Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2022/C 143/10)

Настоящото съобщение е публикувано в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕДИННИЯ ДОКУМЕНТ

„Ἅγιο Ὄρος“ / „Agio Oros“

PGI-GR-A0873-AM01

Дата на съобщението: 31.12.2021 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Добавяне на текст, уточняващ, че за производството на червено и бяло стафидено вино гроздето трябва да бъде оставено да изсъхне в продължение на 10—15 дни.**

   Основание: Това е времето, необходимо на гроздето, което при брането вече е презряло (съдържание на захарта над 270 g/l), да достигне желаното съдържание на захар (350-370 g/l), като същевременно запази другите си характеристики, като например да остане непокътнато, здраво и сочно, за да може лесно да се пресова и да се произведе достатъчно количество гроздов сок.

   Изменен е разделът „Винопроизводствени практики“.

2. **Замяна на буква б) в раздел „Специфични винопроизводствени практики“**

   Буква б) от „Специфични винопроизводствени практики“ в раздела „Винопроизводствени практики“ се заменя, както следва:

   „б) Лозите се формират в чашовидна формировка или в едностранен или двустранен кордон, като се използва постоянен кордон или заместващ чеп.“

   Основание: Лозарството в района на Света гора датира от X в. от н.е., като първоначално лозарите оформяли лозите в традиционни формировки, като чашовидната, но също и в по-свободни формировки (включващи навесни конструкции или отглеждане под формата на пълзящи растения на нивото на земята и т.н.). С течение на времето и настъпилата механизация в лозарството са приети по-модерни и ефикасни системи за формировки, като „кордон Роая“ с постоянен кордон при по-сухите и неполивни райони или формировка по метода Гюйо със заместващ чеп при по-плодородните и поливни райони. Естествено, като се има предвид вековната лозарска традиция, чашовидната формировка (въпреки по-ниския добив) все още се използва успешно в някои части на Света гора, това е така и поради присъщото духовно призвание на района, където търговската стойност не е от първостепенно значение.

   Буквата за „Специфични винопроизводствени практики“ в раздела „Винопроизводствени практики“ е изменена.

3. **Добавяне на нови сортове в сортовия състав на бялото вино и на стафиденото вино.**

   а) В сортовия състав на бялото вино (сухо, полусухо, сладко) са добавени сортовете бяло грозде Malagouzia и Muscat of Alexandria във всякакви пропорции.

   б) В сортовия състав на стафиденото вино са добавени сортовете бяло грозде Malagouzia и Muscat of Alexandria във всякакви пропорции.

   Основание: След 1990 г. започва интензивно отглеждан на лозовия сорт Malagouzia, като за първи път той е засаден в големи мащаби на съседния полуостров Sithonia. Скоро той се превръща в един от най-популярните сортове сред гръцките лозя, а през последните 15 години се отглежда и в Света гора. Този сорт е здрав и плодороден. Тъй като е чувствителен към botrytis и прекомерна влага, той се отглежда в лозя, разположени на средно до по-високо равнище , обикновено на наклонен терен, където дренажът е по-добър. Тези условия са характерни за Света гора, където сортът е

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

отглеждан с най-голямо внимание, включително по отношение на торенето, напояването и обезлистването, извършвано през лятото (отстраняване на пъпки, отстраняване на листа). Използва се или като един сорт, или в комбинация с други сортове с различни характеристики (напр. Asyrtiko) за производство на сухи, полусухи и сладки бели вина. Вината се характеризират с умерена киселинност и преобладаващи аромати на лайм и праскова, ако лозята се отглеждат на парцели в близост до морето, както и с допълнителни зелени нотки на босилек и други ароматни билки, ако лозята са разположени на по-голяма надморска височина.

Сортът Muscat of Alexandria вероятно е достигнал до Света гора след 1922 г., когато бежанците го донесли със себе си и го засадили главно в Северна Гърция и на Limnos. През 1934 г. свещеникът монах Евлогий Курилас пише, че манастирът на Великата Лавра имал „прекрасна Александрина“. Манастирът Симонопетра е бил снабден не само с грозде от земите си на Limnos (в годините, когато реколтата на Света гора е била недостатъчна за задоволяване на нуждите на монасите), но и с посадъчен материал. Най-накрая през 1960 г. сортът е официално регистриран. Тъй като се отглежда на полуостров Атон от около 100 години, той се е адаптирал перфектно към специфичния климат на района.

Сортът се развива добре в среднозърнестите, песъкливо глинести почви на Света гора със стойност на pH от 6—8. Той е умерено здрав, плодовит и устойчив на суша и дава едро грозде с бледожълта кожа. Прибирането на реколтата започва от края на август до 10 септември, в зависимост от годината. Средно сортът узрява малко по-рано в лозята на Света гора, отколкото в други части на Гърция, където също се отглежда.

От сортът Muscat of Alexandria се произвеждат вина с бистър жълт цвят със златисти и зелени отблясъци и с преобладаващи аромати, на роза, жасмин, костилкови плодове и грозде, с нотки на мента. Това са вина с умерена плътност и киселинност с добър (средно устойчив+) послевкус, дължащ се на богатия им ароматен потенциал. Поради средните си обемни проценти и киселинност вината се използват в смеси с други сортове, като Asyrtiko, които имат по-висока киселинност. Техният потенциал за стареене е не повече от 4 години, с изключение на много редки случаи, и поради това са предназначени да се консумират млади.

Разделите „Разрешени винени сортове грозде“ и „Връзка с географския район“ са изменени чрез добавяне на информация в „Подробности за географския район“, „Подробности за продукта“ и „Причинно-следствена връзка“.

4. **Добавяне на нови сортове в сортовия състав на червеното вино, виното тип „розé“, червеното ликьорно вино и стафиденото вино.**

а) В сортовия състав на червеното вино (сухо, полусухо, сладко) са добавени сортовете червено грозде Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko и Hamburg Muscat във всякакви пропорции.

б) В сортовия състав на виното тип „розé“ (сухо, полусухо, сладко) са добавени сортовете червено грозде Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko и Hamburg Muscat във всякакви пропорции.

в) В сортовия състав на червеното ликьорно вино са добавени сортовете червено грозде Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko и Hamburg Muscat във всякакви пропорции.

г) В сортовия състав на стафиденото вино са добавени сортовете червено грозде Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko и Hamburg Muscat във всякакви пропорции.

Основание: От няколко години международните, поливалентни сортове Merlot и Cabernet Franc се отглеждат на Света гора и досега са се адаптирали много задоволително към почвите и климатичните условия на района. Гроздето зрее добре, като развива равномерен цвят и добра концентрация на захари. Вината, произведени от гроздовия сорт Merlot, са с тъмночервен цвят, плътни и с високо алкохолно съдържание, докато вината от сорта Cabernet Franc съдържат танин, имат добро алкохолно съдържание и са подходящи за продължително стареене. Сортът Agiorgitiko е поливалентен гръцки сорт. В Северна Гърция отглеждането на този сорт е започнало сравнително наскоро и изглежда той запазва добре своите характеристики на Halkidiki и в частност на Света гора. Сортът е плодороден и ароматен и от него се произвеждат вина с меки танини, като по този начин се обогатяват (заедно с Hamburg Muscat) сортовите състави, използвани за производството на червените вина ЗГУ „Agio Oros“, в които доминират сортове с по-плътен вкус и съдържание на танин. Накрая, Hamburg Muscat е сорт, който се отглежда в цяла Гърция. Накрая, Hamburg Muscat е сорт, който се отглежда в цяла Гърция. На Света гора се използва предимно за производство на сухи и полусухи вина тип „розé“ и в полусухи, сладки и стафидени червени вина. Неговите добиви са по-малки от типичните за този район производства, което води до производството на специални вина с високо алкохолно съдържание, много меки танини и приятен, ароматен послевкус.

Разделите „Разрешени винени сортове грозде“ и „Връзка с географския район“ са изменени чрез добавяне на информация в „Подробности за географския район“, „Подробности за продукта“ и „Причинно-следствена връзка“.

5. **Въвеждане на традиционното наименование „Nama“**

Основание: „Nama“ е името на сладкото червено (стафидено или ликьорно) вино, традиционно използвано при отслужването на света литургия. Това вино е специално произведен вид с ниска киселинност и ниско алкохолно съдържание, което от векове традиционно се произвежда в района на Света гора.

Разделът „Традиционни наименования“ е изменен.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros

2. **Вид на географското означение:**

ЗГУ — Защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

15. Вино от стафидирано грозде

4. **Описание на виното или вината**

1. *Сухо червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: тъмночервено на цвят с рубиненочервени отблясъци.

Букет: интензивен аромат на горски плодове и подправки, съчетан с нотки на ванилия или тютюн в зависимост от продължителността на отлежаване.

Вкус: плътен вкус върху небцето с отлична структура, добра киселинност и меки танини.

— Общо минимално алкохолно съдържание: 11,00 % об.

— Минимално естествено алкохолно съдържание: 10,5 % об.

— Общо съдържание на захар (g/l): максимум 9,0

— Максимална обща киселинност: 7,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

— Максималното общо алкохолно съдържание трябва да отговаря на стойностите, определени в съответното законодателство на ЕС.

— Когато съдържанието на захар надвишава 4 g/l, се прилагат условията, предвидени в част Б от приложение III към Регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	150

2. *Полусухо червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: тъмночервено на цвят с рубиненочервени отблясъци.

Букет: приятен аромат на червени плодове (череша, вишна).

Вкус: плодов и мек вкус на небцето с кадифена консистенция и приятен послевкус.

— Минимално естествено алкохолно съдържание: 10,5 % об.

— Общо съдържание на захар (g/l): минимум 4,5 — максимум 17,5

— Максимална обща киселинност: 7,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

— Максималното общо алкохолно съдържание трябва да отговаря на стойностите, определени в съответното законодателство на ЕС.

— Когато съдържанието на захар надвишава 12 g/l, се прилагат условията, предвидени в част Б от приложение III към Регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

— Максимално разрешеното съдържание на серен диоксид е 200 mg/l за червени вина със съдържание на захар, изразено като сума от глюкоза и фруктоза, най-малко 5 g/l (в съответствие с дерогацията, посочена в част Б от приложение I към Регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	200

3. *Сладко червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: тъмночервено на цвят с лилави, рубиненочервени, виолетови или синкави отблясъци, преминаващо понякога в керемиденочервен цвят когато е отлежало.

Букет: комплексен и наситено ароматен мирис с преобладаващи нотки на мед или сушени плодове.

Вкус: богат и сладък вкус върху небцето с балансирана киселинност.

— Общо минимално алкохолно съдържание: 15,0 % об.

— Минимално естествено алкохолно съдържание: 10,5 % об.

— Общо съдържание на захар (g/l): минимум 45

— Максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

— Максималното общо алкохолно съдържание трябва да отговаря на стойностите, определени в съответното законодателство на ЕС.

— Максимално разрешеното съдържание на серен диоксид е 300 mg/l за сладки вина с общо алкохолно съдържание в обемни проценти 15 g/l или по-високо и съдържание на захар от 45 g/l (в съответствие с дерогацията, посочена в част Б от приложение I към Регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	300

4. *Сухо вино тип „розé“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: бледорозово на цвят, понякога с оранжеви отблясъци.

Букет: ухания на червени плодове и рози, но също и на зелени нотки (чушки) в зависимост от използвания сорт.

Вкус: Букетът преминава във вкуса, който има дълъг послевкус и оставя приятно и плодово усещане върху небцето с освежаваща киселинност.

— Общо минимално алкохолно съдържание: 11,00 % об.

— Минимално естествено алкохолно съдържание: 10,0 % об.

— Общо съдържание на захар (g/l): максимум 9,0

— Максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

— Максималното общо алкохолно съдържание трябва да отговаря на стойностите, определени в съответното законодателство на ЕС.

— Когато съдържанието на захар надвишава 4 g/l, се прилагат условията, предвидени в част Б от приложение III към Регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	200

5. *Полусухо вино тип „розé“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: тъмнорозово или оранжево на цвят, в зависимост от степента на извличане.

Букет: характерни аромати на сладки червени плодове (ягода, малина и череша).

Вкус: умерена плътност, характеризираща се с гладка текстура, балансирана като цяло поради меката киселинност, която се балансира от сладостта.

— Минимално естествено алкохолно съдържание: 10,0 % об.

— Общо съдържание на захар (g/l): минимум 4,5 — максимум 17,5

— Максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

— Максималното общо алкохолно съдържание трябва да отговаря на стойностите, определени в съответното законодателство на ЕС.

— Когато съдържанието на захар надвишава 12 g/l, се прилагат условията, предвидени в част Б от приложение III към Регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

— Максимално разрешеното съдържание на серен диоксид е 250 mg/l за вина тип „розé“ със съдържание на захар, изразено като сума от глюкоза и фруктоза, най-малко 5 g/l (в съответствие с дерогацията, посочена в част Б от приложение I към Регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	250

6. *Сухо бяло вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: кристално, светложълто на цвят със зелени отблясъци.

Букет: ухания предимно на цитрусови плодове и бели плодове (праскова, ябълка).

Вкус: обикновено свеж и балансиран с дълъг послевкус.

— Общо минимално алкохолно съдържание: 11,00 % об.

— Минимално естествено алкохолно съдържание: 10,0 % об.

— Общо съдържание на захар (g/l): максимум 9,0

— Максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

— Максималното общо алкохолно съдържание трябва да отговаря на стойностите, определени в съответното законодателство на ЕС.

— Когато съдържанието на захар надвишава 4 g/l, се прилагат условията, предвидени в част Б от приложение III към Регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	200

7. *Полусухо бяло вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: ярко златистожълто на цвят.

Букет: жив и плодов с преобладаващи цветни аромати.

Вкус: мек, с изразена киселинност и добре структуриран на небцето.

— Минимално естествено алкохолно съдържание: 10,0 % об.

— Общо съдържание на захар (g/l): минимум 4,5 — максимум 17,5

— Максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

— Максималното общо алкохолно съдържание трябва да отговаря на стойностите, определени в съответното законодателство на ЕС.

— Когато съдържанието на захар надвишава 12 g/l, се прилагат условията, предвидени в част Б от приложение III към Регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

— Максимално разрешеното съдържание на серен диоксид е 250 mg/l за бели вина със съдържание на захар, изразено като сума от глюкоза и фруктоза, най-малко 5 g/l (в съответствие с дерогацията, посочена в част Б от приложение I към Регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	250

8. *Сладко бяло вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: жълто на цвят със зелени отблясъци, като цветът може да премине в тъмножълт когато виното е отлежало.

Букет: комплексен и наситен мирис с плодови, цветни или сладки пикантни нотки в зависимост от използваните сортове.

Вкус: балансиран, сладък и плътен вкус върху небцето с дълъг ароматен послевкус.

— Общо минимално алкохолно съдържание: 15,0 % об.

— Минимално естествено алкохолно съдържание: 10,0 % об.

— Общо съдържание на захар (g/l): минимум 45

— Максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

— Максималното общо алкохолно съдържание трябва да отговаря на стойностите, определени в съответното законодателство на ЕС.

— Максимално разрешеното съдържание на серен диоксид е 300 mg/l, а общото алкохолно съдържание в обемни проценти надвишава 15 % (в съответствие с дерогацията, посочена в част Б от приложение I към Регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	300

9. *Червено ликьорно вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: Тъмнопурпурно на цвят с рубиненочервени отблясъци.

Букет: наситен мирис на ядки, сушени червени плодове, мед, восък и черен шоколад.

Вкус: живо, искрящо и плътно усещане на небцето с балансиран, сладък вкус.

— Максимално действително алкохолно съдържание: 22,0 % об.

— Общо минимално алкохолно съдържание: 17,5 % об.

— Минимално съдържание на захар: минимум 221 g/l в мъстта

— Максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

— Максималното общо алкохолно съдържание трябва да отговаря на стойностите, определени в съответното законодателство на ЕС.

— Максимално разрешеното съдържание на серен диоксид в ликьорните вина е 200 mg/l, а съдържанието на захар е най-малко 5 g/l (в съответствие с дерогацията, посочена в част Б от приложение I към Регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	200

10. *Бяло вино от стафидирано грозде*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: тъмножълто на цвят, като в зависимост от периода на отлежаване отражението му може да придобие цвят на кафе

Букет: наситен мирис, в който сладки подправки, като канела и роза, се комбинират със сушени плодове, като кайсии и стафиди.

Вкус: мек и сладък вкус върху небцето със свежа киселинност и много добра структура.

— Минимално естествено алкохолно съдържание: 16,0 % об.

— Общо минимално съдържание на захар (g/l): 45

— Максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

— Максималното общо алкохолно съдържание трябва да отговаря на стойностите, определени в съответното законодателство на ЕС.

— Максимално разрешеното съдържание на серен диоксид в сладките вина, произведени от стафидирано грозде е 400 mg/l, а остатъчното съдържание на захар е най-малко 45 g/l (в съответствие с дерогацията, посочена в част Б от приложение I към Регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	30
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	400

11. *Червено вино от стафидирано грозде*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: тъмнокарамелено на цвят с отблясъци с цвят на червен корал.

Букет: комплексен букет от сушени плодове — смокини, кайсии, стафиди — и сладки подправки.

Вкус: комплексен, плътен и балансирано сладък вкус върху небцето с ухания на сушени плодове, като кайсии и смокини.

— Минимално естествено алкохолно съдържание: 16,0 % об.

— Минимално съдържание на захар: 140 g/l

— Максимална обща киселинност: 7,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

— Максималното общо алкохолно съдържание трябва да отговаря на стойностите, определени в съответното законодателство на ЕС.

— Максимално разрешеното съдържание на серен диоксид в сладките вина, произведени от стафидирано грозде е 400 mg/l, а остатъчното съдържание на захар е най-малко 45 g/l (в съответствие с дерогацията, посочена в част Б от приложение I към Регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	30
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	400

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични винопроизводствени практики*

1. Система за формировка на лозите

Техника на отглеждане

Лозите се формират в чашовидна формировка или в еднораменен или двураменен кордон, като се използва постоянен кордон или заместващ чеп.

2. Производство на бели вина и на бели стафидени вина

Ограничения за производството на вино

а) Бели вина

Бялото вино ЗГУ „Agio Oros“ се произвежда посредством модерни винопроизводствени техники. По време на алкохолната ферментация температурата не трябва да надвишава 20 °C.

б) Бели стафидени вина

Гроздето се бере презряло (съдържание на захарта >270 g/l) и след това се оставя да изсъхне на слънце за 10—15 дни, докато се достигне желаното съдържание на захар от 350—370 g/l. След това гроздето се пресова за събиране на мъстта и следва алкохолна ферментация при контролирани температури от 16—18 °C.

3. Производство на червени вина, червени стафидени вина, червени ликьорни вина и вина тип „розé“

Ограничения за производството на вино

а) Червени вина

Червеното вино ЗГУ „Agio Oros“ се произвежда по традиционни методи за производство на червено вино.

б) Червени стафидени вина

Гроздето се бере презряло (съдържание на захарта >270 g/l) и след това се оставя да изсъхне на слънце за 10—15 дни, докато се достигне желаното съдържание на захар от 350—370 g/l. След това гроздето се пресова и поставя във ферментационен апарат, където протича алкохолна ферментация при контролирани температури от 20-22 °C.

в) Червени ликьорни вина

След като гроздето бъде очистено и леко пресовано, то се поставя във ферментационен апарат, където започва алкохолната ферментация. Алкохолната ферментация протича при контролирани температури от 20—22 °C. Виното се отделя от кюспето, след като придобие желаните органолептични характеристики. За спиране на алкохолната ферментация се добавя неутрален алкохол с винен произход с алкохолно съдържание най-малко 96 % об., а дрождите се отстраняват чрез филтруване.

г) Вина тип „розé“

Виното тип „розé“ ЗГУ „Agio Oros“ се произвежда посредством модерни винопроизводствени техники. По време на алкохолната ферментация температурата не трябва да надвишава 20 °C.

4. Специфични винопроизводствени практики в производството на вина

Специфична винопроизводствена практика

а) При производството на полусухи, полусладки и сладки вина се позволява подслаждане на виното в съответствие с приложимите разпоредби (част Г от приложение I към Регламент (ЕС) 2019/934).

б) Ликьорното вино се произвежда от претърпяла частична ферментация гроздова мъст, с естествено алкохолно съдържание най-малко 12 % или от вино, или от смес от двете, към което е добавен неутрален алкохол от винен произход, самостоятелно или в смес, включително алкохол, получен от дестилацията на сушено грозде с действително алкохолно съдържание не по-малко от 96 % или дестилат от вино или от сушено грозде с действително алкохолно съдържание не по-малко от 52 % и не повече от 86 %.

в) Стафиденото вино се произвежда от гроздова мъст, която е престояла 10—15 дни на слънце или сянка за частично дехидратиране. Мъстта се винифицира без да се добавя — преди, по време на или след алкохолната ферментация — мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст или алкохол от земеделски произход или дестилат, и без да се концентрира мъстта от стафидирано грозде по какъвто и да е начин. Съдържанието на захар и на алкохол в крайния продукт се дължи изключително на винифицираното грозде.

5.2. *Максимални добиви*

1. Максимален добив или максимални добиви в килограми грозде от хектар

96 хектолитра от хектар

2. Максимални добиви в килограми грозде от хектар

12 000 кг грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Определеният район на производство на вина ЗГУ „Agio Oros“, разположен на надморска височина между 10 и 400 м, обхваща административния район на Света гора и съседната община Ouranoupoli, част от голямата община Stageira-Akanthos, Prefecture of Halkidiki.

7. **Основни винени сортове грозде**

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

Muscat of Alexandria B

Hamburg Muscat N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Историческа, културна и социална връзка*

1. Историческа връзка

Лозята в района на Света гора са били добре развити, като за това има доказателства в различни писмени свидетелства на монаси. Съществуват редица препратки, свързани с лозарството в книга, написана от свещеника монах Евлогий Курилас. Историческите сведения показват колко застъпено е било лозарството в манастирите на Света гора, всеки от които и до днес разполага със своя собствена винарна. Струва си да се отбележи, че годишно всеки манастир произвеждал около 80—100 тона вино. Освен 20-те манастира, на Света гора се помещават и техните подчинени свети *скитове*, известни също като аскетични селища и свети килии —със собствено лозарство и консумация на вино. Традиционно отглежданите на това място сортове са Limnio, Fokianos, Mavroudi, Roditis и Muscat of Alexandria. От 90-те години на миналия век се отглеждат и чуждестранните сортове Merlot, Cabernet Sauvignon и Syrah. Освен това през последните 15 години са били засадени няколко нови насаждения от сортовете Malagouzia, Agiorgitiko, Hamburg Muscat и Cabernet Franc. Изглежда, че тези сортове са се аклиматизирали много добре и от тях е започнало производството на отличните и типични за района вина.

Основаването на манастирите в Света гора довело до организирано лозарство и мащабно винопроизводство. Търговска „конвенция“, датираща от 972 г. сл. Хр., за първи път определя правилата за търговия с вино на територията на Света гора, но манастирските вина скоро започват да се търгуват и извън тези граници. През следващото хилядолетие манастирите играят ролята на пазители на лозарството в много части на Гърция и като част от тази роля те управляват добре развити винарни.

2. Историческа връзка за ликьорни вина и стафидени вина

В този район традиционно са се произвеждали ликьорни вина и стафидени вина още преди 1 000 години когато монасите освен сухи вина произвеждали и големи количества сладко вино. Това вино било уникално и придружавало ястията, с които се отбелязвали големи християнски празници и празненства.

Високите температури и продължителните слънчеви часове в този район благоприятстват натрупването на захари в гроздето, което му осигурява подходящото алкохолно съдържание и ароматните компоненти, необходими за производството на качествени (ликьорни и стафидени) вина.

С течение на времето тези вина станали известни дори извън района на производство и се прочули в цяла Гърция със своето качество и с уникалните си органолептични характеристики.

Преди около 20 години местните винарни започнали системно производство и разпространение на тези вина, съчетавайки традиционните техники с модерните технологии.

През този период славата им продължила да расте, а имената им станали неразривно свързани с района на производство, тъй като специфичните им характеристики се дължали на комбинацията между използваните сортове, почвите и климатичните условия на района, както и метода на производство.

3. Културни, социални и икономически връзки

Лозята и виното са били неразривно свързани с културния, социалния и икономическия живот на местните хора още от древни времена. Тази връзка съществува и до днес, както може да се види от проявите и конференциите, организирани с цел популяризиране на виното, и от местните културни традиции. Стафидените и ликьорните вина играят уникална роля в определени социални, културни и религиозни прояви.

8.2. *Географска среда*

1. Географска среда и географски произход

Лозарският район, в който може да се произвежда вино ЗГУ „Agio Oros“, се намира в административните граници на полуостров Athos. Лозята са разположени предимно край морето или на склонове до 400 метра надморска височина. Почвите са с добри нива на pH и са среднозърнести, обикновено между песъкливо глинести и глинест пясък, а на някои места се среща праховито-песъклива почва без излишна соленост, с високо съдържание на желязо, мед и магнезий и достатъчно съдържание на фосфор и манган.

От геоложка гледна точка полуостров Athos е продължение на родопската геоложка формация, където преобладават метаморфните кристализирани скали (гнайс, зелени камъни, варовик, кристален варовик и мрамор) и магмените скали (гранити, гранодиорити и офиолити).

В морфологично отношение той се отличава със стръмни крайбрежни склонове, пресечени гънки и наличието на Света гора, който се издига остро, като пирамида, на 2 033 м надморска височина. Климатът на полуостров Athos се формира от пресечния му терен в съчетание със стръмния бряг и морските течения в южния му край.

Според метеорологичните данни от метеорологичните станции в Arnaia, Neos Marmaras и Stratoni климатът в района на Света гора варира от крайбрежен средиземноморски в ниските райони до континентален средиземноморски в по-високите части и влажен континентален в планините. Този преходен средиземноморски климат се характеризира с меки зими и прохладни лета. И низините, и планинските райони се радват на микроклимат, в който вредните слани и прекомерно високите температури са рядкост.

Най-топлите месеци са юли и август, като средните максимални температури през деня достигат до около 31 °C. Най-студените месеци са януари и февруари, когато средните дневни температури са около 8 °C, но това не създава проблеми, тъй като средните минимални температури остават над 0 °C.

Валежите, които падат средно годишно в района, варират от 470 mm (в равнините) до 850 mm (в планините), а от октомври до април са месеците, през които вали най-много.

Ветровете са предимно северно-североизточни, освен през лятото, когато преобладават южни ветрове. Отличително за климата на Halkidiki е, че въпреки разположението си в Северна Гърция, поради дългата си брегова линия на Егейско море (630 километра) той се намира на същите изотермични криви, определящи минималните и максималните температури, като регионите по-на юг, сред които са Messinia, Etoloakarnania и Attica.

2. Географска среда и географски произход — ликьорни и стафидени вина

Сухите и леки песъкливи почви под наклон, съчетани с местния средиземноморски климат и неговите студени зими, студени въздушни течения и изобилно слънцегреене през лятото, създават идеални условия за отглеждане на висококачествено грозде, което узрява по-рано, има по-високо съдържание на захар и по-добър цвят, фенолната му зрялост е задоволителна,а алкохолното му съдържание — високо, като това са основните енологични характеристики за приготвянето на ликьорно или стафидено вино.

Високите температури в края на лятото, благоприятстващи стафидирането на гроздето, се комбинират с обилното слънцегреене, за да създадат идеални условия за производство на стафидени и ликьорни вина с отлично качество и висока търговска стойност.

8.3. *Факти, свързани с продукта*

1. Факти, свързани с продукта

Качествените характеристики на вината ЗГУ „Agio Oros“ са резултат от климатичните условия на района и различните типове почва, в съчетание с отглежданите сортове лозя, използваните методи за грижа за лозята и винопроизводствените техники.

2. Факти, свързани с продукта, отнасящи се до категорията „вино“

Белите вина ЗГУ „Agio Oros“ са светложълти на цвят със зеленикави отблясъци или наситено златистожълти, при условие, че виното е отлежавало в дъбови бъчви. Ароматът им варира според вида, сорта и начина на отлежаване, но се характеризира с нотки на екзотични и летни плодове, жасмин, цитрусови плодове и ванилия. В зависимост от това как са били приготвени вкусът на вината върху небцето е мек с освежаваща киселинност, комплексен и наситен с дълъг послевкус.

Червените вина със ЗГУ „Agio Oros“ имат наситен червен цвят със синкави отблясъци и аромати на червени плодове, подправки, сушени плодове и ванилия. Плътността им е структурирана, а вкусът е балансиран с меки танини благодарение на идеалните климатични условия, преобладаващи в района, които осигуряват добра физиологична и фенолна зрялост.

Розовите вина със ЗГУ „Agio Oros“ са розови, рубиненочервени или светлочервени на цвят със синкави или оранжеви отблясъци и аромат на червени плодове. Характерни за тях са свежестта, балансираният вкус и киселинността.

3. Факти, свързани с продукта, отнасящи се до ликьорните и стафидените вина

За достигане на по-висока концентрация на захари при червените и белите стафидени вина ЗГУ „Agio Oros“, гроздето се бере от лозята в напреднал стадий на зреене и след това се оставя да съхне на слънце за 10—15 дни. Алкохолната ферментация е бавна и се прекъсва от само себе си, оставяйки достатъчно количество остатъчни захари, за да придаде на виното неговия характерен сладък вкус. Виното отлежава в дъбови бъчви в продължение на 1—2 години, като това му придава богата, гладка плътност и комплексен вкус. Ухае основно на подправки, сушени плодове и ядки, смокини, стафиди и кайсии.

Има леки разлики в този процес, когато става въпрос за ликьорните вина ЗГУ „Agio Oros“. В години на благоприятни метеорологични условия гроздето се оставя да презрее на лозата, за да се повиши съдържанието на захар, а алкохолната ферментация се прекъсва чрез добавяне на алкохол, за да се достигне желаното алкохолно съдържание. Обикновено така се получават червените вина с ниско до умерено алкохолно съдържание, с плътен и мазен вкус на небцето и богат мирис с аромати предимно на стафиди, черен шоколад и сушени плодове.

8.4. *Причинно-следствена връзка*

1. Причинно-следствена връзка

Уникалната природа на вината със ЗГУ „Agio Oros“ се дължи на отделните характеристики на района (почвата, климата и въздействието на ветровете през лятото), както и на различните сортове и прилаганите техники на отглеждане.

2. Причинно-следствена връзка по отношение на категорията „вино“

Всички сортове са се адаптирали перфектно към района на Света гора, като от тях се произвеждат вина с богат букет от характерни за района аромати и плътен и балансиран вкус. Топлите и сухи условия, преобладаващи в района, съчетани с вида на почвата, позволяват на гроздето да зрее от средата на август до средата на септември, в зависимост от сорта.

Освен традиционните бели сортове грозде, отглеждани в района (Roditis, Asyrtiko, Athiri) и успешно наложилите се чуждестранни сортове (Chardonnay и Sauvignon Blanc), наскоро въведеният сорт Malagouzia също се аклиматизира добре в този район. Тъй като е чувствителен към прекомерна влага, той се отглежда в лозя на средно до по-високо равнище. Гроздето узрява в края на август, като това води до производство на вина с по-високо алкохолно съдържание, добра киселинност и аромати на тропически плодове, цитрусови плодове (предимно лайм) и босилек.

За по-добър дренаж, червените сортове грозде се отглеждат в най-стръмните части на лозята. В резултат на това лозите задържат по-малко вода, което позволява по-добро алкохолно и фенолно узряване на гроздето. От гроздето, отглеждано на песъкливи почви, се произвеждат вина с деликатен аромат, докато от гроздето, отглеждано на предимно глинести почви, се получават вина с ясно изразен фенолен характер.

Limnio е червеният сорт грозде, който традиционно се използва за производство на „Agio Oros“, като той е считан за най-стария регистриран гръцки сорт грозде. Освен Limnio обаче засилено се отглеждат и сортовете Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge и Syrah, като от тях се произвеждат висококачествени танинови червени вина с високо алкохолно съдържание и дълъг послевкус. През последните години бяха изпробвани и допълнителни сортове като Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko и Hamburg Muscat. От тях се произвеждат вина с добра структура и интензивен комбиниран аромат на червени плодове. При сортовете Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge и Cabernet Franc гроздето започва да узрява през втората половина на август, докато при сортовете Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro и Hamburg Muscat то зрее през първите 10 дни на септември.

От сорта Merlot се произвеждат вина с високо алкохолно съдържание с меки танини, ухаещи на череша и малина, а от сорта Cabernet Franc, който узрява по-късно, се произвеждат вина със здрава структура и наситен цвят, които са подходящи за продължително отлежаване. От сорта Cabernet Franc се произвеждат вина с пикантни нотки и характерни аромати (предимно на дребни червени плодове в допълнение към пикантните аромати) с добра наситеност и концентрация и особено високо общо съдържание на антоцианини.

От сорта Agiorgitiko се произвеждат вина с високо алкохолно съдържание, меки аромати на череша, шоколад и подправки и способността за средно дълго до продължително отлежаване.

От сорта Hamburg Muscat се произвеждат вина с характерни за сорта интензивни аромати, напомнящи роза. Той се отглежда в най-плодородните, дълбоки почви, където гроздето развива най-добре своите органолептични характеристики и придобива своите цвят, размер и ухание.

3. Причинно-следствена връзка по отношение на ликьорните и стафидените вина

Ликьорните и стафидените вина, които се отглеждат на Света гора, са уникални заради почвата и най-вече заради климатичните условия на района, в който се произвеждат, като комбинацията на тези условия създават идеална среда. Понастоящем производството на тези вина представлява 10—15 % от общото винопроизводство в района.

В зависимост от това кои са органолептичните характеристики, които винопроизводителите искат да внесат в своя продукт, могат да бъдат използвани няколко сорта за производството на тези вина. Най-често използваните сортове включват такива, които са силно ароматни, като Malagouzia и Hamburg Muscat, докато традиционно използваните сортове са червените, като Merlot, Limnio, Xinomavro и Grenache Rouge, от които се произвеждат ликьорни или стафидени вина с цвят, вариращ от карамелен до червен, с богат послевкус и комплексен букет от сушени плодове и сладки подправки.

Тези вина участват в национални и международни конкурси за вина.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Дерогации

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Член 4, буква в) от Съвместно министерско решение № 392169/20.10.1999 г. за определяне на общи правила за използване на наименованието „местно вино“ в описанието на трапезно вино („Държавен вестник на Република Гърция“, серия II, бр. 1985/8.11.99 г.), изменено със Съвместно министерско решение № 321813/29.8.2007 г., гласи:

„Терминът „местно вино“ може да се използва с географско указание на провинция, префектура или лозарски район, който е по-малък от префектура, се произвеждат във винарни, действащи в префектурата или в съседните префектури.“

Дерогации

Правна уредба:

съдържа се в законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогация от производството в определения географски район

Описание на условието:

Член 5, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията от 17 октомври 2018 г. за допълване на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на заявленията за предоставяне на закрила на наименования за произход, географски указания и традиционни наименования в лозаро-винарския сектор, процедурата за предявяване на възражения, ограниченията на употребата, измененията на спецификациите на продуктите, отмяната на закрилата и етикетирането и представянето.

Допълнителни разпоредби относно етикетирането на виното

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

A. Терминология, свързана с определени методи на производство

Членове 3 и 4 от Министерско решение № 280557/9.6.2005 г. за определяне на времето на узряване, стареене и пускане на пазара на вина с наименование за произход с високо качество и местни вина, както и на използваната терминология при тяхното етикетиране, свързана с метода на производство или методите на приготвяне („Държавен вестник на Република Гърция“, серия II, бр. 818/15.6.2005 г.), определят условията за използване на следните термини:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ или „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (младо вино);

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ или „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (отлежало в буре);

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ или „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (оставено да старее в буре);

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ или „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (винифицирано и отлежало в буре);

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ или „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (винифицирано в буре).

Б. Отпечатване на годината на реколтата върху етикета

Когато върху етикета на виното са използвани термините „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ или „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ („младо вино“), е задължително отпечатването на годината на реколтата в съответствие с член 1, параграф 2 от Министерско решение № 280557/9.6.2005 г. за определяне на времето на узряване, стареене и пускане на пазара на вина с наименование за произход с високо качество и местни вина, както и на използваната терминология при тяхното етикетиране, свързана с метода на производство или методите на приготвяне („Държавен вестник на Република Гърция“, серия II, бр. 818/15.6.2005 г.).

В. Традиционни наименования

— Традиционни наименования в съответствие с Министерско решение № 235309/7-2-2002 за одобряване на традиционните наименования, използвани за вина (Държавен вестник, серия II, № 179/19-2002), които са свързани с наименованието за произход или географското указание.

В съответствие с горепосоченото министерско решение традиционните наименования, които могат да се използват при етикетирането на вина със ЗГУ „Agio Oros“ са:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (Бяло от бяло грозде), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noir (Бяло от червено грозде), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ или ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (Бяло от розово грозде или бяло от сиво грозде), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines (Вино от хълмове), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux (Вино от склонове).

— Традиционни наименования в съответствие с член 112 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, които са свързани с това наименование за произход или географско указание.

В съответствие с член 113 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 и както са дефинирани и регистрирани в електронната база данни „e-ambrosia“, следните традиционни наименования могат да бъдат използвани и защитени във връзка със ЗГУ „Agio Oros“, при условие че са спазени съответните условия на европейското и националното законодателство:

Τοπικός Οίνος (Местно вино) вместо ЗГУ

Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos), и Νάμα (Nama) за сладки вина, вина от стафидирано грозде и ликьорни вина.

Връзка към продуктовата спецификация

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%202/prodiagrafi_PGEAgio_Oros_201221.pdf