Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2022/C 143/10)

Teade avaldatakse kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 [1] **artikli 17 lõikega 5.**

TEADE KOONDDOKUMENDI STANDARDMUUDATUSE KOHTA

„Ἅγιο Ὄρος“ / „Agio Oros“

PGI-GR-A0873-AM01

Teate esitamise kuupäev: 31.12.2021

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED

1. **Lisatakse sõnastus, milles täpsustatakse, et kuivatatud viinamarjadest valmistatud punase ja valge veini tootmiseks tuleb viinamarjadel lasta 10–15 päeva kuivada.**

   Põhjendus: see on aeg, mis kulub juba korjamisel üleküpsenud viinamarjadel (suhkrusisaldus üle 270 g/l) soovitud suhkrusisalduse (350-370 g/l) saavutamiseks, säilitades samal ajal ka muud omadused (nt terve, haigusvaba ja mahlane), mis võimaldavad neid hõlpsalt pressida ja toota piisavas koguses viinamarjamahla.

   Punkti „Veinivalmistustavad“ on muudetud.

2. **Punkti „Veinivalmistamise eritavad“ alapunkti b asendamine**

   Veinivalmistustavade all on punkti „Veinivalmistamise eritavad“ alapunkt b asendatud järgmisega:

   „b) Viinapuud kujundatakse kas peekrikujuliselt või ühe või kahe nöörpuuga, kasutades püsivat nöörpuud või asendusvõrset.“

   Põhjendus: viinamarjakasvatus Áthose mäe piirkonnas pärineb 10. sajandist pKr; viinamarjakasvatajad kujundasid viinapuid algselt traditsioonilisel meetodil (nt peekrikujuliselt), aga ka vabamalt (näiteks pea kohal olevad toestused või maapinnal roomavatena jne). Ajapikku muutus viinamarjakasvatus mehhaniseeritumaks, kasutusele võeti kaasaegsemad ja tõhusamad kujundamismeetodid, näiteks püsiva nöörpuuga Cordon de Royat kuivematel niisutamata aladel või asendusvõrsega Guyot viljakamatel niisutatud aladel. Pikaaegset viinamarjakasvatustraditsiooni arvesse võttes kasutatakse Áthose mäe mitmetes osades endiselt edukalt peekri kuju (ehkki see annab vähem saaki), ka seetõttu, et piirkonna erilist vaimset kutsumust silmas pidades ei ole kaubanduslikku väärtust esikohale seatud.

   Muudetud on punkti „Veinivalmistustavad“ alapunkti „Veinivalmistamise eritavad“.

3. **Valge veini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini sordisegule lisati uued sordid**

   a) Valge veini (kuiv, poolkuiv, magus) puhul on sordisegule lisatud heledad viinamarjasordid 'Malagouzia' ja 'Muscat of Alexandria'.

   b) Kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini puhul on sordisegule lisatud heledad viinamarjasordid 'Maagouzia' ja 'Muscat of Alexandria'.

   Põhjendus: Pärast 1990. aastat muutus 'Malagouzia' intensiivselt kasvatatavaks viinamarjasordiks ning esmalt istutati seda laiaulatuslikult naabruses asuvale Sithonía poolsaarele. Peagi sai sellest üks Kreeka viinamarjaistanduste kõige populaarsemaid sorte ning seda on Áthose mäel kasvatatud viimased 15 aastat. Tegemist on jõulise ja viljaka sordiga. Kuna see on tundlik hahkhallituse ja liigniiskuse suhtes, kasvatatakse seda viinamarjaistanduse keskmistel kuni kõrgematel tasanditel, tavaliselt nõlvadel, kus on parem drenaaž. Need tingimused on iseloomulikud Áthose mäele, kus seda sorti kasvatatakse äärmiselt hoolikalt, sealhulgas seoses suvel toimuva väetamise, niisutamise ja lehitustamisega (pungade ja lehtede eemaldamine). Kuivade, poolkuivade ja magusate valgete veinide tootmiseks

[1] ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

kasutatakse seda kas ühe sordina või koos teiste eri omadustega sortidega (nt 'Asyrtiko'). Veinidele on iseloomulik mõõdukas happesus ning valdav laimi- ja virsikuaroom, kui viinapuid kasvatatakse merelähedastel maatükkidel, ning kui viinamarjaistandused asuvad kõrgemal, esineb basiiliku ja muude maitsetaimede nüansse.

'Muscat of Alexandria' jõudis Áthose mäele tõenäoliselt pärast 1922. aastat, kui pagulased tõid sordi endaga kaasa ja istutasid selle peamiselt Põhja-Kreekasse ja Límnosele. 1934. aastal kirjutas munkpreester Eulogios Kourilas, et Suur-Lavra kloostril oli „kaunis Alexandrina". Simonopetra kloostrit varustati mitte ainult Límnosel asuvatelt aladelt pärit viinamarjadega (aastaid, mil Áthose mäe viinamarjasaak ei olnud munkade vajaduste rahuldamiseks piisav), vaid ka paljundusmaterjaliga. Lõpuks registreeriti sort ametlikult 1960. aastal. Kuna seda on Áthose poolsaarel ligikaudu 100 aastat kasvatatud, on see täiuslikult kohanenud piirkonna erilise kliimaga.

Sort kasvab jõudsalt Áthose mäe keskmise tekstuuriga liivakates savimuldades, mille pH on 6–8. See on mõõdukalt jõuline, viljakas ja põuakindel ning annab suuri kahvatukollase kestaga viinamarju. Saagikoristus algab sõltuvalt aastast ajavahemikus augusti lõpp kuni 10. september. Üldiselt valmib sort Áthose mäe viinamarjaistandustes veidi varem kui muudes Kreeka osades, kus seda kasvatatakse.

Sordist 'Muscat of Alexandria' saab kuldse ja rohelise helgiga selget kollast värvi veine, mille lõhnas domineerivad roos, jasmiin, luuviljad ja viinamarjad ning mündi varjundid. Need on keskmise täidluse ja happesusega veinid, millel on hea (keskmisest parem) järelmaitse tänu nende rikkalikule lõhna- ja maitsebuketile. Keskmise täidluse ja happesuse tõttu kasutatakse neid veine segudes teiste sortidega, näiteks sordiga 'Asyrtiko', millel on suurem happesus. Nende laagerdumispotentsiaal ei ületa nelja aastat, välja arvatud väga harvadel juhtudel, ning seetõttu on need mõeldud noorena tarbimiseks.

Punkte „Lubatud veiniviinamarjasordid" ja „Seos geograafilise piirkonnaga" on muudetud teabe lisamise teel punktidesse „Teave geograafilise piirkonna kohta", „Toote üksikasjad" ja „Põhjuslik seos".

4. **Punase ja roosa veini, punase liköörveini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini puhul sordisegusse lisatud uued sordid**

a) Punase veini (kuiv, poolkuiv, magus) puhul on sordisegule lisatud mis tahes vahekorras punaseid viinamarjasorte 'Merlot', 'Cabernet Franc', 'Agiorgitiko' ja 'Hamburg Muscat'.

b) Roosa veini (kuiv ja poolkuiv) puhul on sordisegule lisatud mis tahes vahekorras punaseid viinamarjasorte 'Merlot', 'Cabernet Franc', 'Agiorgitiko' ja 'Hamburg Muscat'.

c) Punase liköörveini puhul on sordisegule lisatud mis tahes vahekorras punaseid viinamarjasorte 'Merlot', 'Cabernet Franc', 'Agiorgitiko' ja 'Hamburg Muscat'.

d) Kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini puhul on sordisegule lisatud mis tahes vahekorras punaseid viinamarjasorte 'Merlot', 'Cabernet Franc', 'Agiorgitiko' ja 'Hamburg Muscat'.

Põhjendus: Rahvusvahelisi universaalseid sorte 'Merlot' ja 'Cabernet Franc' on kasvatatud Áthose mäel juba aastaid ning need on seni väga hästi kohastunud selle pinnase- ja kliimatingimustega. Viinamarjad küpsevad hästi, saavutades ühtlase värvuse ja hea suhkrusisalduse. 'Merlot' viinamarjadest valmistatud veinid on sügavpunase värvusega, täidlased ja suure alkoholisisaldusega, samal ajal kui 'Cabernet Franc' veinid on tanniinised, hea alkoholisisaldusega ja sobivad pikaajaliseks laagerdumiseks. 'Agiorgitiko' on universaalne Kreeka sort. Põhja-Kreekas hakati seda kasvatama suhteliselt hiljuti ning näib, et Chalkidikes ja eriti Áthose mäel säilivad selle omadused hästi. See on viljakas ja aromaatne sort, millest saab pehmete tanniinidega veine, rikastades seeläbi (koos sordiga 'Hamburg Muscat') kaitstud geograafilise tähisega punaste veinide „Agio Oros" valmistamisel kasutatavate sortide segu, milles domineerivad tugevamad ja tanniinisemad sordid. Lõpetuseks, sorti 'Hamburg Muscat' kasvatatakse kogu Kreekas. Lõpetuseks, sorti 'Hamburg Muscat' kasvatatakse kogu Kreekas. Áthose mäel kasutatakse seda peamiselt kuivades ja poolkuivades roosades veinides ning poolkuivades, magusates ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud punastes veinides. See annab väiksema saagi kui sellele piirkonnale iseloomulik toodang, mille tulemuseks on suure alkoholisisaldusega, väga pehmete tanniinide ning meeldiva aromaatse järelmaitsega eriveinid.

Punkte „Lubatud veiniviinamarjasordid" ja „Seos geograafilise piirkonnaga" on muudetud teabe lisamise teel punktidesse „Teave geograafilise piirkonna kohta", „Toote üksikasjad" ja „Põhjuslik seos".

5. **Traditsioonilise nimetuse „Nama“ kasutuselevõtmine**

Põhjendus: „Nama“ on magusa punase (kuivatatud viinamarjadest valmistatud või liköör-) veini nimetus, mida kasutatakse traditsiooniliselt Püha Missa pühitsemisel. See on spetsiaalselt toodetud vähese happesuse ja väikese alkoholisisaldusega vein, mida on Áthose mäe piirkonnas traditsiooniliselt toodetud juba sajandeid.

Punkti „Traditsioonilised nimetused“ on muudetud.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KGT – kaitstud geograafiline tähis

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Liköörvein

15. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Kuiv punane vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: tumepunane rubiinpunase helgiga.

Lõhnabukett: tugev metsamarjade ja vürtside lõhn, kuid sõltuvalt laagerdumisajast on sellel ka vanilli või tubaka nüansid.

Maitse: täidlane maitse suurepärase struktuuri, hea happesuse ja pehmete tanniinidega.

— Minimaalne üldalkoholisisaldus: 11,0 mahuprotsenti

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti

— Üldsuhkrusisaldus (g/l): kuni 9,0

— Maksimaalne üldhappesus: 7,0 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

— Kui suhkrusisaldus on üle 4 g/l, kohaldatakse komisjoni määruse (EL) 2019/33 III lisa B osas sätestatud tingimusi.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

2. *Poolkuiv punane vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: tumepunane rubiinpunase helgiga.

Lõhnabukett: punaste puuviljade (kirss, hapukirss) meeldiv lõhn.

Maitse: maitselt puuviljane ja pehme sametise tekstuuri ja meeldiva järelmaitsega.

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti

— Üldsuhkrusisaldus (g/l): minimaalselt 4,5 – maksimaalselt 17,5

— Maksimaalne üldhappesus: 7,0 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

— Kui suhkrusisaldus on üle 12 g/l, kohaldatakse komisjoni määruse (EL) 2019/33 III lisa B osas sätestatud tingimusi.

— Maksimaalne lubatud vääveldioksiidisisaldus on 200 milligrammi liitri kohta punaste veinide puhul, mille glükoosi ja fruktoosi summana väljendatud suhkrusisaldus on vähemalt viis grammi liitri kohta (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas sätestatud erandile).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

3. *Magus punane vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: tumepunane purpurpunase, rubiinpunase, lilla või sinaka helgiga, mis mõnikord muutub laagerdumisel telliskivipunaseks.

Lõhnabukett: kompleksne ja intensiivselt aromaatne lõhn, milles on ülekaalus mee või kuivatatud puuviljade nüansid.

Maitse: maitselt täidlane ja magus, tasakaalustatud happesusega.

— Minimaalne üldalkoholisisaldus: 15,0 mahuprotsenti

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti

— Üldsuhkrusisaldus (g/l): minimaalselt 45

— Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

— Maksimaalne lubatud vääveldioksiidi sisaldus on 300 milligrammi liitri kohta magusate veinide puhul, mille üldalkoholisisaldus on 15 mahuprotsenti või rohkem ja suhkrusisaldus 45 g/l (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas sätestatud erandile).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	300

4. *Kuiv roosa vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: kahvaturoosa, mõnikord oranži helgiga.

Lõhnabukett: punaste puuviljade ja rooside lõhn, kuid sõltuvalt kasutatavast sordist ka taimsete (paprikate) nüanssidega.

Maitse: bukett väljendub pika järelmaitsega maitses, mis on meeldiv ja puuviljane ning värskendava happesusega.

— Minimaalne üldalkoholisisaldus: 11,0 mahuprotsenti

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti

— Üldsuhkrusisaldus (g/l): kuni 9,0

— Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

— Kui suhkrusisaldus on üle 4 g/l, kohaldatakse komisjoni määruse (EL) 2019/33 III lisa B osas sätestatud tingimusi.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

5. *Poolkuiv roosa vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: sõltuvalt ekstraheerimisastmest sügavroosa või oranž.

Lõhnabukett: magusate punaste puuviljade (maasikad, vaarikad ja magusad kirsid) iseloomulik lõhn.

Maitse: keskmine täidlus, mida iseloomustab kreemjas tasakaalustatud üldmaitse magususega tasakaalustatud pehme happesuse tõttu.

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti

— Üldsuhkrusisaldus (g/l): minimaalselt 4,5 – maksimaalselt 17,5

— Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

— Kui suhkrusisaldus on üle 12 g/l, kohaldatakse komisjoni määruse (EL) 2019/33 III lisa B osas sätestatud tingimusi.

— Maksimaalne lubatud vääveldioksiidisisaldus on 250 milligrammi liitri kohta roosade veinide puhul, mille glükoosi ja fruktoosi summana väljendatud suhkrusisaldus on vähemalt viis grammi liitri kohta (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas sätestatud erandile).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

6. *Kuiv valge vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: kristalne selge kollane rohelise helgiga.

Lõhnabukett: peamiselt tsitrusviljade ja valge viljalihaga puuviljade (virsik, õun) lõhn.

Maitse: tavaliselt värske ja tasakaalustatud, pika järelmaitsega.

— Minimaalne üldalkoholisisaldus: 11,0 mahuprotsenti

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti

— Üldsuhkrusisaldus (g/l): kuni 9,0

— Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

— Kui suhkrusisaldus on üle 4 g/l, kohaldatakse komisjoni määruse (EL) 2019/33 III lisa B osas sätestatud tingimusi.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

7. *Poolkuiv valge vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: ere kuldkollane.

Lõhnabukett: elav ja puuviljane, valdavalt lillelõhnaga.

Maitse: suus täidlane, tuntava happesuse ja hea struktuuriga.

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti

— Üldsuhkrusisaldus (g/l): minimaalselt 4,5 – maksimaalselt 17,5

— Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

— Kui suhkrusisaldus on üle 12 g/l, kohaldatakse komisjoni määruse (EL) 2019/33 III lisa B osas sätestatud tingimusi.

— Maksimaalne lubatud vääveldioksiidisisaldus on 250 milligrammi liitri kohta valgete veinide puhul, mille glükoosi ja fruktoosi summana väljendatud suhkrusisaldus on vähemalt viis grammi liitri kohta (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas sätestatud erandile).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

8. *Magus valge vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: kollane rohelise helgiga, mis võib laagerdumisel muutuda sügavkollaseks.

Lõhnabukett: kompleksne ja intensiivne lõhn, millel on olenevalt kasutatavast sordist puuviljased, lille- või magusad vürtsikad nüansid.

Maitse: tasakaalustatud ja magus maitse täidlase ja pika aromaatse järelmaitsega.

— Minimaalne üldalkoholisisaldus: 15,0 mahuprotsenti

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti

— Üldsuhkrusisaldus (g/l): minimaalselt 45

— Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

— Maksimaalne lubatud vääveldioksiidi sisaldus on 300 milligrammi liitri kohta ja üldalkoholisisaldus üle 15 mahuprotsenti (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas sätestatud erandile).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	300

9. *Punane likööorvein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: sügav purpurpunane rubiinpunase helgiga.

Lõhnabukett: intensiivne pähklite, kuivatatud punaste puuviljade, mee, vaha ja tumeda šokolaadi lõhn.

Maitse: elav, külluslik ja täidlane, tasakaalustatud magusa maitsega.

— Maksimaalne tegelik alkoholisisaldus: 22,0 mahuprotsenti

— Minimaalne üldalkoholisisaldus: 17,5 mahuprotsenti

— Minimaalne suhkrusisaldus: vähemalt 221 g/l virdes

— Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

— Likööorveinide maksimaalne lubatud vääveldioksiidisisaldus on 200 milligrammi liitri kohta ja suhkrusisaldus on vähemalt viis grammi liitri kohta (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas sätestatud erandile).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

10. *Kuivatatud viinamarjadest valmistatud valge vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: sügavkollane, sõltuvalt laagerdumisajast kohvivärvi helgiga.

Lõhnabukett: kompleksne lõhn, kus magusad vürtsid (näiteks kaneel ja roos) segunevad kuivatatud puuviljadega (näiteks aprikoosid ja rosinad).

Maitse: pehme ja magus, karge happesuse ja väga hea struktuuriga.

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 16,0 mahuprotsenti

— Minimaalne üldsuhkrusisaldus (g/l): 45

— Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

— Kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusate veinide maksimaalne lubatud vääveldioksiidisisaldus on 400 milligrammi liitri kohta ja jääksuhkrusisaldus suhkruna väljendatult on vähemalt 45 g/l (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas esitatud erandile).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	400

11. *Kuivatatud viinamarjadest valmistatud punane vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: sügav karamellpruun korallpunase helgiga.

Lõhnabukett: kuivatatud puuviljade – viigimarjade, aprikooside, rosinate – ja magusate vürtside kompleksne bukett.

Maitse: kompleksne ja täidlane tasakaalustatud magusa maitse ning kuivatatud puuviljade (näiteks aprikooside ja viigimarjade) lõhnaga.

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 16,0 mahuprotsenti

— Minimaalne suhkrusisaldus: 140 g/l

— Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

— Kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusate veinide maksimaalne lubatud vääveldioksiidisisaldus on 400 milligrammi liitri kohta ja jääksuhkrusisaldus suhkruna väljendatult on vähemalt 45 g/l (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas esitatud erandile).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	400

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistamise eritavad*

1. Viinapuude kujundamise meetod

Viljelusmeetod

Viinapuud kujundatakse kas peekrikujuliselt või ühe või kahe nöörpuuga, kasutades püsivat nöörpuud või asendusvõrset.

2. Valgete veinide ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud valgete veinide tootmine

Veinivalmistustavaga seotud piirangud

a) Valged veinid

Kaitstud geograafilise tähisega valget veini „Agio Oros“ toodetakse kaasaegsete veinivalmistamismeetodite abil. Alkoholkäärimise ajal ei tohi temperatuur ületada 20 °C.

b) Kuivatatud viinamarjadest valmistatud valged veinid

Viinamarjad korjatakse üleküpsenuna (suhkrusisaldus > 270 g/l) ja jäetakse seejärel 10–15 päevaks päikese kätte kuivama, kuni saavutatakse soovitud suhkrusisaldus 350–370 g/l. Seejärel pressitakse viinamarjad viinamarjavirde kogumiseks, millele järgneb alkoholkäärimine kontrollitud temperatuuril 16–18 °C.

3. Punaste veinide, kuivatatud viinamarjadest valmistatud punaste veinide, punaste liköörveinide ja roosade veinide tootmine

Veinivalmistustavaga seotud piirangud

a) Punased veinid

Kaitstud geograafilise tähisega punast veini „Agio Oros“ toodetakse punase veini traditsiooniliste veinivalmistamismeetodite abil.

b) Kuivatatud viinamarjadest valmistatud punased veinid

Viinamarjad korjatakse üleküpsenuna (suhkrusisaldus > 270 g/l) ja jäetakse seejärel 10–15 päevaks päikese kätte kuivama, kuni saavutatakse soovitud suhkrusisaldus 350–370 g/l. Seejärel viinamarjad pressitakse ja pannakse kääritusmahutisse, kus toimub alkoholkäärimine kontrollitud temperatuuril 20-22 °C.

c) Punased liköörveinid

Pärast varte eemaldamist ja kergelt pressimist pannakse viinamarjad kääritusmahutisse, kus algab alkoholkäärimine. Alkoholkäärimine toimub kontrollitud temperatuuril 20–22 °C. Vein eraldatakse pressimisjääkidest pärast seda, kui see on saavutanud soovitud organoleptilised omadused. Alkoholkäärimise peatamiseks lisatakse veinist saadud neutraalset alkoholi, mille alkoholisisaldus on vähemalt 96 mahuprotsenti, ning pärmid eemaldatakse filtreerimise teel.

d) Roosad veinid

Kaitstud geograafilise tähisega roosat veini „Agio Oros“ toodetakse kaasaegsete veinivalmistusmeetodite abil. Alkoholkäärimise ajal ei tohi temperatuur ületada 20 °C.

4. Veinivalmistamise eritavad veinide tootmisel

Veinivalmistamise eritava

a) Poolkuivade, poolmagusate ja magusate veinide tootmisel on magustamine lubatud vastavalt asjakohastele sätetele (määruse (EL) 2019/934 I lisa D osa).

b) Liköörvein on valmistatud osalise käärimise läbinud viinamarjavirdest, mille naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 12 mahuprotsenti, või veinist või nende segust, millele on kas eraldi või seguna lisatud veinist saadud neutraalset alkoholi, sealhulgas kuivatatud viinamarjade destilleerimisel saadud alkoholi, mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 96 mahuprotsenti, või veini või kuivatatud viinamarjade destillaati, mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, kuid mitte üle 86 mahuprotsendi.

c) Kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini toodetakse viinamarjavirdest, mis on jäetud osaliseks veetustamiseks 10–15 päevaks päikese kätte või varju. Kõnealune virre kääritatakse veiniks, ilma et – enne alkoholkäärimist, selle ajal või pärast seda – lisataks virret või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret või põllumajandusliku päritoluga alkoholi või destillaati ning ilma et kuivatatud viinamarjadest saadud virret mis tahes viisil kontsentreeritaks. Valmistoodangu suhkru- ja alkoholisisaldus tuleneb eranditult veiniks kääritatud viinamarjadest.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Valmistoodangu maksimaalne saagikus hektoliitrites hektari kohta

96 hektoliitrit hektari kohta

2. Viinamarjade maksimaalne saagikus kilogrammides hektari kohta

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud geograafilise tähisega veinide „Agio Oros“ määratletud tootmispiirkond, mis asub 10–400 meetri kõrgusel, hõlmab Áthose mäe halduspiirkonda ja Ouranoúpoli naaberpaikkonda Chalkidike noomis Stágira-Ákanthose omavalitsusüksuses.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Ajalooline, kultuuriline ja sotsiaalne seos*

1. Ajalooline seos

Viinamarjaistandused olid Áthose mäe piirkonnas hästi arenenud, mida tõendavad munkade erinevad kirjalikud tunnistused. Munkpreestri Eulogios Kourilas Lauriotise kirjutatud raamatus on arvukalt viiteid viinamarjakasvatusele. Ajaloolistest ürikutest nähtub viinamarjakasvatuse ulatus Áthose mäe kloostrites ning neil kõigil on tänaseni veel oma veinikojad. Väärib märkimist, et iga klooster tootis igal aastal ligikaudu 80–100 tonni veini. Lisaks 20 kloostrile on Áthose mägi koduks ka sõltkondadele, mida tuntakse pühade eraklate ehk askeetlike asulate ja pühade väikeste kloostritena, kus ise kasvatatakse viinamarju ja tarbitakse veini. Siin traditsiooniliselt kasvatatavad sordid on 'Limnio', 'Fokianos', 'Mavroudi', 'Roditis' ja 'Muscat of Alexandria'. Võõrsorte nagu 'Merlot', 'Cabernet Sauvignon' ja 'Syrah' on kasvatatud alates 1990. aastatest. Peale selle on seal viimase 15 aasta jooksul tehtud mitmeid uusistutusi sortidega 'Malagouzia', 'Agiorgitiko', 'Hamburg Muscat' ja 'Cabernet Franc'. Näib, et need on väga hästi kohanenud ja hakanud andma piirkonnale iseloomulikke suurepäraseid veine.

Áthose mäe kloostrite rajamine tõi kaasa organiseeritud viinamarjakasvatuse ja suuremahulise veinitootmise. Kaubanduslepingus, mis pärineb 972. aastast pKr, kehtestati kõigepealt eeskirjad veiniga kauplemiseks Áthose mäe piires, kuid peagi hakati kloostriveinidega kauplema ka väljaspool neid piire. Järgmisel aastatuhandel täitsid kloostrid paljudes Kreeka piirkondades viinamarjakasvatuse järelevaatajate rolli ning käitasid selle rolli raames hästi juhitud veinikodasid.

2. Liköörveinide ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinide ajalooline seos

Selles piirkonnas toodeti traditsiooniliselt liköörveine ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veine juba 1 000 aastat tagasi, kui mungad tootsid lisaks kuivadele veinidele ka koguse magusat veini. Tegemist oli ainulaadse veiniga, mida tarbiti suurte kristlike pidustuste ja festivalide tähistamiseks mõeldud einete kõrvale.

Selle piirkonna kõrged temperatuurid ja päikeseküllasus soodustavad suhkrute kogunemist viinamarjadesse, mis annab viinamarjadele sobiva alkoholisisalduse ja kvaliteetveinide (liköörveinid ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinid) tootmiseks vajalikud aromaatsed koostisosad.

Aja jooksul muutusid need veinid kuulsaks isegi väljaspool tootmispiirkonda ning said tänu oma kvaliteedile ja ainulaadsetele organoleptilistele omadustele tuntuks kogu Kreekas.

Umbes 20 aastat tagasi alustasid kohalikud veinikojad nende veinide süstemaatilist tootmist ja turustamist, kasutades traditsioonilisi meetodeid koos kaasaegse tehnoloogiaga.

Sel perioodil levis nende kuulsus edasi ja nende nimetused muutusid tootmispiirkonnaga lahutamatult seotuks, kuna nende eripära tuleneb kasutatavatest sortidest koos pinnase- ja kliimatingimuste ning tootmismeetodiga.

3. Kultuurilised, sotsiaalsed ja majanduslikud seosed

Viinamarjaistandused ja vein on olnud ammustest aegadest alates kohaliku rahva kultuuri-, sotsiaalse ja majandusliku eluga lahutamatult seotud. See seos on olemas ka praegu, nagu võib näha veini reklaamimiseks korraldatud üritustest ja konverentsidest ning ka kohalikest kultuuritraditsioonidest. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinidel ja liköörveinidel on ainulaadne roll teatavatel sotsiaalsetel, kultuurilistel ja religioossetel üritustel.

8.2. *Geograafiline piirkond*

1. Geograafiline piirkond ja toote geograafiline päritolu

Viinamarjakasvatuspiirkond, kus võib toota kaitstud geograafilise tähisega veini „Agio Oros“, asub Áthose poolsaare halduspiirides. Viinamarjaistandused asuvad peamiselt mere ääres või kuni 400 meetri kõrgustel nõlvadel. Muldadel on hea pH-tase ja keskmine tekstuur, tavaliselt liivaka savi ja saviliiva vahel, ning mõnes kohas liivakas saviliiv ilma liigse soolsuseta, suure raua-, vase- ja magneesiumisisaldusega ning piisava fosfori- ja mangaanisisaldusega.

Geoloogiliselt on Áthose poolsaar Rodope geoloogilise formatsiooni jätk, kus domineerivad metamorfsed kristalsed kivimid (gneiss, rohekivi, lubjakivi, kristalne lubjakivi ja marmor) ning tardkivimid (graniit, granodioriidid ja ofioliidid).

Morfoloogia poolest eristavad seda järsud nõlvad piki rannikut, ebatasased kurrud ja Áthose mäe olemasolu, mis kerkib järsult nagu püramiid 2 033 meetri kõrgusele. Áthose poolsaare kliimat kujundab selle lõunapoolses otsas ebatasane pinnareljeef koos järsu ranniku ja merehoovustega.

Arnaia, Neos Marmarase ja Stratoni meteoroloogiajaamade meteoroloogiaandmete kohaselt ulatub Áthose mäe piirkonna kliima vahemerelisest rannikukliimast madalates piirkondades vahemerelise mandrikliimani kõrgemates piirkondades ja niiske mandrikliimani mägedes. Seda vahemerelist üleminekukliimat iseloomustavad pehmed talved ja jahedad suved. Nii madaliku- kui ka mägipiirkondades valitseb mikrokliima, kus ohtlikke hallasid ja liiga kõrgeid temperatuure esineb harva.

Kõige soojemad kuud on juuli ja august, kus keskmine maksimumtemperatuur on umbes 31 °C. Kõige külmemad kuud on jaanuar ja veebruar, mil keskmine päevane temperatuur on umbes 8 °C, kuid see ei põhjusta probleeme, sest keskmised miinimumtemperatuurid jäävad üle 0 °C.

Aasta keskmine sademete hulk jääb vahemikku 470 mm (tasandikel) kuni 850 mm (mäestikes) ning oktoobrist aprillini sajab kõige rohkem.

Tuuled puhuvad peamiselt põhja-kirde suunas, välja arvatud suvel, mil puhuvad valdavalt lõunatuuled. Chalkidike kliima eripära on see, et asudes Põhja-Kreekas, paikneb see ometigi tänu oma pikale Egeuse mere rannajoonele (630 km) samadel minimaalsetel ja maksimaalsetel isotermidel nagu kõige lõunapoolsemad piirkonnad, nt Messeenia, Aitoolia-Akarnaania ja Atika.

2. Geograafiline piirkond ja toote geograafiline päritolu – likööorvein ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

Kaldus, kuivad ja kerged liivased mullad koos kohaliku vahemerelise kliimaga, mida iseloomustavad jahedad talved, jahedad õhuvoolud ja päikeseküllasus suvel, loovad ideaalsed tingimused selliste varem valmivate kvaliteetsete viinamarjade kasvatamiseks, millel on suurem suhkrusisaldus ja parem värvus, rahuldav fenoolne küpsus ja suur alkoholisisaldus – need on likööri või kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini valmistamisel olulised veinivalmistusomadused.

Hilissuve kõrged temperatuurid, mis soodustavad viinamarjade kuivamist, koos päikeseküllasusega loovad ideaalsed tingimused selliste kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinide ja likööorveinide valmistamiseks, millel on suurepärane kvaliteet ja suur kaubanduslik väärtus.

8.3. *Toote üksikasjad*

1. Toote üksikasjad

Kaitstud geograafilise tähisega veinide „Agio Oros“ kvaliteediomadused tulenevad piirkonna kliimatingimustest ja erinevatest pinnasetüüpidest ning kasvatatavatest viinamarjasortidest, viinapuude hooldamis- ja veinivalmistusmeetoditest.

2. Toote üksikasjad kategooria „vein“ puhul

Kaitstud geograafilise tähisega valgetel veinidel „Agio Oros“ on selge kollane värvus roheka helgiga või intensiivne kuldkollane värvus, kui vein on laagerdunud tammevaatides. Nende aroom varieerub sõltuvalt tüübist, sordist ja laagerdumisest, kuid neid iseloomustavad eksootiliste ja suviste puuviljade, jasmiini, tsitrusviljade ja vanilli nüansid. Maitselt on veinid täidlased, värskendava happesusega ning sõltuvalt valmistusviisist kompleksse ja rikkaliku maitse ning pika järelmaitsega.

Kaitstud geograafilise tähisega punastel veinidel „Agio Oros“ on sinaka helgiga intensiivne punane värvus ning punaste puuviljade, vürtside, kuivatatud puuviljade ja vanilli lõhnaga. Neil on struktureeritud täidlus tasakaalustatud maitse ja pehmete tanniinidega tänu piirkonnas valitsevatele ideaalsetele kliimatingimustele, mis tagavad hea füsioloogilise ja fenoolse küpsuse.

Kaitstud geograafilise tähisega roosadel veinidel „Agio Oros“ on roosa või rubiinpunane kuni helepunane värvus sinaka või oranži helgiga ning punaste puuviljade lõhn. Neid iseloomustab värskus, tasakaalustatud maitse ja happesus.

3. Toote üksikasjad likööorveinide ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinide puhul

Kaitstud geograafilise tähisega kuivatatud viinamarjadest valmistatud punaste ja valgete veinide „Agio Oros“ puhul korjatakse viinamarjad viinapuudelt hilises küpsusastmes ja jäetakse seejärel 10–15 päevaks päikese kätte kuivama, et saavutada suurem suhkrusisaldus. Alkoholkäärimine on aeglane ja peatub iseenesest, jättes veinile iseloomuliku magusa maitse andmiseks piisava koguse jääksuhkruid. Vein laagerdub tammevaatides 1–2 aastat, mis annab veinile rikkaliku ühtlase täidluse ja kompleksse maitse. Peamiselt on tunda vürtside, kuivatatud puuviljade ja pähklite, viigimarjade, rosinate ja aprikooside lõhna.

Kaitstud geograafilise tähisega likööorveinide „Agio Oros“ puhul on protsess veidi erinev. Aastatel, mil ilmastikutingimused on soodsad, jäetakse viinamarjad suhkrusisalduse suurendamiseks viinapuule üleküpsemiseks ning alkoholkäärimine katkestatakse alkoholi lisamisega, et saavutada soovitud alkoholisisaldus. Need on tavaliselt vähese kuni mõõduka alkoholisisaldusega punased veinid, millel on tihke kreemjas maitse ja rikkalik lõhn, milles domineerib rosinate, tumeda šokolaadi ja kuivatatud puuviljade aroom.

8.4. *Põhjuslik seos*

1. Põhjuslik seos

Kaitstud geograafilise tähisega veinide „Agio Oros“ ainulaadsus tuleneb piirkonna eripäradest (mullastik, kliima ja tuulte mõju suvel) ning kasvatatavatest sortidest ja kasutatavatest viljelusmeetoditest.

2. Põhjuslik seos kategooria „vein“ puhul

Kõik sordid on täiuslikult kohanenud Áthose mäe piirkonnaga, kus toodetakse piirkonnale iseloomuliku rikkaliku lõhnabuketi ning täidlase ja tasakaalustatud maitsega veine. Piirkonna kuumad ja kuivad tingimused koos mullastikutüüpidega tagavad viinamarjade küpsemise olenevalt sordist augusti keskpaigast septembri keskpaigani.

Lisaks piirkonnas kasvatatavatele traditsioonilistele heledatele viinamarjasortidele ('Roditis', 'Asyrtiko', 'Athiri') ja edukalt katsetatud võõrsortidele ('Chardonnay' ja 'Sauvignon Blanc') on ka hiljuti kasutusele võetud sort 'Malagouzia' piirkonnaga hästi kohanenud. Kuna see on tundlik liigniiskuse suhtes, kasvatatakse seda viinamarjaistanduse keskmistel kuni kõrgematel tasanditel. Viinamarjad küpsevad augusti lõpus, andes veinidele suurema alkoholisisalduse, hea happesuse ning troopiliste puuviljade, tsitrusviljade (peamiselt laimi) ja basiiliku aroomi.

Punaseid viinamarjasorte kasvatatakse viinamarjaistanduste kõige järsemates osades parema drenaaži tagamiseks. Selle tulemusena hoiavad viinapuud vähem vett kinni, mis võimaldab viinamarjade paremat alkohoolset ja fenoolset küpsust. Liivastel muldadel kasvanud viinamarjadest saadakse õrna aroomiga veine, peamiselt savimullad annavad aga selge fenoolse iseloomuga veine.

Punane viinamarjasort, mida traditsiooniliselt kasutatakse „Agio Orose“ valmistamiseks, on 'Limnio', mida peetakse ka kõige vanemaks registreeritud Kreeka viinamarjasordiks. Peale 'Limnio' kasvatatakse märkimisväärselt ka sorte 'Xinomavrot', 'Cabernet Sauvignon', 'Grenache Rouge' ja 'Syrah', mis annavad suure alkoholisisalduse ja pika järelmaitsega kvaliteetseid tanniiniseid punaseid veine. Viimastel aastatel on katsetatud ka muid sorte nagu 'Merlot', 'Cabernet Franc', 'Agiorgitiko' ja 'Hamburg Muscat'. Nendest saadakse hea struktuuriga veine, millel on sordist tingitud tugev punaste puuviljade aroom. Sortide 'Merlot', 'Cabernet Sauvignon', 'Grenache Rouge' ja 'Cabernet Franc' puhul hakkavad viinamarjad valmima augusti teises pooles, samas kui 'Syrah', 'Limnio', 'Agiorgitiko', 'Xinomavro' ja 'Hamburg Muscat' küpsevad septembri esimese kümne päeva jooksul.

Sordist 'Merlot' saab pehmete tanniinide ning kirsi- ja vaarikalõhnaga veine, millel on suur alkoholisisaldus, samas kui hiljem valminud sordist 'Cabernet Franc' saab tugeva struktuuri ja sügava värvusega veine, mis sobivad pikaajaliseks laagerdamiseks. Sordist 'Cabernet Franc' saab vürtsikate nüansside ja iseloomulike (lisaks paprikatele peamiselt väikeste punaste puuviljade) aroomide ning hea sügavuse ja kontsentratsiooniga veine, mille antotsüaniini üldsisaldus on eriti suur.

Sordist 'Agiorgitiko' saab pehme kirsi-, šokolaadi- ja vürtside aroomiga veine, millel on suur alkoholisisaldus ning mis sobivad keskmise pikkusega ja pikaajaliseks laagerdumiseks.

Sordist 'Hamburg Muscat' saab sordile iseloomuliku tugeva, roosi meenutava aroomiga veine. Seda kasvatatakse kõige viljakamatel ja sügavamatel muldadel, kus viinamarjade organoleptilised omadused, värvus, suurus ja lõhn on kõige paremad.

3. Põhjuslik seos liköörveinide ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinide puhul

Áthose mäel toodetud liköörveinid ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinid on ainulaadsed tänu pinnasele ja eriti nende tootmispiirkonna kliimatingimustele, mis üheskoos loovad ideaalse keskkonna. Nende veinide tootmine moodustab praegu 10–15 % piirkonna kogu veinitoodangust.

Nende veinide valmistamiseks võib kasutada mitut sorti, sõltuvalt sellest, milliseid organoleptilisi omadusi veinivalmistajad soovivad oma tootes esile tuua. Kõige sagedamini kasutatavad sordid on väga aromaatsed sordid (näiteks 'Malagouzia' ja 'Hamburg Muscat'), samal ajal kui traditsiooniliselt kasutatakse punaseid viinamarjasorte (näiteks 'Merlot', 'Limnio', 'Xinomavro' ja 'Grenache Rouge'), mille tulemusena saadakse karamellpruuni kuni punase värvuse, rikkaliku järelmaitse ning kuivatatud puuviljade ja magusate vürtside kompleksse buketiga liköörveinid või kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinid.

Need veinid osalevad riiklikel ja rahvusvahelistel veinivõistlustel.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Erandid

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

Ministrite ühisotsuse nr 392169/20-10-1999 (millega kehtestatakse üldised eeskirjad termini „kohalik vein“ kasutamise kohta lauaveinide kirjelduses ja mida on muudetud ministrite ühisotsusega nr 321813/29-8-2007) (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 1985/8-11-99) artikli 4 punktis c on sätestatud järgmist:

„Terminit „kohalik vein“ võib kasutada provintsi, noomi või noomist väiksema veinikasvatuspiirkonna geograafilise tähisega lauaveinide kohta, mis on toodetud noomis või naabernoomides tegutsevates veinikodades.“

Erandid

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand.

Tingimuse kirjeldus:

Komisjoni 17. oktoobri 2018. aasta määruse (EL) 2019/33, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1308/2013 veinisektori kaitstud päritolunimetuste, geograafiliste tähiste ja traditsiooniliste nimetuste kaitsetaotluste, vastuväite esitamise menetluse, kasutuspiirangute, tootespetsifikaatide muutmise, tühistamise ning märgistamise ja esitlusviisi osas, artikli 5 lõige 1.

Veini märgistamisega seotud lisasätted

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamist käsitlevad täiendavad sätted

Tingimuse kirjeldus:

A. Teatavatele tootmismeetoditele viitavad väljendid

Ministri otsuse nr 280557/9-6-2005 (milles käsitletakse viinamarjade valmimise aega ning kõrgema kvaliteedi, geograafilise tähisega ja päritolunimetusega veinide, samuti kohalike veinide laagerdamise kestust ja turule laskmise aega, samuti märgistusel kasutatavaid mõisteid, mis osutavad veinide tootmis- või valmistusmeetodile) (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 818/15-6-2005) artiklites 3 ja 4 sätestatakse järgmiste nimetuste kasutamise tingimused:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ / „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (värske vein);

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (valminud vaadis);

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (laagerdunud vaadis);

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (käärinud ja valminud vaadis);

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (käärinud vaadis).

B. Aastakäigu märkimine märgistusele

Kui veinide märgistusel kasutatakse mõisteid „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ või „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (värske vein) on aastakäigu märkimine kohustuslik, nagu on sätestatud ministri otsuse 280557/9-6-2005 (milles käsitletakse viinamarjade valmimise aega ning kõrgema kvaliteedi, geograafilise tähisega ja päritolunimetusega veinide, samuti kohalike veinide laagerdamise kestust ja turule laskmise aega, samuti märgistusel kasutatavaid mõisteid, mis osutavad veinide tootmis- või valmistusmeetodile) (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 818/15-6-2005) artikli 1 lõikes 2.

C. Traditsioonilised nimetused

— Traditsioonilised nimetused vastavalt ministrite otsusele nr 235309/7-2-2002 päritolunimetuse või geograafilise tähisega seotud traditsiooniliste nimetuste heakskiitmise kohta veinide puhul (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 179/19-2002).

Vastavalt eespool nimetatud ministri otsusele on kaitstud geograafilise tähisega veinide „Agio Oros“ märgistamisel lubatud kasutada järgmisi traditsioonilisi nimetusi:

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

— Määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 112 kohased traditsioonilised nimetused, mis on seotud päritolunimetuse või geograafilise tähisega.

Kooskõlas määruse (EL) nr 1308/2013 artikliga 113 ning elektroonilises andmebaasis e-Ambrosia määratletud ja registreeritud kujul võib seoses kaitstud geograafilise tähisega „Agio Oros“ kasutada ja kaitsta järgmisi traditsioonilisi nimetusi, kui on täidetud ELi ja siseriiklike õigusaktide asjakohased tingimused:

Τοπικός Οίνος (kohalik vein) kaitstud geograafilise tähise asemel

Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) ja Νάμα (Nama) magusate veinide, kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinide ja liköörveinide puhul.

Link tootespetsifikaadile

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