Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2022/C 143/10)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM EN STANDARDÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Meddelelsesdato: 31.12.2021

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. **Tilføjelse af en ordlyd, der præciserer, at druerne ved fremstilling af rød- og hvidvin af delvis tørrede druer skal tørres i 10-15 dage.**

   Begrundelse: Det er den tid, det tager for druerne, som allerede er overmodne ved høsten (sukkerindhold over 270 g/l), at nå det ønskede sukkerindhold (350-370 g/l) og samtidig bevare andre egenskaber, såsom at forblive intakte, sunde og saftige, så de let kan presses og producere en tilstrækkelig mængde druesaft.

   Afsnittet »Vinfremstillingsmetoder« ændres.

2. **Erstatning af litra b) i afsnittet »Særlige vinfremstillingsmetoder«**

   Litra b) under »Særlige vinfremstillingsmetoder« i afsnittet »Vinfremstillingsmetoder« affattes således:

   »b) Vinstokkene dyrkes enten i en gobeletform eller i en enkelt eller dobbelt kordon ved hjælp af en permanent kordon eller et erstatningsrør.«

   Begrundelse: Dyrkningen af vinstokkene på Athos-bjerget går tilbage til det 10. århundrede, hvor vinavlerne i første omgang opbandt vinstokkene i traditionelle former såsom gobelets, men også med friere former (herunder overliggende opbindingssystemer eller som krybeplanter, der dyrkes på jordniveau, og andre systemer). Efterhånden som vindyrkningen blev mere mekaniseret, blev der med tiden indført mere moderne og effektive opbindingssystemer, f.eks. Cordon de Royat med en permanent kordon i tørre, ikke-kunstvandede områder eller Guyot med et erstatningsrør i mere frugtbare, kunstvandede områder. På grund af den ældgamle vindyrkningstradition anvendes gobelet (selv om den er mindre produktiv) naturligvis stadig flere steder på Athos-bjerget, også fordi handelsværdien i betragtning af områdets særlige åndelige karakter ikke er det, der primært tages hensyn til.

   Punktet om »Særlige vinfremstillingsmetoder« i afsnittet »Vinfremstillingsmetoder« ændres.

3. **Nye sorter, der føjes til sortssammensætningen for hvidvin og vine fremstillet af let tørrede druer**

   a) For hvidvin (tør, halvtør, sød) er de hvide druesorter Malagouzia og Moscatel de Alejandria føjet til sortssammensætningen, uanset mængdeforholdet.

   b) For vin fremstillet af let tørrede druer er de hvide druesorter Malagouzia og Moscatel de Alejandria blevet føjet til sortssammensætningen, uanset mængdeforholdet.

   Begrundelse: Efter 1990 opstod Malagouzia som en intensivt dyrket druesort og blev først plantet i stor målestok på nabohalvøen Sithonia. Det blev hurtigt en af de mest populære sorter på græske vinmarker og har været dyrket på Athos-bjerget i de seneste 15 år. Der er tale om en stærk og produktiv sort. Da den er følsom over for botrytis og for høj fugtighed, dyrkes den på mellemhøjt til højt niveau på vindyrkningsarealet, normalt på skrånende arealer, hvor der er bedre dræning. Disse forhold er karakteristiske for Athos-bjerget, hvor den dyrkes med den største forsigtighed,

([1]) EFT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

herunder med hensyn til gødskning, kunstvanding og bladtab, der finder sted om sommeren (afknobning, afbladning). Den anvendes enten som en enkelt sort eller i kombination med andre sorter med forskellige egenskaber (f.eks. Asyrtiko) til fremstilling af tørre, middeltørre og søde hvidvine. Vinene er kendetegnet ved et moderat syreindhold og fremherskende lime- og ferskenaromaer, hvis vinstokkene dyrkes på parceller tæt på havet, mens de har yderligere grønne noter af basilikum og andre aromatiske urter, hvis vinmarkerne ligger oppe i højden.

Moscatel de Alejandria nåede sandsynligvis Athos-bjerget efter 1922, hvor flygtningene bragte sorten med sig og hovedsagelig plantede den i Nordgrækenland og på Limnos. I 1934 skrev munkepræsten Eulogios Kourilas, at klostret Den Store Lavra havde »dejlige Alexandrina«. Klostret Simonos Petra fik ikke blot leveret druer fra sine landområder på Limnos (i år, hvor druehøsten på Athos-bjerget ikke var tilstrækkelig til at dække munkenes behov), men også med formeringsmateriale. Sorten blev officielt registreret i 1960. Da den har været dyrket på Athos-halvøen i omkring 100 år, har den tilpasset sig perfekt til områdets særlige klima.

Sorten trives i den mellemteksturerede sandholdige lerjord på Athos-bjerget, som har en pH-værdi på 6-8. Den er moderat kraftig, produktiv og tørkeresistent og producerer store druer med lysegult skind. Høsten begynder mellem slutningen af august og den 10. september, afhængigt af det pågældende år. Sorten modnes i gennemsnit lidt tidligere på vinmarkerne på Athos-bjerget end i andre dele af Grækenland, hvor den dyrkes.

Moscatel de Alejandria giver vine med en klar gul farve med gyldne og grønne skær og med aromaer, hvor rose, jasmin, stenfrugter og druer er fremherskende med noter af mynte. Der er tale om vine med medium fylde og syrlighed med en god (middel+) eftersmag på grund af deres rige aromatiske potentiale. På grund af deres middelstore volumen og syreindhold anvendes vinene i blandinger med andre sorter, såsom Asyrtiko, der har et højere syreindhold. De har et lagringspotentiale på højst 4 år, undtagen i meget få tilfælde, og de er derfor beregnet til at blive drukket, når de er unge.

Afsnittene »Godkendte druesorter til vinfremstilling« og »Tilknytning til det geografiske område« er blevet ændret ved at tilføje oplysninger under »Oplysninger om det geografiske område«, »Produktoplysninger« og »Årsagssammenhæng«.

4. **Nye sorter, der føjes til sortssammensætningen for rødvin, rosévin, rød hedvin og vin fremstillet af let tørrede druer**

a) For rødvin (tør, halvtør, sød) er de røde druesorter Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko og Hamburg Muscat føjet til sortssammensætningen, uanset mængdeforholdet.

b) For rosévin (tør og halvtør) er de røde druesorter Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko og Hamburg Muscat føjet til sortssammensætningen, uanset mængdeforholdet.

c) For rød hedvin er de røde druesorter Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko og Hamburg Muscat føjet til sortssammensætningen, uanset mængdeforholdet.

d) For vin fremstillet af let tørrede druer er de røde druesorter Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko og Hamburg Muscat føjet til sortssammensætningen, uanset mængdeforholdet.

Begrundelse: Merlot og Cabernet Franc, som er internationale, polyvalente sorter, har været dyrket på Athos-bjerget i nogle år og har indtil videre tilpasset sig meget tilfredsstillende til jordbunds- og klimaforholdene. Druerne modner godt og udvikler en ensartet farve og en god sukkerkoncentration. Vine fremstillet af Merlot-druer er dybrøde, fyldige og har et højt alkoholindhold, mens Cabernet Franc-vine er tanninvine, har et godt alkoholindhold og egner sig til lagring i længere tid. Agiorgitiko er en polyvalent græsk sort. Den er for nylig begyndt at blive dyrket i Nordgrækenland og lader til at bevare sine egenskaber godt i Halkidiki og navnlig på Athos-bjerget. Det er en produktiv og aromatisk sort, der bruges til at fremstille vine med bløde tanniner og dermed (sammen med Hamburg Muscat) beriger den blanding af sorter, der anvendes til fremstilling af rødvin med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros«, som domineres af mere robuste og tanniske sorter. Endelig er der Hamburg Muscat-sorten, som dyrkes i hele Grækenland. Endelig er der Hamburg Muscat-sorten, som dyrkes i hele Grækenland. På Athos-bjerget anvendes den for det meste i tørre og mellemtørre rosévine og i mellemtørre og søde vine og i vin fremstillet af let tørrede druer. Den giver mindre udbytte end den sædvanlige produktion i dette område, hvilket giver særlige vine med et højt alkoholindhold, meget bløde tanniner og en behagelig aromatisk eftersmag.

Afsnittene »Godkendte druesorter til vinfremstilling« og »Tilknytning til det geografiske område« er blevet ændret ved at tilføje oplysninger under »Oplysninger om det geografiske område«, »Produktoplysninger« og »Årsagssammenhæng«.

5. **Indførelse af den traditionelle benævnelse »Nama«**

Begrundelse: »NAMA« er navnet på den søde røde (let tørrede) vin, der traditionelt anvendes til at fejre messe. Det er en særlig fremstillet type vin med lavt syreindhold og lavt alkoholindhold, som traditionelt har været fremstillet på Athos-bjerget i århundreder.

Afsnittet »Traditionelle benævnelser« ændres.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Άγιο Όρος / Agio Oros

2. **Type geografisk betegnelse:**

BGB — beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vine

3. Hedvin

15. Vin af delvis tørrede druer

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Tør rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: mørkerød farve med rubinrødt skær.

Bouquet: kraftig aroma af skovfrugt og krydderier, men også noter af vanilje eller tobak afhængigt af, hvor længe den lagres.

Smag: fuld smag med fremragende struktur, godt syreindhold og bløde tanniner.

— Totalt minimumsalkoholindhold: 11,0 % vol.

— Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,5 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): maks. 9,0.

— Samlet maksimalt syreindhold: 7,0 i g/l udtrykt som vinsyre.

— Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

— Når sukkerindholdet overstiger 4 g/l, finder de betingelser, der er fastlagt i bilag III, del B, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33, anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

2. *Halvtør rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: mørkerød farve med rubinrødt skær.

Bouquet: behagelig aroma af røde frugter (kirsebær, surkirsebær).

Smag: frugtagtig og blød i munden med en fløjlsagtig tekstur og en behagelig eftersmag.

— Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,5 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): min. 4,5 – maks. 17,5.

— Samlet maksimalt syreindhold: 7,0 i g/l udtrykt som vinsyre.

— Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

— Når sukkerindholdet overstiger 12 g/l, finder de betingelser, der er fastlagt i bilag III, del B, i Kommissionens forordning (EU) 2019/33, anvendelse.

— Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 200 mg/l for rødvine med et sukkerindhold, der udtrykt som summen af glukose og fruktose udgør mindst 5 g/l (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

3. *Sød rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: mørkerød med purpurrød, rubinrød, violet eller blåligt skær, der undertiden bliver teglrød under lagringen.

Bouquet: kompleks og intenst aromatisk duft med fremherskende noter af honning eller tørret frugt.

Smag: rig og sød i munden med et afbalanceret syreindhold.

— Totalt minimumsalkoholindhold: 15,0 % vol.

— Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,5 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): Minimum 45.

— Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.

— Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

— Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 300 mg/l for søde vine med et samlet alkoholindhold på 15 % vol. eller højere og et sukkerindhold på 45 g/l (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	300

4. *Tør rosévin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: lyserød farve, undertiden med orange skær.

Bouquet: duft af røde frugter og roser, men også med grønne noter (peberfrugter) afhængigt af den anvendte sort.

Smag: Bouquet giver sig udslag i en lang eftersmag, er behagelig og frugtagtig i munden og har en forfriskende syrlighed.

— Totalt minimumsalkoholindhold: 11,0 % vol.

— Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,0 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): maks. 9,0.

— Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.

— Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

— Når sukkerindholdet overstiger 4 g/l, finder de betingelser, der er fastlagt i bilag III, del B, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33, anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

5. *Halvtør rosévin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: dyb lyserød eller orange farve afhængigt af ekstraktionsgraden.

Bouquet: karakteristiske aromaer af sød frugt (jordbær, hindbær og sød kirsebær).

Smag: medium krop, der er kendetegnet ved fyldig smag i munden, og som generelt er afbalanceret på grund af et mildt syreindhold, der er afbalanceret med sødme.

— Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,0 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): min. 4,5 – maks. 17,5.

— Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.

— Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

— Når sukkerindholdet overstiger 12 g/l, finder de betingelser, der er fastlagt i bilag III, del B, i Kommissionens forordning (EU) 2019/33, anvendelse.

— Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 250 mg/l for rosévine med et sukkerindhold, der udtrykt som summen af glukose og fruktose udgør mindst 5 g/l (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	250

6. *Tør hvidvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: krystallinsk, klar gul farve med grønne skær.

Bouquet: duft hovedsagelig af citrusfrugter og hvide frugter (ferskner, æbler).

Smag: typisk frisk og afbalanceret med en lang eftersmag.

— Totalt minimumsalkoholindhold: 11,0 % vol.

— Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,0 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): maks. 9,0.

— Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.

— Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

— Når sukkerindholdet overstiger 4 g/l, finder de betingelser, der er fastlagt i bilag III, del B, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33, anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

7. *Halvtør hvidvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: lys gyldengul.

Bouquet: livlig og frugtagtig, overvejende med blomsteraromaer.

Smag: rund, med udtalt syrlighed og god struktur i munden.

— Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,0 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): min. 4,5 – maks. 17,5.

— Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.

— Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

— Når sukkerindholdet overstiger 12 g/l, finder de betingelser, der er fastlagt i bilag III, del B, i Kommissionens forordning (EU) 2019/33, anvendelse.

— Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 250 mg/l for hvidvine med et sukkerindhold, der udtrykt som summen af glukose og fruktose udgør mindst 5 g/l (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	250

8. *Sød hvidvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: gul farve med grønne skær, som kan blive dyb gul under lagringen.

Bouquet: kompleks og intens duft med frugtagtige, blomsteragtige eller søde krydrede noter, afhængigt af de anvendte sorter.

Smag: afbalanceret og sød smag med en fyldig og lang aromatisk eftersmag.

— Totalt minimumsalkoholindhold: 15,0 % vol.

— Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,0 % vol.

— Totalt sukkerindhold (g/l): Minimum 45.

— Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.

— Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

— Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 300 mg/l, og det samlede alkoholindhold overstiger 15 % vol. (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	300

9. *Rød hedvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: dyb violet farve med rubinrøde skær.

Bouquet: intens duft af nødder, tørret rød frugt, honning, voks og mørk chokolade.

Smag: livlig, perlende og fyldig i munden med en afbalanceret, sød smag.

— Maksimalt totalt alkoholindhold: 22,0 % vol.

— Totalt minimumsalkoholindhold: 17,5 % vol.

— Minimumssukkerindhold: min. 221 g/l i mosten.

— Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.

— Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

— Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold i hedvine er 200 mg/l, og sukkerindholdet er mindst 5 g/l (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

10. *Hvidvin af delvis tørrede druer*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: dyb gul farve med kaffefarvede refleksioner afhængigt af lagringsperioden.

Bouquet: kompleks duft, hvor søde krydderier såsom kanel og roser, kombineres med tørret frugt, såsom abrikoser og rosiner.

Smag: blød og sød i munden med sprød syre og vældig god struktur.

— Naturligt minimumsalkoholindhold: 16,0 % vol.

— Minimalt totalt sukkerindhold (g/l): 45.

— Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.

— Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

— Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold i søde vine fremstillet af hedvin er 400 mg/l, og det resterende sukkerindhold, udtrykt som sukker, er mindst 45 g/l (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	30
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	400

11. *Rødvin af delvis tørrede druer*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: dyb karamelfarve med skær af ædelkoral.

Bouquet: kompleks bouquet af tørrede frugter — figner, abrikoser, rosiner — og søde krydderier.

Smag: kompleks, fuld smag med en afbalanceret sød smag og dufte af tørrede frugter såsom abrikoser og figner.

— Naturligt minimumsalkoholindhold: 16,0 % vol.

— Minimumssukkerindhold: 140 g/l.

— Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.

— Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

— Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold i søde vine fremstillet af hedvin er 400 mg/l, og det resterende sukkerindhold, udtrykt som sukker, er mindst 45 g/l (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	30
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	400

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige betingelser for vinfremstillingsmetoder:*

1. Opbindings- og beskæringssystem

Dyrkningsmetode

Vinstokkene dyrkes enten i en gobeletform eller i en enkelt eller dobbelt kordon ved hjælp af en permanent kordon eller et erstatningsrør."

2. Fremstilling af hvidvine og hvidvine af delvis tørrede druer

Begrænsninger for vinfremstilling

a) Hvidvine

Hvidvin med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« fremstilles ved hjælp af moderne vinfremstillingsteknikker. Under alkoholgæringen må temperaturen ikke overstige 20 °C.

b) Hvidvine af delvis tørrede druer

Druerne høstes overmodne (sukkerindhold > 270 g/l) og tørres derefter i solen i 10-15 dage, indtil det ønskede sukkerindhold på 350-370 g/l nås. Derefter presses druerne for at indsamle mosten med efterfølgende alkoholgæring ved kontrollerede temperaturer på 16-18 °C.

3. Fremstilling af rødvine, rødvine af delvis tørrede druer, røde hedvine og rosévine

Begrænsninger for vinfremstilling

a) Rødvine

Rødvin med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« fremstilles ved hjælp af traditionelle vinfremstillingsteknikker for rødvin.

b) Rødvine af delvis tørrede druer

Druerne høstes overmodne (sukkerindhold > 270 g/l) og tørres derefter i solen i 10-15 dage, indtil det ønskede sukkerindhold på 350-370 g/l nås. Derpå presses druerne, og de anbringes i en gæringstank, hvor alkoholgæringen finder sted ved kontrollerede temperaturer på 20-22 °C.

c) Røde hedvine

Når druerne er blevet afstilket og let presset, anbringes de i en gæringstank, hvor alkoholgæringen begynder. Alkoholgæringen finder sted ved kontrollerede temperaturer på 20-22 °C. Vinen adskilles fra presseresterne, når den har opnået de ønskede organoleptiske egenskaber. Der tilsættes neutral vinalkohol med et alkoholindhold på mindst 96 % vol. for at standse alkoholgæringen, og gæren fjernes ved filtrering.

d) Rosévine

Rosévin med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« fremstilles ved hjælp af moderne vinfremstillingsteknikker. Under alkoholgæringen må temperaturen ikke overstige 20 °C.

4. Særlige vinfremstillingsmetoder i forbindelse med vinfremstilling

Særlige betingelser for vinfremstillingsmetoder

a) Sødning er tilladt i forbindelse med fremstilling af tørre, halvsøde og søde vine i henhold til de relevante bestemmelser (del D i bilag I til forordning (EU) 2019/934).

b) Hedvin er fremstillet af delvis gæret druemost med et naturligt alkoholindhold på mindst 12 % vol. eller af vin eller af en blanding heraf, hvor der er tilsat neutral vinalkohol enten alene eller i en blanding, herunder alkohol, der er fremstillet ved destillation af tørrede druer med et virkeligt alkoholindhold på mindst 96 % vol., eller vin eller destillat af tørrede druer med et virkeligt alkoholindhold på mindst 52 % vol. og højst 86 % vol.

c) Vine af delvis tørrede druer fremstilles af druemost, der efterlades i solen eller i skyggen til delvis inddampning i 10-15 dage. Skal anvendes til vinfremstilling uden tilsætning — før, under eller efter alkoholgæringen — af most eller rektificeret koncentreret most eller alkohol af landbrugsoprindelse eller destillat, og uden på nogen måde at koncentrere mosten af delvis tørrede druer. Slutproduktets sukker- og alkoholindhold stammer udelukkende fra druer til vinfremstilling.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Maksimalt udbytte i hektoliter af slutproduktet pr. hektar

96 hl pr. hektar

2. Maksimalt udbytte i kilo druer pr. hektar

12 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede produktionsområde for vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros«, der ligger i en højde på mellem 10 og 400 meter, omfatter det administrative område Athos og nabolokaliteten Ouranoupoli i Stageira-Akanthos kommune, præfekturet Halkidiki.

7. **Primære druesorter**

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

Moscatel fra Alexandria B

Hamburg Muscat N

Xinomavro N — Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis R — Alepou

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Historisk, kulturel og social forbindelse*

1. Historisk tilknytning

Vindyrkningsarealerne var veludviklede på Athos-bjerget, hvilket fremgår af forskellige skriftlige vidnesbyrd fra munke. Der er talrige henvisninger til vindyrkning i en bog skrevet af munkepræsten Eulogios Kourilas Lauriotis. Omfanget af vindyrkningen i klostrene på Athos-bjerget, der i dag alle stadig har deres egne vingårde, fremgår af historiske dokumenter. Det er værd at fremhæve, at hvert kloster producerede ca. 80-100 tons vin om året. Ud over de 20 klostre, der findes på Athos-bjerget, er der også tilknyttede fællesskaber — også kendt som hellige »skiter« eller asketiske bosættelser og hellige samfund — med deres egen vindyrkning og vinforbrug. De sorter, der traditionelt dyrkes her, er Limnio, Fokianos, Mavroudi, Roditis og Moscatel fra Alexandria. Udenlandske sorter som Merlot, Cabernet Sauvignon og Syrah har været dyrket siden 1990'erne. I de seneste 15 år har der desuden været adskillige nyplantninger med sorterne Malagouzia, Agiorgitiko, Hamburg Muscat og Cabernet Franc. De forekommer at være meget velakklimatiserede og er begyndt at producere de fremragende vine, der er typiske for området.

Oprettelsen af klostrene på Athos-bjerget førte til organiseret vindyrkning og storstilet vinproduktion. Reglerne for handel med vin på Athos-bjerget blev første gang fastsat i en »handelskonvention«, der går tilbage til 972 e.Kr., men klostervine begyndte også snart at blive handlet uden for området. I løbet af det næste årtusind spillede klosterene i mange dele af Grækenland rollen som vindyrkningsforvaltere og drev i den forbindelse velfungerende vingårde.

2. Historisk forbindelse for hedvin og vine af delvis tørrede druer

Traditionel fremstilling af hedvine og vine af delvis tørrede druer i dette område begyndte for 1 000 år siden, hvor munkene ud over tørre vine også producerede en vis mængde sød vin. Det var en særlig vin, der blev indtaget med måltider i forbindelse med festlige kristne begivenheder og festivaler.

De høje temperaturer og de lange solskinstimer i dette område fremmer akkumuleringen af sukker i druerne, hvilket giver dem det rigtige alkoholindhold og de aromatiske bestanddele, der er nødvendige for at fremstille kvalitetsvine (likør og delvis tørrede).

Disse vine blev med tiden berømte selv uden for produktionsområdet og blev overalt i Grækenland kendt for deres kvalitet og enestående organoleptiske egenskaber.

For ca. 20 år siden begyndte de lokale vinproducenter systematisk at producere og distribuere disse vine ved hjælp af traditionelle teknikker kombineret med moderne teknologi.

I denne periode blev vinene stadig mere anerkendt og udbredt, og deres navne blev uadskilleligt forbundet med produktionsområdet, da deres særlige kendetegn er knyttet til de anvendte sorter i kombination med jordbunds- og klimaforholdene samt produktionsmetoden.

3. Kulturel, social og økonomisk tilknytning

Vinmarker og vin har siden oldtiden været uløseligt forbundet med de lokale indbyggeres kulturelle, sociale og økonomiske liv. Denne forbindelse eksisterer stadig i dag, hvilket fremgår af de arrangementer og konferencer, der afholdes for at promovere vin, samt de lokale kulturelle traditioner. Let tørrede hedvine og likør spiller en særlig rolle ved visse sociale, kulturelle og religiøse begivenheder.

8.2. *Geografisk miljø*

1. Geografisk miljø og geografisk oprindelse

Det vindyrkningsområde, hvor vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« kan produceres, ligger inden for de Athos-halvøens administrative grænser. Vinmarkerne ligger for det meste ved havet eller på skråninger op til en højde på 400 meter. Jordbunden har et godt pH-niveau og er mellemtekstureret, typisk mellem sandholdigt ler og lerholdigt sand, og nogle steder sandet lerjord uden overskydende saltindhold, med et højt indhold af jern, kobber og magnesium og tilstrækkeligt indhold af fosfor og mangan.

Rent geologisk er Athos-halvøen en forlængelse af den geologiske formation i Rhodope med overvejende metamorfisk krystalliseret klippe (gneiss, grønsten, kalksten, krystallinsk kalksten og marmor) og magmabjergart (granit, grandioriter og ofitoliter).

Morfologisk er den kendetegnet ved stejle skråninger langs kysten, ujævnt bjerglandskab og selve Athos-bjerget, der stiger kraftigt som en pyramide til en højde af 2 033 meter. Klimaet på Athos-halvøen påvirkes af dette ujævne terræn kombineret med den stejle kyststrækning og havstrømmene ved den sydlige spids.

Ifølge meteorologiske data fra vejrstationerne Arnaia, Neos Marmaras og Stratoni spænder klimaet på Athos-bjerget fra middelhavskystklima i de lavtliggende områder til kontinentalt middelhavsklima højere oppe og fugtigt fastlandsklima i bjergene. Dette overgangsklima er kendetegnet ved milde vintre og kølige somre. Både lavlandet og bjergområderne har et mikroklima, hvor der sjældent forekommer skadelig frost og for høje temperaturer.

De varmeste måneder er juli og august, idet de gennemsnitlige maksimale temperaturer i dagtimerne ligger omkring 31 °C. De koldeste måneder er januar og februar, hvor de gennemsnitlige dagtemperaturer ligger på omkring 8 °C, men det giver ingen problemer, da de gennemsnitlige minimumstemperaturer ligger over 0 °C.

Den gennemsnitlige årlige nedbør varierer fra 470 mm (på sletten) til 850 mm (i bjergene), og der er mest nedbør fra oktober til april.

Vinden er hovedsagelig nord-nordøstlig, undtagen om sommeren, hvor sydlige vinde er fremherskende. Det er et usædvanligt træk ved Halkidiki-klimaet, at selv om området ligger i Nordgrækenland, befinder det sig på de samme isotermiske kurver for minimale og maksimale temperaturer som regioner længere mod syd, såsom Messinia, Etoloakarnania og Attika, på grund af dets lange Ægæiske kyststrækning (630 km).

2. Geografisk miljø og geografisk oprindelse — hedvin og vine af delvis tørrede druer

Den skrånende, tørre og lette sandjord kombineret med det lokale middelhavsklima med kølige vintre, kølige luftstrømme og de mange solskinstimer om sommeren er de ideelle betingelser for dyrkning af druer af højere kvalitet, som modnes tidligere, og som har et højere sukkerindhold og en bedre farve, en tilfredsstillende fenolisk modning og et højt alkoholindhold, som er væsentlige for fremstillingen af likør eller vin af delvis tørrede druer.

De høje temperaturer sidst på sommeren, som fremmer druernes modning, giver sammen med de mange solskinstimer ideelle betingelser for fremstilling af delvist tørrede hedvine og likør af høj kvalitet og med en høj handelsværdi.

8.3. *Produktoplysninger*

1. Produktoplysninger

Kvalitetsegenskaberne ved vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« skyldes områdets klimaforhold og forskellige jordbundstyper kombineret med de druesorter, der dyrkes, de metoder, der anvendes til at passe vinstokkene, og vinfremstillingsteknikkerne.

2. Produktoplysninger for kategorien »vin«

Hvidvine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« har en klar gul farve med grønlige skær eller intens gyldengul, hvis vinen lagres på egetræsfade. Aromaerne varierer efter type, sort og lagring, men er kendetegnet ved noter af eksotiske frugter og sommerfrugter, jasmin, citrusfrugter og vanilje. Vinene er runde i munden med forfriskende syrlighed og har en kompleks, rig smag og en lang eftersmag, afhængigt af hvordan de fremstilles.

Rødvine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« har en kraftig rød farve med blålige skær og aromaer af røde bær, krydderier, tørret frugt og rosiner. De har en struktureret fylde, en god balance i munden og bløde tanniner, hvilket skyldes de ideelle klimaforhold, der findes i området, og som giver en god fysiologisk og fenolisk modenhed.

Rosévine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« har en roseagtig eller rubinrød til lyserød farve med blå eller orange skær og aromaer af røde frugter. De er kendetegnet ved deres friskhed, afbalancerede smag og syreindhold.

3. Produktoplysninger for hedvin og vine af delvis tørrede druer

Hvad angår rødvine og hvidvine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros«, høstes druerne fra vinstokkene på et fremskredent modningsstadium, hvorefter de tørres i solen i 10-15 dage for at få en højere sukkerkoncentration. Alkoholgæringen er langsom og stopper af sig selv, hvilket efterlader tilstrækkelig restsukker til at give vinen dens karakteristiske søde smag. Vinen modnes i egetræsfade i 1-2 år, hvilket giver den en rig, glat fylde og en kompleks smag. De vigtigste dufte er krydderier, tørrede frugter og nødder, figner, rosiner og abrikoser.

Processen er lidt anderledes for hedvine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros«. I de år, hvor vejrforholdene er gunstige, lader man druerne sidde til de bliver overmodne for at øge deres sukkerindhold, og alkoholgæringen afbrydes ved at tilsætte alkohol for at opnå det ønskede alkoholindhold. Der er normalt tale om rødvine med et lavt til moderat alkoholindhold med en tæt, fyldig smag og en rig duft med aromaer, der hovedsagelig stammer fra rosiner, mørk chokolade og tørret frugt.

8.4. *Årsagssammenhæng*

1. Årsagssammenhæng

Grunden til, at vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« har en særlig karakter, er områdets særlige kendetegn (jordbunden, klimaet og sommervinden) samt de sorter, der dyrkes, og de anvendte dyrkningsmetoder.

2. Årsagssammenhæng for kategorien »vin«

Alle sorterne har tilpasset sig perfekt til Athos-bjerget og har produceret vine med en rig bouquet af aromaer, der er karakteristiske for området, og som har en fuld og afbalanceret smag. Kombineret med jordbundstypen medfører de xerotermiske forhold, som er dominerende i området, at druerne modnes fra midten af august til midten af september alt efter sorten.

Ud over de traditionelle hvide druesorter, der dyrkes i området (Roditis, Asyrtiko, Atrei), og de udenlandske sorter, som man har haft held med at afprøve (Chardonnay og Sauvignon Blanc), er den nyligt indførte sort Malagouzia også godt akklimatiseret til området. Da den er følsom over for en for høj fugtighed, dyrkes den på mellemhøjt til højt niveau på vindyrkningsarealet. Druerne modner i slutningen af august, hvilket giver vine med et højere alkoholindhold, et godt syreindhold og aromaer af tropiske frugter, citrusfrugter (hovedsagelig kalk) og basilikum.

De røde druesorter dyrkes på de stejleste skråninger til vinmarker, for at opnå bedre dræning. Det gør, at det er sværere for vinstokkene at holde på vandet, hvilket muliggør en bedre alkohol- og fenolisk modning af druerne. Vine, der dyrkes på sandjord, har delikate aromaer, mens vine, der dyrkes på jord med et stort lerindhold, har en udpræget fenolisk karakter.

Den røde druesort, der traditionelt anvendes til fremstilling af »Agio Oros«, er Limnio, som også anses for at være den ældste registrerede græske druesort. Ud over Limnio dyrkes Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge og Syrah også i betydeligt omfang, hvilket giver tanninrødvine af høj kvalitet med et højt alkoholindhold og en lang eftersmag. Andre sorter som Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko og Hamburg Muscat er også blevet testet i de senere år. De giver vine med en god struktur og intense aromaer af røde frugter. Druerne begynder at modne i anden halvdel af august for Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge og Cabernet Franc, mens Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro og Hamburg Muscat modnes i løbet af de første ti dage af september.

Merlot giver vine med et højt alkoholindhold med bløde tanniner og dufte af kirsebær og hindbær, mens Cabernet Franc, som modnes senere, giver vine med en solid struktur og dyb farve, som er egnet til lagring i lang tid. Cabernet Franc giver anledning til vine med krydrede noter og karakteristiske aromaer (hovedsagelig af små røde frugter ud over peberfrugter) med en god dybde og koncentration og et særligt højt samlet indhold af anthocyanin.

Agiorgitiko giver vine med et højt alkoholindhold med bløde aromaer af kirsebær, chokolade og krydderier og er egnet til mellemlang til langvarig lagring.

Hamburg Muscat giver vine med intense aromaer, der er typiske for sorten, og minder om roser. Den dyrkes i den mest frugtbare, dybe jord, hvor druerne bedst udvikler deres organoleptiske egenskaber og farve, størrelse og duft.

3. Årsagssammenhæng for hedvin og vine af delvis tørrede druer

De hedvine og vine af delvis tørrede druer, der fremstilles på Athos-bjerget, er unikke på grund af jordbunden og navnlig klimaforholdene i det område, hvor de fremstilles, som tilsammen skaber et ideelt miljø. Produktionen af disse vine tegner sig i øjeblikket for 10-15 % af områdets samlede vinproduktion.

Der kan anvendes flere sorter til at fremstille disse vine, afhængigt af hvilke organoleptiske egenskaber vinproducenterne ønsker at tilføre deres produkt. De hyppigst anvendte sorter omfatter meget aromatiske sorter som Malagouzia og Hamburg Muscat, mens der traditionelt anvendes røde druesorter som Merlot, Limnio, Xinomavro og Grenache Rouge, hvilket typisk giver anledning til hedvine eller vine af delvis tørrede druer med en farve, der går fra karamel til rød, en rig eftersmag og en kompleks bouquet af tørret frugt og søde krydderier.

Disse vine deltager i nationale og internationale vinkonkurrencer.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Undtagelser

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

I fælles ministeriel bekendtgørelse nr. 392169 af 20. oktober 1999 om de generelle regler for anvendelsen af benævnelsen »vin de pays« (lokal vin) i beskrivelsen af bordvin (det græske statstidende, serie 2, nr. 1985 af 8. november 1999), som ændret ved fælles ministeriel bekendtgørelse nr. 321813 af 29. august 2007, står der følgende i artikel 4, litra c):

Benævnelsen »vin de pays« må anvendes med den geografiske angivelse, der henviser til en region, et præfektur eller et vindyrkningsområde, som er mindre end et præfektur, for bordvine, der fremstilles på vingårde i det pågældende præfektur eller i tilstødende præfekturer."

Undtagelser

Retlig ramme:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Artikel 5, stk. 1, i Kommissionens forordning (EU) 2019/33 af 17. oktober 2018 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår ansøgninger om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og traditionelle benævnelser i vinsektoren, indsigelsesproceduren, restriktioner for anvendelsen, ændringer af produktspecifikationer, annullering af beskyttelsen og mærkning og præsentation.

Supplerende bestemmelser om mærkning af vine

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

A. Angivelser, der vedrører visse produktionsmetoder

Ministeriel bekendtgørelse nr. 280557 af 9. juni 2005 om fastlæggelse af tidspunktet for modning, lagring og markedsføring af kvalitetsvine med beskyttet oprindelsesbetegnelse (»vins à appellation d'origine de qualité supérieure«) og lokale vine (»vin de pays«) samt de benævnelser, der anvendes i mærkningen heraf med hensyn til fremstillingsmåde- eller metode (det græske statstidende, serie II, nr. 818 af 15. juni 2005), fastlægger i artikel 3 og 4 forudsætningerne for anvendelsen af følgende angivelser:

— »ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ« eller »ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ« (ny vin)

— »ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (modnet på fad eller modning på fad)

— »ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (lagret på fad eller lagring på fad)

— »ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (fremstillet og modnet på fad eller fremstilling og modning på fad)

— »ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (fremstillet på fad eller fremstilling på fad).

B. Angivelse af høståret på etiketten.

Såfremt udtrykket »ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ« eller »ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ« (»ny vin«) bruges på mærkningen af vine, er det obligatorisk at angive årgangen i overensstemmelse med artikel 1, stk. 2, i ministeriel afgørelse nr. 280557 af 9. juni 2005 om tidspunktet for modning, aldring, markedsføring af vine med oprindelsesbetegnelsen Superior og af lokale vine samt de udtryk, der anvendes i mærkningen heraf vedrørende produktionsmetode eller fremstillingsmetode (det græske statstidende, serie II, nr. 818 af 15. juni 2005).

C. Traditionelle benævnelser

— Traditionelle benævnelser i henhold til ministeriel bekendtgørelse nr. 235309 af 7. februar 2002 om godkendelse af traditionelle benævnelser for vin (det græske statstidende, serie II, nr. 179/19-2002), der er knyttet til oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse.

De traditionelle benævnelser, der kan anvendes på mærkningen af vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros«, er i overensstemmelse med ovennævnte ministerielle afgørelse følgende:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (»blanc de blancs«/hvidvin af hvide druer), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (»blanc de noirs«/hvidvin af sorte druer), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (»blanc de gris«/hvidvin af rosédruer), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ (Kokkineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ (»vin de collines«/vin fra bakkeområder), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ (»vin de coteaux«/vin fra skråninger).

— Traditionelle benævnelser i overensstemmelse med artikel 112 i forordning (EU) nr. 1308/2013, som er knyttet til oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse.

Følgende traditionelle benævnelser kan i henhold til artikel 113 i forordning (EU) nr. 1308/2013 og som defineret og registreret i den elektroniske database »e-ambrosia« anvendes og beskyttes i forbindelse med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros«, forudsat at de relevante betingelser i EU-lovgivningen og national lovgivning er opfyldt:

ΤοΠικάς κίνος (lokal vin) i stedet for den beskyttede geografiske betegnelse

Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) og μάμα (Nama) for søde vine, vin fremstillet af let tørrede druer og hedvin.

Link til produktspecifikationen

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