio N

Malagouzia B

Muskat Aleksandryjski B

Muscat Hamburg N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou

8. Opis związku lub związków

8.1. Związek historyczny, kulturowy i społeczny

1. Związek historyczny

Winnice na masywie Athos były dobrze rozwinięte, o czym świadczą różne pisemne świadectwa mnichów. W książce autorstwa mnicha Eulogiosa Kourilasa Lauriotisa zawarte są liczne odniesienia do uprawy winorośli. Na podstawie zapisów historycznych można określić zakres uprawy winorośli przez klasztory na Górze Athos, z których wszystkie do dziś posiadają własne winiarnie. Warto podkreślić, że każdy klasztor produkował rocznie około 80–100 ton wina. Oprócz 20 klasztorów na Górze Athos znajdowały się również placówki im podległe – tzw. święte skity, czyli pustelnie, i święte cele – z własną uprawą winorośli i konsumpcją wina. Tradycyjnie uprawiane tu odmiany to Limmio, Fokianos, Mavroudi, Roditis i Muskat Aleksandryjski. Odmiany zagraniczne, takie jak Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah, uprawia się od lat 90. XX wieku. Ponadto w okresie ostatnich 15 lat odnotowano kilka nowych upraw odmian Malagouzia, Agiorgitiko, Muscat Hamburg i Cabernet Franc. Wydaje się, że są one bardzo dobrze zaaklimatyzowane i zaczęto z nich wytwarzać doskonałe wina typowe dla obszaru.

Założenie klasztorów na Górze Athos doprowadziło do zorganizowanej uprawy winorośli i produkcji wina na dużą skalę. W „konwencji” handlowej z 972 r. n.e. po raz pierwszy określono zasady handlu winem w granicach masywu Athos, ale wkrótce rozpoczęto handel winami klasztorowymi również poza tymi granicami. Na przestrzeni następnego tysiąclecia w wielu częściach Grecji klasztory odgrywały rolę powierników uprawy winorośli i w ramach tej roli prowadziły dobrze zarządzane winiarnie.

2. Związek historyczny w odniesieniu do win likierowych i win z suszonych winogron

Wina likierowe i wina z suszonych winogron były tradycyjnie wytwarzane na tym obszarze już 1 000 lat temu, kiedy mnisi, oprócz win wytrawnych, produkowali również pewną ilość wina słodkiego. Było to jedyne w swoim rodzaju wino, które towarzyszyło posiłkom spożywanym w najważniejsze święta chrześcijańskie.

Wysokie temperatury i długie godziny nasłonecznienia na tym obszarze sprzyjają nagromadzeniu cukrów w winogronach, co zapewnia odpowiednią zawartość alkoholu i składniki aromatyczne niezbędne do produkcji wysokiej jakości win (likierowych i z suszonych winogron).

Z biegiem czasu sława tych wina przekroczyła nawet obszar produkcji i stały się one znane w całej Grecji ze względu na jakość i wyjątkowe właściwości organoleptyczne.

Okolo 20 lat temu lokalne winiarnie rozpoczęły systematyczną produkcję i dystrybucję tych win, wykorzystując tradycyjne techniki w połączeniu z nowoczesną technologią.

W okresie tym ich sława nadal się rosła, a ich nazwy stały się nierozdzielnie związane z obszarem produkcji, ponieważ szczególne właściwości wytwarzanych przez nie win są związane z wykorzystywanymi odmianami winorośli w połączeniu z warunkami glebowymi i klimatycznymi oraz metodą produkcji.

3. Związki kulturowe, społeczne i gospodarcze

Już od czasów starożytnych winiarnie i wino są nierozdzielnie związane z życiem kulturalnym, społecznym i gospodarczym miejscowej ludności. Związek ten istnieje do dziś, o czym świadczą wydarzenia i konferencje organizowane w celu promowania wina, a także lokalne tradycje kulturowe. Wina z suszonych winogron i wina likierowe odgrywają wyjątkową rolę w niektórych wydarzeniach społecznych, kulturalnych i religijnych.

8.2. Środowisko geograficzne

1. Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

Obszar uprawy winorośli, na którym można produkować wino objęte ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros”, znajduje się w granicach administracyjnych półwyspu Athos. Winnice zlokalizowane są głównie na wybrzeżu lub na zboczach, na terenach położonych na wysokości do 400 metrów. Gleby odznaczają się dobrym poziomem pH i średnioziarnistą strukturą, zwykle między piaszczystą gliną a gliniastym piaskiem; w niektórych miejscach występują gleby piaszczysto-gliniaste bez nadmiernego zasolenia, o wysokiej zawartości żelaza, miedzi i magnezu oraz wystarczającej zawartości fosforu i manganu.

Z geologicznego punktu widzenia półwysep Athos stanowi kontynuację formacji geologicznej Rodopów, z przewagą metamorficznych skał krystalicznych (gnejs, skała zielona, wapień, wapień krystaliczny i marmur) oraz skał magmowych (granit, granodioryt i ofitolit).

Z punktu widzenia morfologii obszar wyróżnia się stromymi zboczami wzdłuż wybrzeża, nierównymi fałdami i obecnością Góry Athos, która wznosi się stromo jak piramida do wysokości 2 033 m. Klimat półwyspu Athos kształtowany jest przez ten zróżnicowany teren w połączeniu ze stromym wybrzeżem i prądami morskimi na południowym krańcu obszaru.

Z danych meteorologicznych pochodzących ze stacji meteorologicznych położonych w miejscowościach Arnaia, Neos Marmaras i Stratoni wynika, że klimat masywu Athos waha się od śródziemnomorskiego przybrzeżnego na niższych położonych terenach po śródziemnomorski kontynentalny na terenach wyżej położonych oraz wilgotny kontynentalny w górach. Ten śródziemnomorski klimat przejściowy charakteryzuje się łagodnymi zimami i chłodnymi latami. Zarówno na obszarach nizinnych, jak i górskich panuje mikroklimat, w którym szkodliwe przymrozki i zbyt wysokie temperatury są rzadkie.

Najcieplejsze miesiące to lipiec i sierpień, przy średnich temperaturach maksymalnych w ciągu dnia w wysokości około 31 °C. Miesiące najzimniejsze to styczeń i luty, kiedy średnie temperatury w ciągu dnia wynoszą około 8 °C, co nie powoduje jednak żadnych problemów, ponieważ średnie temperatury minimalne utrzymują się na poziomie powyżej 0 °C.

Średnie roczne opady deszczu wahają się od 470 mm (na równinach) do 850 mm (w górach), a okres od października do kwietnia to okres występowania największych opadów.

Występują głównie wiatry północno-północno-wschodnie, z wyjątkiem pory letniej, podczas której przeważają wiatry południowe. Jest to wyjątkowa cecha klimatu Chalkidiki, które wprawdzie leży w północnej Grecji, ale ze względu na długą linię brzegową Morza Egejskiego (630 km) znajduje się w obrębie tych samych izoterm minimalnych i maksymalnych temperatur, co regiony położone dalej na południu, takie jak Mesenia, Etolia oraz Akarnania i Attyka.

2. Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne – wino likierowe i wino z suszonych winogron

Nachylenie terenu, suche i lekkie piaszczyste gleby w połączeniu z lokalnym klimatem śródziemnomorskim z chłodnymi zimami, chłodnymi prądami powietrza i dużym nasłonecznieniem latem tworzą idealne warunki do uprawy winogron o wysokiej jakości, dojrzewających wcześniej, o wyższej zawartości cukru i lepszej barwie, zadowalającej dojrzałości fenolowej i wysokiej zawartości alkoholu, które są niezbędne do produkcji wina likierowego lub wina z suszonych winogron.

Wysokie temperatury późnym latem, sprzyjające suszeniu winogron, w połączeniu z dużym nasłonecznieniem zapewniają idealne warunki do produkcji win z suszonych winogron i win likierowych o doskonałej jakości i wysokiej wartości handlowej.

8.3. Szczegółowe informacje o produkcji

1. Szczegółowe informacje o produkcji

Cechy jakościowe win objętych ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros” wynikają z warunków klimatycznych panujących na obszarze i różnych rodzajów gleby, w połączeniu z uprawianymi odmianami winorośli, stosowanymi metodami prowadzenia winorośli oraz technikami produkcji wina.

2. Szczegółowe informacje o produkcji w odniesieniu do kategorii „wino”

Wina białe objęte ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros” mają barwę jasnożółtą z zielonkawymi refleksami lub intensywnie żółtożółtą, jeżeli wino leżakuje w dębowych beczkach. Aromaty różnią się w zależności od rodzaju, odmiany i okresu leżakowania, ale odznaczają się nutami owoców egzotycznych i letnich, jaśminu, cytrusów i wanilii. Wina mają krągły smak z odświeżającą kwasowością, złożony i bogaty, i charakteryzują się długim wykończeniem, w zależności od sposobu produkcji.

Wina czerwone objęte ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros” mają intensywną czerwoną barwę z niebieskawymi refleksami oraz aromaty czerwonych owoców, przypraw, suszonych owoców i wanilii. Dzięki idealnym warunkom klimatycznym panującym w regionie, mającym wpływ na dobrą dojrzałość technologiczną i fenolową, wina te charakteryzują się złożonym bukietem, zrównoważonym smakiem i łagodnymi taninami.

Wina różowe objęte ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros” mają barwę różową lub rubinową do jasnoczerwonej z niebieskawymi lub pomarańczowymi refleksami i charakteryzują się aromatem czerwonych owoców. Odznaczają się świeżością, zrównoważonym smakiem i kwasowością.

3. Szczegółowe informacje o produkcie w odniesieniu do win likierowych i win z suszonych winogron

W przypadku czerwonych i białych win z suszonych winogron objętych ChOG „Αγιο Όρος / Agio Oros” winogrona zbiera się z winorośli na zaawansowanym etapie dojrzewania, a następnie pozostawia do suszenia na słońcu na 10–15 dni, aby osiągnąć wyższe stężenie cukrów. Fermentacja alkoholowa jest powolna i ustaje sama, pozostawiając wystarczającą ilość cukrów resztkowych, aby nadać winu charakterystyczny słodki smak. Wino dojrzewa w dębowych beczkach przez rok do dwóch lat, co nadaje mu bogaty, gładki bukiet i złożony smak. Główne zapachy to przyprawy, suszone owoce i orzechy, rodzynki i morele.

Proces ten różni się nieco w przypadku win likierowych objętych ChOG „Αγιο Όρος / Agio Oros”. W latach, w których panują sprzyjające warunki pogodowe, winogrona pozostawia się do przejrzenia na winorośli w celu zwiększenia zawartości cukru, a fermentację alkoholową przerywa się przez dodanie alkoholu w celu osiągnięcia pożądanej zawartości alkoholu. Są to zazwyczaj wina czerwone o niskiej lub umiarkowanej zawartości alkoholu, gęste i oleiste na podniebieniu, o bogatym bukiecie z aromatami głównie rodzynek, ciemnej czekolady i suszonych owoców.

8.4. Związki przyczynowe

1. Związki przyczynowe

Wyjątkowy charakter win objętych ChOG „Αγιο Όρος / Agio Oros” wynika ze szczególnych cech charakterystycznych obszaru (gleba, klimat i wpływ wiatru latem), a także uprawianych odmian i stosowanych technik uprawy.

2. Związki przyczynowe w odniesieniu do kategorii „wino”

Wszystkie odmiany doskonale przystosowały się do warunków masywu Athos, dając wina o bogatym bukiecie aromatów charakterystycznych dla obszaru oraz o pełnym i zrównoważonym smaku. Warunki kserotermiczne panujące w tym regionie w połączeniu z rodzajem gleb powodują, że winogrona dojrzewają od połowy sierpnia do połowy września, w zależności od odmiany.

Oprócz tradycyjnych białych odmian winorośli uprawianych na obszarze (Roditis, Asyrtiko, Athiri) oraz odmian zagranicznych, które z powodzeniem wypróbowano (Chardonnay i Sauvignon Blanc), niedawno wprowadzona odmiana Malagouzia jest również dobrze zaaklimatyzowana na obszarze. Ze względu na jej wrażliwość na nadmierną wilgoć uprawia się ją na średnim lub wyższym poziomie winnicy. Winogrona dojrzewają pod koniec sierpnia, dzięki czemu wina charakteryzują się wyższą zawartością alkoholu, dobrą kwasowością i aromatami owoców tropikalnych, owoców cytrusowych (głównie limonki) i bazylii.

Czerwone odmiany winorośli uprawia się w najbardziej stromych częściach winnic w celu zapewnienia lepszego drenażu. W rezultacie winorośl zatrzymuje mniej wody, co pozwala na lepsze dojrzewanie winogron pod kątem zawartości alkoholu i dojrzałości fenolowej. Winogrona uprawiane na glebach piaszczystych mają delikatne aromaty, natomiast winogrona uprawiane na glebach o dużej zawartości ilu mają wyraźny fenolowy charakter.

Czerwoną odmianą winorośli tradycyjnie wykorzystywaną do produkcji „Αγιο Όρος / Agio Oros” jest Limnio, która jest również uważana za najstarszą zarejestrowaną grecką odmianę winorośli. Z wyjątkiem Limnio na dużą skalę uprawia się jednak również odmiany Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge i Syrah, które umożliwiają produkcję wysokiej jakości taninowych win czerwonych o wysokiej zawartości alkoholu i długim wykończeniu. W ostatnich latach zbadano również dodatkowe odmiany, takie jak Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i Muscat Hamburg. Wina z nich wytwarzane charakteryzują się dobrą strukturą i intensywnym aromatem czerwonych owoców charakterystycznym dla poszczególnych odmian. Winogrona zaczynają dojrzewać w drugiej połowie sierpnia w przypadku odmian Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge i Cabernet Franc, podczas gdy Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro i Muscat Hamburg dojrzewają w pierwszych 10 dniach września.

Z odmiany Merlot produkuje się wina o wysokiej zawartości alkoholu z łagodnymi taninami i zapachami czereśni i maliny, natomiast odmiana Cabernet Franc, która dojrzewa później, nadaje winom solidną strukturę, głęboką barwę i zdolność do długotrwałego leżakowania. Wina wytwarzane z Cabernet Franc cechują się pikantnymi nutami i charakterystycznymi aromatami (głównie małych czerwonych owoców, a także papryki) o dużej gębłości i koncentracji oraz szczególnie wysokiej całkowitej zawartości antocyjanów.

Wina wytwarzane z odmiany Agiorgitiko mają wysoką zawartość alkoholu, łagodne aromaty czereśni, czekolady i przypraw oraz nadają się do średnio- i długoterminowego leżakowania.

Odmiana Muscat Hamburg nadaje winom intensywny, typowy dla niej aromat, przypominających różę. Uprawia się ją na najbardziej żyznych glebach głębokich, gdzie winogrona najlepiej rozwijają swoje właściwości organoleptyczne oraz barwę, rozmiar i zapach.

3. Związki przyczynowe w odniesieniu do win likierowych i win z suszonych winogron

Wina likierowe i wina z suszonych winogron wytwarzane na masywie Athos są wyjątkowe ze względu na glebę, a zwłaszcza warunki klimatyczne na obszarze produkcji, które razem zapewniają idealne środowisko. Produkcja tych win stanowi obecnie 10–15 % całkowitej produkcji wina na obszarze.

Do wytwarzania tych win można wykorzystać szereg odmian, w zależności od właściwości organoleptycznych, które producenci wina chcą wydobyc w swoim produkcie. Najczęściej stosowane odmiany to odmiany wysoce aromatyczne, takie jak Malagouzia i Muscat Hamburg, podczas gdy tradycyjnie stosuje się czerwone odmiany winorośli, takie jak Merlot, Limnio, Xinomavro i Grenache Rouge, co skutkuje uzyskaniem win likierowych lub win z suszonych winogron o barwie karmelowej do czerwonej, bogatym wykończeniu i złożonym bukacie suszonych owoców i słodkich przypraw.

Wina te są zgłaszane do krajowych i międzynarodowych konkursów winiarskich.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Odstępstwa

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Odstępstwa dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Art. 4 lit. c) wspólnego zarządzenia ministerialnego nr 392169/20.10.1999 ustanawiającego ogólne zasady dotyczące stosowania określenia „wino regionalne” do opisu wina stołowego (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 1985/8.11.99), zmienionego wspólnym zarządzeniem ministerialnym nr 321813/29.8.2007, stanowi, że:

„W przypadku win stołowych, które produkuje się w wytwórniach wina działających w danej prefekturze lub w przyległych prefekturach, określenie »wino regionalne« może być stosowane z oznaczeniem geograficznym odnoszącym się do prowincji, prefektury lub obszaru uprawy winorośli, który jest mniejszy niż prefektura.”

Odstępstwa

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Art. 5 ust. 1 rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji.

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy uzupełniające dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

A. Określenia dotyczące niektórych metod produkcji

W art. 3 i 4 decyzji ministerialnej nr 280557/9-6-2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzenia na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win regionalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15-6-2005) określono warunki stosowania następujących określeń:

- „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” / „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (młode wino);
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (dojrzewane w beczce);
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (leżakowane w beczce);
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (poddane winifikacji i dojrzewane w beczce);
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (poddane winifikacji w beczce).

B. Podanie rocznika na etykiecie

W przypadku użycia określenia „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ”/„ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” („młode wino”) na etykiecie wina obowiązkowe jest podanie rocznika, zgodnie z art. 1 ust. 2 decyzji ministerialnej nr 280557/9-6-2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzenia na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win lokalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15-6-2005).

C. Określenia tradycyjne

- Określenia tradycyjne zgodnie z decyzją ministerialną nr 235309/7-2-2002 w sprawie zatwierdzenia określeń tradycyjnych stosowanych w odniesieniu do win (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 179/19-2002), które są związane z nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym.

Zgodnie z powyższą decyzją ministerialną określenia tradycyjne, które mogą być stosowane na etykietach win objętych ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros”, to:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (białe z białych winogron), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noir (białe z czerwonych winogron), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (białe z różowych winogron lub białe z szarych winogron), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/ΚΟΚΙΝΕΛΙ, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines (wino ze wzgórz), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux (wino ze zboczy).

- Określenia tradycyjne zgodnie z art. 112 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, które są związane z nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym.

Zgodnie z art. 113 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz zgodnie z definicją i rejestracją w elektronicznej bazie danych „e-Ambrosia” następujące określenia tradycyjne mogą być stosowane i chronione w odniesieniu do ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros”, pod warunkiem że spełnione są odpowiednie warunki określone w przepisach unijnych i krajowych:

Τοπικός Οίνος (wino regionalne) zamiast ChOG

Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos), i Νάμα (Nama) w przypadku win słodkich, win produkowanych z suszonych winogron i win likierowych.

Link do specyfikacji produktu

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/ΤΕΧΝΙΚΟΙ%20ΦΑΚΕΛΟΙ%20ΟΙΝΟΝ%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%202/prodiagrafi_PGEAgio_Oros_201221.pdf