Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2022/C 143/10)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN VAKIOMUUTOSTA KOSKEVA TIEDONANTO

Άγιο Όρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 31.12.2021

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Rypäleiden auringolle altistamisen keston vahvistaminen 10–15 päivään valkoisten ja punaisten olkiviinien viiniyttämisen osalta**

Perustelut: Tämä aika tarvitaan, jotta jo ylikypsinä poimitut rypäleet (sokeripitoisuus yli 270 g/l) saavuttavat tavoitellun sokeripitoisuuden (350–370 g/l) siten, että ne samalla kuitenkin säilyttävät ne ominaisuudet (kuten riittävä mehukkuus, vahingoittumattomuus ja terveys), jotka mahdollistavat rypäleiden hienovaraisen puristamisen sekä rypälemehun riittävän määrän saannin.

Muutetaan otsikkoa ”Viininvalmistusmenetelmät”.

2. **Kohdan ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät” b alakohdan korvaaminen**

Otsikossa ”Viininvalmistusmenetelmät” korvataan kohdan ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät” b alakohta seuraavasti:

”b) Viiniköynnökset leikataan joko goblet-muotoon tai muotoillaan yksinkertaisella tai kaksinkertaisella Royat- tai Guyot-leikkauksella.”

Perustelu: Athos-vuoren (kreikk. Agio Oros) alueen viiniköynnösten viljelyssä, jota on harjoitettu 900-luvulta jaa. lähtien, käytettiin alun perin perinteisiä muotoja, kuten goblet-leikkausta, mutta myös vapaampia muotoja (pergolat, maata pitkin kasvavat muodostelmat jne.). Ajan mittaan ja maanviljelyn koneistumisen myötä otettiin käyttöön nykyaikaisempia ja tehokkaampia järjestelmiä, kuten Royat-leikkaus, niukkaravinteisilla ja kastelemattomilla viinitarhoilla, ja Guyot-leikkaus, kastelluilla ja hedelmällisemmillä alueilla. Pitkän perinteen vuoksi goblet-menetelmää, vaikka se onkin vähemmän tuottava, käytetään edelleen menestyksekkäästi melko monilla Athos-vuoren alueilla: alueen henkisiä päämääriä korostavassa ympäristössä taloudellinen tulos ei ole tärkein tavoite.

Otsikon ”Viininvalmistusmenetelmät” kohdan ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät” muuttaminen

3. **Lajikkeiden lisääminen valkoviinien sekä olkiviinien lajikekoostumukseen**

a) Sisällytetään valkoiset rypälelajikkeet Malagouzia ja Moscatel of Alexandria, joita voidaan käyttää missä tahansa suhteessa (kuivan, puolikuivan ja makean) valkoviinin lajikevalikoimassa.

b) Sisällytetään valkoiset rypälelajikkeet Malagouzia ja Moscatel of Alexandria, joita voidaan käyttää missä tahansa suhteessa olkiviinissä.

Perustelu: Malagouzia-lajikkeen laajaperäinen viljely on yleistynyt 1990-luvun jälkeen. Ensimmäiset laajamittaiset istutukset tehtiin naapurialueella, Sithonian niemimaalla. Myöhemmin siitä on tullut yksi Kreikan viinitarhojen suosituimmista lajikkeista, ja viimeisen 15 vuoden aikana sitä on viljelty myös Athos-vuorella. Kyseessä on rehevä ja tuottava lajike, joka on herkkä harmaahomeelle ja liialliselle kosteudelle, minkä vuoksi sitä viljellään kunkin viinitarhan keski- ja korkeammilla tasoilla, yleensä rinteillä, joilla vedenpoisto on tehokkaampaa. Näissä olosuhteissa, jotka ovat tyypillisiä myös Athos-vuorelle, lajiketta viljellään niin, että erityistä huomiota kiinnitetään lannoitukseen ja kasteluun ja kesällä suoritettaviin hoitoihin (mm. silmujen ja lehtien poistaminen). Sitä käytetään joko yksinään tai

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

yhdessä ominaisuuksiltaan erilaisten lajikkeiden (esim. Asyrtiko-lajikkeen) kanssa kuivien, puolikuivien ja valkoisten olkiviinin valmistukseen. Nämä viinit ovat ominaisuuksiltaan keskihapokkaita. Meren läheisyydessä sijaitsevilla maa-alueilla tuotettujen viinien vallitsevia aromeja ovat sukaattisitruunan ja persikan aromit. Korkeammalla sijaitsevilla maa-alueilla tuotetuissa viineissä on lisäksi kasviperäisiä, basilikan ja muiden aromaattisten kasvien, vivahteita.

Moscatel of Alexandria -lajike tuotiin Athos-vuorelle todennäköisesti vuoden 1922 jälkeen, jolloin Vähä-Aasiasta Kreikkaan saapuneet pakolaiset toivat sen mukanaan ja istuttivat sitä lähinnä Pohjois-Kreikkaan ja Limnoksen saarelle. Pappismunkki Eulogios Kourilasilta löytyy maininta, jonka mukaan vuonna 1934 Megisti Lavra -luostarilla oli hyviä Moscatel of Alexandria -rypäleitä. Simonos Petras -luostari hankki Limnoksen tiluksiltaan rypäleitä, sellaisina vuosina, kun Athos-vuoren sato ei riittänyt tyydyttämään kulutustarpeita, mutta myös lisäysaineistoa. Uusi lajike rekisteröitiin vihdoin vuonna 1960. Se on sopeutunut Athos-vuorelle erinomaisen hyvin, mikä johtuu Athosin niemimaan erityisistä ilmasto-oloista ja siitä, että lajiketta on viljelty jo noin 100 vuoden ajan.

Lajike kehittyy erinomaisesti Athos-vuoren maaperässä, jossa hiekan ja saven määrä on yhtä suuri ja pH 6–8. Kyseessä on puolirehevä, tuottava ja kuivuutta kestävä lajike, jonka rypäleet ovat suuria ja väriltään vaaleankeltaisia. Sadonkorjuu alkaa vuodesta riippuen elokuun lopun ja syyskuun ensimmäisen kolmanneksen aikana. Athos-vuoren viinitarhoissa lajike kypsyy hieman keskimääräistä aikaisemmin kuin Kreikan muilla alueilla, joilla sitä viljellään.

Moscatel of Alexandria -lajikkeesta saatavat viinit ovat väriltään kirkkaan keltaisia sekä kultaan ja vihreään vivahtavia. Hallitsevia aromeja ovat ruusu, jasmiini, luumarjat, rypäleet ja minttu. Viineissä on keskitason alkoholitilavuus ja hapokkuus ja hyvä (kohtuullinen+) jälkimaku suuren aromaattisen potentiaalin vuoksi. Keskitason alkoholitilavuutensa ja hapokkuutensa vuoksi viinejä yhdistetään sekoituksiin, joissa käytetään erittäin hapokkaita lajikkeita, kuten Asyrtiko-lajiketta, ja jotka on tarkoitettu välittömään kulutukseen: niiden kypsymispotentiaali, hyvin harvoja tapauksia lukuun ottamatta, on enintään neljä vuotta.

Muutetaan otsikoita ”Sallitut rypälelajikkeet” ja ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja lisätään tietoja jaksoihin ”Maantieteellisen alueen tiedot”, ”Tuotetta koskevat tiedot” sekä ”Syy- ja seuraussuhde”.

4. **Lajikkeiden sisällyttäminen punaviinien, roseeviinien, väkevien punaviinien ja olkiviinien lajikevalikoimaan**

a) Sisällytetään (kuivien, puolikuivien ja makeiden) punaviinien lajivalikoimaan punaiset Merlot-, Cabernet Franc-, Agiorgitiko- ja Muscat Hamburg -lajikkeet missä tahansa suhteessa.

b) Sisällytetään (kuivien ja puolikuivien) punaviinien lajivalikoimaan punaiset Merlot-, Cabernet Franc-, Agiorgitiko- ja Muscat Hamburg -lajikkeet missä tahansa suhteessa.

c) Sisällytetään väkevien punaviinien lajivalikoimaan punaiset Merlot-, Cabernet Franc-, Agiorgitiko- ja Muscat Hamburg -lajikkeet missä tahansa suhteessa.

d) Sisällytetään punaisten olkiviinien lajivalikoimaan punaiset Merlot-, Cabernet Franc-, Agiorgitiko- ja Muscat Hamburg -lajikkeet missä tahansa suhteessa.

Perustelu: Merlot- ja Cabernet Franc -lajikkeista, jotka ovat kansainvälisiä ja moniulotteisia lajikkeita, on saatu erittäin tyydyttäviä tuloksia Athos-vuoren maaperä- ja ilmasto-olosuhteissa. Viinirypäleet kypsyvät asianmukaisesti tasavärisiksi ja sokeripitoisuudeltaan tyydyttäviksi. Merlot-lajikkeesta valmistetut viinit ovat syvänpunaisia. Niiden alkoholipitoisuus on korkea ja maku täyteläinen. Cabernet Franc -lajikkeesta valmistetut viinit ovat puolestaan tanniinisia, niiden alkoholipitoisuus on korkea, ja ne soveltuvat pitkäaikaiseen vanhentamiseen. Agiorgitiko-lajike on kreikkalainen monitahoinen lajike, jota on alettu viljellä Pohjois-Kreikassa melko hiljattain. Vaikuttaa siltä, että Halkidikissa ja erityisesti Athos-vuorella se säilyttää ominaispiirteensä. Tämä rypälelajike on tuottava ja aromaattinen ja antaa tanniineiltaan pehmeitä viinejä. Näillä ominaisuuksillaan (yhdessä Muscat Hamburg -lajikkeen kanssa) se täydentää punaisten ”Agio Oros / Ἅγιο Ὄρος” -lajikkeiden (SMM) koostumusta, jossa vallitsevia ovat voimakkaimmat ja tanniiniset lajikkeet. Muscat Hamburg -lajiketta viljellään eri puolilla Kreikkaa. Athos-vuorella sitä käytetään pääasiassa kuivissa ja puolikuivissa roseeviineissä sekä kuivissa ja makeissa punaviineissä ja olkiviineissä. Sen tuotokset ovat alueen tyypillisiä viinejä pienempiä, ja siitä valmistetut viinit ovat ominaisuuksiltaan erityisiä, alkoholipitoisuudeltaan korkeita, tanniineiltaan erittäin pehmeitä ja jälkimaultaan miellyttävän aromaattisia.

Muutetaan otsikoita ”Sallitut rypälelajikkeet” ja ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja lisätään tietoja jaksoihin ”Maantieteellisen alueen tiedot”, ”Tuotetta koskevat tiedot” sekä ”Syy- ja seuraussuhde”.

5. **Perinteisen merkinnän ”Nama” lisääminen**

Perustelu: ”Namaksi” kutsutaan perinteisesti ehtoollisviininä käytettyä punaista makeaa viiniä (olkiviini tai väkevä viini). Kyseessä on vähähappoinen ja alkoholipitoisuudeltaan alhainen erityisviinityyppi, jota on tuotettu Athos-vuorelle perinteisesti vuosisatojen ajan.

Muutetaan otsikkoa ”Perinteiset merkinnät”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/Nimet**

Άγιο Όρος / Agio Oros

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

15. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

4. **Viinin/Viinien kuvaus**

1. *Kuiva punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väriltään tumman purppuranpunainen; rubiininpunaisia vivahteita.

Tuoksu: Vahva marjainen ja mausteinen tuoksu, jossa on myös vaniljan tai tupakan vivahteita riippuen kypsytyksen kestosta.

Maku: Runsas, rakenteeltaan erinomainen suutuntuma, hyvä happamuus ja pehmeät tanniinit.

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,0 tilavuusprosenttia

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,5 tilavuusprosenttia

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): enintään 9,0

— Enimmäishappopitoisuus: 7,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

— Jos sokeripitoisuus on suurempi kuin 4 g/l, sovelletaan komission asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevassa B osassa vahvistettuja vaatimuksia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Kokonaishappopitoisuus vähintään	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	150

2. *Puolikuiva punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väriltään tumman purppuranpunainen, jossa on rubiininpunaisia vivahteita.

Tuoksu: Miellyttävä punaisten hedelmien (kirsikka, hapankirsikka) aromi.

Maku: Suutuntuma on hedelmäinen, pehmeä ja samettinen ja jälkimaku miellyttävä.

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,5 tilavuusprosenttia

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): Vähintään 4,5 ja enintään 17,5

— Enimmäishappopitoisuus: 7,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

— Jos sokeripitoisuus on suurempi kuin 12 g/l, sovelletaan komission asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevassa B osassa vahvistettuja vaatimuksia.

— Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 200 milligrammaa litraa kohti punaviineissä, joiden sokeripitoisuus glukoosin ja fruktoosin summana ilmaistuna on vähintään 5 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

3. *Makea punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Tummanpunainen väri, jossa on purppuranpunaisia, rubiininpunaisia, violetteja tai sinisiä vivahteita, jotka voivat muuttua tiilenpunaisiksi kypsymisen myötä.

Tuoksu: Moninainen ja intensiivisen aromaattinen tuoksu, jossa vallitsevia ovat hunajan ja kuivattujen hedelmien vivahteet.

Maku: Tasapainoinen happoisuus ja runsas makeus.

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 15,0 tilavuusprosenttia

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,5 tilavuusprosenttia

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): vähintään 45

— Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

— Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 300 milligrammaa litraa kohti makeissa punaviineissä, joiden alkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosentti ja sokeripitoisuus 45 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	300

4. *Kuiva roseeviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Hailakan vaaleanpunainen väri, jossa on toisinaan oransseja vivahteita.

Tuoksu: Punaisten hedelmien ja ruusun tuoksu ja myös kasviperäisiä (paprikan) vivahteita käytetystä lajikkeesta riippuen.

Maku: Tuoksuaromit erottuvat myös maussa, jolle on ominaista pitkä jälkimaku; suutuntuma on miellyttävä, hedelmäinen ja raikkaan hapokas.

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,0 tilavuusprosenttia

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 tilavuusprosenttia

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): enintään 9,0

— Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

— Jos sokeripitoisuus on suurempi kuin 4 g/l, sovelletaan komission asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevassa B osassa vahvistettuja vaatimuksia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

5. *Puolikuiva roseeviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Tumman vaaleanpunainen tai oranssi väri uutteesta riippuen.

Tuoksu: Ominaisia ovat punaiset marjat ja hedelmät, mansikan, vadelman, orvokin ja makean kirsikan aromit.

Maku: Mehevä, alkoholipitoisuudeltaan keskivahva maku, jossa tasapainoinen kokonaisuus syntyy makeuteen yhdistyvästä kevyestä hapokkuudesta.

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 tilavuusprosenttia

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): vähintään 4,5 ja enintään 17,5

— Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

— Jos sokeripitoisuus on suurempi kuin 12 g/l, sovelletaan komission asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevassa B osassa vahvistettuja vaatimuksia.

— Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 250 milligrammaa litraa kohti roseeviineissä, joiden sokeripitoisuus glukoosin ja fruktoosin summana ilmaistuna on vähintään 5 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	250

6. *Kuiva valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Kristallinkirkas vaaleankeltainen väri, jossa on vihreitä vivahteita.

Tuoksu: Aromeja hallitsevat sitrushedelmät ja valkolihaiset hedelmät (persikka, omena).

Maku: Maku on raikas ja tasapainoinen ja jälkimaku pitkä.

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,0 tilavuusprosenttia

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 tilavuusprosenttia

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): enintään 9,0

— Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

— Jos sokeripitoisuus on suurempi kuin 4 g/l, sovelletaan komission asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevassa B osassa vahvistettuja vaatimuksia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

7. *Puolikuiva valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Kirkkaan kullankeltainen väri.

Tuoksu: Vallitseviin kukkaisaromeihin yhdistyy pirteä hedelmäisyys.

Maku: Rakenteeltaan hyvä, suutuntuma on pyöreä ja tukevan hapokas.

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 tilavuusprosenttia

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): vähintään 4,5 ja enintään 17,5

— Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

— Jos sokeripitoisuus on suurempi kuin 12 g/l, sovelletaan komission asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevassa B osassa vahvistettuja vaatimuksia.

— Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 250 milligrammaa litraa kohti valkoviineissä, joiden sokeripitoisuus glukoosin ja fruktoosin summana ilmaistuna on vähintään 5 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	250

8. *Makea valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Vihreään vivahtava keltainen väri, joka voi vanhetessaan syventyä voimakkaan keltaiseksi.

Tuoksu: Moninainen ja intensiivinen tuoksu, jossa on vivahteita hedelmistä, kukista ja makeista mausteista riippuen käytetyistä lajikkeista.

Maku: Tasapainoinen ja makea maku, jossa suutuntuma on runsas ja jälkimaku pitkä.

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 15,0 tilavuusprosenttia

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 tilavuusprosenttia

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): Vähintään 45

— Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

— Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on 300 milligrammaa litraa kohti edellyttäen, että kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosenttia (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	300

9. *Väkevä punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri tumman purppuranpunainen; rubiininpunaisia häivähdyksiä.

Tuoksu: Intensiivinen pähkinäinen, kuivattujen punaisten hedelmien, hunajan, vahan ja tumman suklaan tuoksu.

Maku: Pirteä, täyteläinen, runsas ja tasapainoisen makea.

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään 22,0 tilavuusprosenttia

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 17,5 tilavuusprosenttia

— Vähimmäissokeripitoisuus: vähintään 221 (g/l) rypälemehun osalta

— Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

— Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on 200 milligrammaa litraa kohti väkevissä viineissä edellyttäen, että sokeripitoisuus on vähintään 5 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	15
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

10. *Kuivatuista rypäleistä valmistettu valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Tummankeltainen väri, jossa on ruskeita vivahteita kypsytysajasta riippuen.

Tuoksu: Monitahoinen tuoksu, jossa kanelin ja ruusun tuoksu yhdistyvät kuivattuihin hedelmiin, kuten aprikoosiin ja rusinoihin.

Maku: Suutuntuma on pehmeä ja makea, rouhean hapokas ja rakenteeltaan erittäin hyvä.

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 16,0 tilavuusprosenttia

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): 45

— Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

— Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 400 milligrammaa litraa kohti kuivatuista rypäleistä valmistetuissa makeissa viineissä, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 45 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	30
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	400

11. *Kuivatuista rypäleistä valmistettu punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri on kullanruskea, ja siinä on korallinpunaisia häivähdyksiä.

Tuoksu: Monitahoinen kuivattujen hedelmien, kuten viikunan, aprikoosin ja rusinan, sekä makeiden mausteiden muodostama bukee.

Maku: Täyteläinen ja runsas suutuntuma, jota luonnehtii tasapainoinen makeus ja kuivattujen hedelmien, kuten aprikoosin ja viikunan, aromit.

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 16,0 tilavuusprosenttia

— Vähimmäissokeripitoisuus: 140 g/l

— Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

— Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 400 milligrammaa litraa kohti kuivatuista rypäleistä valmistetuissa makeissa viineissä, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 45 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	30
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	400

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viiniköynnösten leikkaustavat

Viljelykäytäntö

Viiniköynnökset leikataan joko goblet-muotoon tai muotoillaan yksinkertaisella tai kaksinkertaisella Royat- tai Guyot-leikkauksella.

2. Valkoviinien ja valkoisten olkiviinien viiniyttäminen

Viininvalmistusmenetelmiin sovellettavat rajoitukset

a) Valkoviinin viiniyttäminen:

SMM-merkinnällä suojatun ”Agio Oros / Άγιο Όρος” -valkoviinin valmistuksessa käytetään nykyaikaista valkoviinien valmistusteknologiaa. Alkoholikäymisen aikana lämpötila saa olla enintään 20 °C.

b) Valkoisten olkiviinien viiniyttäminen:

Rypäleet korjataan ylikypsinä (yli 270 g/l), minkä jälkeen niitä kuivatetaan 10–15 päivää, kunnes saavutetaan haluttu sokeripitoisuus (350–370 g/l). Tämän jälkeen rypäleet puristetaan viininpuristimessa rypälemehuksi. Tätä seuraa alkoholikäyminen valvotussa 16–18 °C:n käymislämpötilassa.

3. Punaviinien, punaisten olkiviinien, väkevien punaviinien ja roseeviinien viiniyttäminen

Viininvalmistusmenetelmiin sovellettavat rajoitukset

a) Punaviinin viiniyttäminen:

SMM-merkinnällä suojattu ”Agio Oros / Άγιο Όρος” -punaviini valmistetaan perinteisillä punaviinin valmistusmenetelmillä.

b) Punaisten olkiviinien viiniyttäminen:

Rypäleet korjataan ylikypsinä (yli 270 g/l), minkä jälkeen niitä kuivatetaan 10–15 päivää, kunnes saavutetaan haluttu sokeripitoisuus (350–370 g/l). Tämän jälkeen rypäleet puristetaan ja toimitetaan viininvalmistamoon, jossa alkoholikäyminen tapahtuu valvotussa 20–22°C:n lämpötilassa.

c) Väkevien punaviinin viiniyttäminen:

Perkaamisen ja kevyen murskaamisen jälkeen rypäleet toimitetaan viininvalmistamoihin, joissa alkoholikäyminen käynnistetään. Alkoholikäyminen tapahtuu valvotussa 20–22°C:n lämpötilassa. Kun viini on saanut halutut aistinvaraiset ominaisuudet, se erotetaan puristejäännöksestä. Alkoholikäymisen lopettamiseksi lisätään viinistä peräisin olevaa neutraalia alkoholia, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 96 tilavuusprosenttia, ja hiivat poistetaan suodattamalla.

d) Roseeviinin viiniyttäminen:

SMM-merkinnällä suojatun ”Agio Oros / Άγιο Όρος” -roseeviinin valmistukseen käytetään nykyaikaista roseeviinien valmistusteknologiaa. Alkoholikäymisen aikana lämpötila saa olla enintään 20 °C.

4. Viinien valmistuksessa käytettävät erityiset valmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

a) Valmistettaessa puolikuivaa, puolimakeaa ja makeaa viiniä makeuttaminen sallitaan voimassa olevien säännösten (asetuksen (EU) 2019/934 liite I) mukaisesti.

b) Väkevä viini valmistetaan käymistilassa olevasta rypäleen puristemehusta, jonka luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia, tai viinistä taikka edellä mainittujen sekoituksesta, johon on lisätty sellaisenaan tai sekoitettuna viinistä peräisin olevaa neutraalia alkoholia, mukaan lukien kuivattujen rypäleiden tislauksesta syntynyt alkoholi, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 96 tilavuusprosenttia, taikka viinistä tai kuivatuista rypäleistä tislattu alkoholijuoma, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 52 tilavuusprosenttia ja enintään 86 tilavuusprosenttia.

c) Olkiviini valmistetaan auringossa tai varjossa 10–15 päivän ajan osittain kuivattujen rypäleiden puristemehusta. Puristemehu viiniytetään ilman, että siihen lisätään – ennen alkoholikäymistä, sen aikana tai sen jälkeen – rypäleen puristemehua tai puhdistettua tiivistettyä rypälemehua tai maatalousperäistä alkoholia tai tislettä ja tiivistämättä millään tavalla kuivatetuista rypäleistä saatua puristemehua. Lopullisen tuotteen sokeri- ja alkoholipitoisuus on peräisin yksinomaan viiniytetyistä rypäleistä.

5.2. *Enimmäistuotos*

1. Enimmäistuotos hehtolitroina lopputuotetta/ha

96 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Enimmäistuotos kilogrammoina rypäleitä hehtaaria kohden

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

”Agio Oros / Άγιο Όρος” -viinien (SMM) rajattu tuotantoalue käsittää Athos-vuoren hallintoalueen sekä lähellä sijaitsevan Halkidikin prefektuurin Stagira-Akanthosin kunnan Uranupolisin tuotantoalueen 10–400 metrin korkeudessa.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

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 of Alexandria B

Muscat Hamburg N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Nausis

Roditis Rs – Alepou

8. **Yhteyden tai yhteyksien kuvaus**

8.1. *Historiallinen, kulttuurinen ja sosiaalinen yhteys*

1. Historiallinen yhteys

Viininviljely on ollut kehittynyttä Athos-vuorella, kuten ilmenee munkkien jälkeensä jättämistä kirjallisista lähteistä. Viininviljelyyn viitataan laajasti pappismunkki Eulogios Kurilas Lauriotisin teoksessa. Lähteet osoittavat, että viininviljely oli laajamittaista Athos-vuorella, mistä kielivät myös viininvalmistamot, joita on edelleen kaikissa Athos-vuoren luostareissa. Mainittakoon, että kukin luostari tuotti vuosittain noin 80–100 kuutiolitraa viiniä. Athos-vuoren 20 luostarin lisäksi viiniköynnöksiä viljellään ja viiniä kulutetaan myös muilla sille kuuluvilla alueilla, kuten Ieres Skites- ja Iera Kelia -alueella. Vanhastaan käytössä ovat olleet seuraavat lajikkeet: Limnio, Fokiano, Mavroudi, Roditis ja Moscatel of Alexandria. Vuoden 1990 jälkeen on alettu viljellä myös ulkomaisia lajikkeita: Merlot'ta, Canernet Sauvignonia ja Syrahia. Viimeisten 15 vuoden aikana on tehty useita uusia istutuksia, joissa on käytetty Malagouzia-, Agiorgitiko-, Muscat Hamburg- ja Cabernet Franc -lajikkeita, jotka näyttävät sopeutuneen täydellisesti ja alkaneet tuottaa alueelle tyypillisiä erinomaisia tuotteita.

Athos-vuoren luostarien perustaminen on johtanut viiniköynnösten järjestelmälliseen viljelyyn ja suuren mittakaavan viinintuotantoon. Ensimmäisessä luostarin sisäisiä sääntöjä koskevassa typikon-kirjassa (vuodelta 972) säädetään Athos-vuoren alueella käytävästä viinikaupasta. Pian tämän jälkeen luostariviinien kauppa laajeni myös Athos-vuoren ulkopuolelle. Seuraavan tuhannen vuoden ajan luostarit toimivat monilla Kreikan alueilla viininviljelyperinteen säilyttäjinä, ja niiden yhteydessä toimi järjestäytyneitä viininvalmistamoja.

2. Väkevien viinien ja olkiviinien historiallinen yhteys

Väkevien viinien ja olkiviinien valmistamisen perinne ulottuu ainakin 1 000 vuoden taakse, jolloin munkit valmistivat kuivien viinien lisäksi myös tietyn määrän olkiviiniä tai väkevää viiniä. Tätä viiniä nautittiin aterioilla suurten kristillisten juhlien yhteydessä.

Alueen korkeat lämpötilat ja runsas auringonvalo mahdollistavat sokerin kertymisen rypäleisiin. Näin saavutetaan sopiva alkoholipitoisuus sekä tarvittavat aromaattiset ominaisuudet laatuviinien (olkiviinit ja väkevät viinit) valmistukseen.

Vuosien saatossa nämä viinit alkoivat saavuttaa mainetta myös tuotantoalueensa ulkopuolella ja ne tulivat tunnetuiksi laatunsa ja aistinvaraisten ominaisuuksiensa ansiosta kaikkialla Kreikassa.

Noin kaksikymmentä vuotta sitten alueen viininvalmistamot alkoivat järjestelmällisesti tuottaa näitä viinejä ja käydä niillä kauppaa. Viininvalmistamot jatkoivat perinteisten tekniikoiden käyttöä yhdistäen niitä nykyaikaiseen teknologiaan.

Näiden vuosikymmenten aikana viinien maine levisi vielä laajemmalle. Niiden nimi on kytkeytynyt erottamattomasti valmistusalueeseen ottaen huomioon, että niiden erityisominaisuudet johtuvat lajikkeista yhdistettynä maaperä- ja ilmasto-oloihin sekä tuotantotapaan.

3. Kulttuurinen, sosiaalinen ja taloudellinen yhteys

Viiniköynnökset ja viini ovat kuuluneet paikallisten asukkaiden kulttuuriin, yhteiskuntaan ja talouselämään muinaisista ajoista lähtien. Alueella järjestetyt viiniin liittyvät tapahtumat ja teemapäivät sekä paikalliset kulttuuri-perinteet osoittavat, että tämä yhteys on edelleen voimissaan. Olkiviineillä ja väkevillä viineillä on erityinen asema (erityisesti sosiaalisissa tapahtumissa).

8.2. *Maantieteellinen ympäristö*

1. Maantieteellinen ympäristö ja maantieteellinen alkuperä

"Agio Oros Athos / Ἅγιον Ὄρος Ἄθως" -viiniä, jolla on suojattu maantieteellinen merkintä, voidaan tuottaa alueella, joka sijaitsee Athosin niemimaan hallinnollisten rajojen sisällä. Kyse on tavallisesti viinitarhoista, jotka kasvavat joko meren rannalla tai enintään 400 metrin korkeudessa sijaitsevilla rinteillä. Viinitarhojen maaperä on kohtalaisen kevyttä. Se vaihtelee savisesta hiekkamaasta hiekkaiseen savimaahan ja on pH:ltaan sopivaa. Paikoitellen maaperä on hiekkapitoista hiesua, jossa suolaisuus ei muodosta ongelmaa. Rauta-, kupari- ja magnesiumpitoisuus on korkea ja fosfori- ja mangaanipitoisuus riittävä.

Rodopien maamuodostelma laajenee myös Athos-vuoren niemimaalle, mikä vaikuttaa maaperän geologiseen koostumukseen: metamorfiset ja kiteiset kivilajit (gneissit, vihreäsävyiset kivet, kalkkikivet, kiteiset kalkkikivet, marmori jne.) sekä magmakivet (graniitti, granodioriitti ja ofioliitit) ovat vallitsevia.

Alueen pinnanmuodostuksellisia erityispiirteitä ovat rantaviivan jyrkät rinteet, voimakas poimuttuminen sekä Athos-vuori, joka kohoaa äkkijyrkkänä pyramidinkaltaisena muodostelmana yli 2 000 metrin (2 033 m) korkeuteen. Tämä voimakas pintamuodostelma jyrkkärinteisine rantoineen ja eteläkärjen merivirtoineen muovaa Athosin niemimaan ilmasto-olosuhteita.

Arnaian, Neos Marmarasin ja Stratonin sääasemien meteorologisten tietojen mukaan Athos-vuoren ilmasto vaihtelee alangoilla vallitsevasta, Välimeren rannikkoilmastosta Välimeren mannerilmastoon ylängöillä ja kosteaan mannerilmastoon vuoristoalueilla. Alueella vallitsevalle Välimeren rannikkoilmastolle ovat tyypillisiä leudot talvet ja viileät kesät. Tasankojen mutta myös vuoristoalueiden mikroilmastolle on ominaista, että haitallisia pakkasia tai liian korkeita lämpötiloja ei esiinny.

Kuumimmat kuukaudet ovat heinä- ja elokuu, jolloin keskimääräinen päivälämpötila on noin 31 °C. Kylmimmät kuukaudet ovat tammi- ja helmikuu, jolloin keskimääräinen päivälämpötila on noin 8 °C. Tämä ei kuitenkaan aiheuta ongelmia, koska keskimääräinen minimilämpötila on yli 0 °C.

Vuotuinen sademäärä vaihtelee keskimäärin 470 millimetristä (tasankoalueilla) 850 millimetriin (vuoristossa). Sateisin kausi ulottuu lokakuusta huhtikuuhun.

Tuulet puhaltavat enimmäkseen pohjoisesta ja koillisesta, ja etelätuulia esiintyy pääasiassa kesäkaudella. Halkidikin ilmastoon liittyy poikkeuksellinen piirre: vaikka Halkidiki sijaitsee Pohjois-Kreikassa, sen Egeanmerelle avautuva rannikko-osuus on niin laaja (630 km rantaviivaa), että Halkidiki sijoittuu samoille vähimmäis- ja enimmäisisotermikäyrille kuin etelämpänä sijaitsevat Messinian, Aitolia-Akarnanian ja Attikan alueet.

2. Väkevien viinien ja olkiviinien maantieteellinen ympäristö ja alkuperä

Viettävä, kevyt, kuiva ja hiekkainen maaperä yhdistettynä paikalliseen Välimeren ilmastoon, kylmine talvineen ja ilmavirtoineen, ja runsaaseen auringonvaloon kesäkuukausina luovat otolliset olosuhteet aikaisemmin kypsyvälle ja parempilaatuiselle rypäletuotannolle: rypäleissä on melko paljon sokeria, hyvä väri, asianmukainen fenolinen kypsyys sekä melko korkean alkoholipitoisuuden potentiaali. Nämä ominaisuudet ovat välttämättömiä olkiviinin tai väkevän viinin valmistukseen.

Loppukesän korkeat lämpötilat ovat suotuisia rypäleiden kuivattamiselle. Yhdessä runsaan auringonvalon kanssa ne myötävaikuttavat korkealaatuisten ja kaupallisesti arvokkaiden olkiviinien ja väkevien viinien tuotantoon.

8.3. *Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot*

1. Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot

Ilmasto-olojen, maaperän, rypälelajikkeiden sekä viljely- ja viininvalmistusmenetelmien yhdistelmä vaikuttaa osaltaan ”Agio Oros / Ἅγιο Ὄρος” -viinien (SMM) laatuominaisuuksiin.

2. Tuotetiedot, jotka koskevat luokkaa ”viini”

SMM-merkinnällä suojatut ”Agio Oros / Ἅγιο Ὄρος” -valkoviinit ovat väriltään kirkkaan keltaisia ja vihreään taittuvia tai voimakkaan kullankeltaisia, kun viiniä on kypsytetty tammityynyreissä. Aromit vaihtelevat tyypin, lajikkeen ja vanhenemisen mukaan, ja viineille ovat ominaisia eksoottisten kesähedelmien, jasmiinin, sitrushedelmien ja vaniljan vivahteet. Viinit ovat pyöreitä ja raikkaan hapokkaita. Suutuntuma on runsas ja jälkimaku pitkä, viiniyttämistavasta riippuen.

SMM-merkinnällä suojattujen ”Agio Oros / Ἅγιο Ὄρος” -punaviinien väri on voimakkaan punainen, siniseen taittuva. Aromeissa korostuvat punaiset hedelmät, mausteet, kuivatut hedelmät ja vanilja. Suutuntuma on tuhti ja maku tasapainoinen. Tanniinit ovat pehmeitä. Nämä ominaisuudet ovat seurausta alueen ihanteellisista ilmasto-olosuhteista, joiden ansiosta viineihin kehittyy hyvä tekninen ja fenolinen kypsyys.

SMM-merkinnällä suojattujen ”Agio Oros / Ἅγιο Ὄρος” -roseeviinien väri vaihtelee ruusunpunaisesta, rubiinipunaiseen ja vaaleanpunaiseen sinisine ja oransseine vivahteineen. Tuoksussa korostuvat punaiset hedelmät. Näille viineille on ominaista raikkaus, tasapainoinen maku ja hapokkuus.

3. Väkevien viinien ja olkiviinien tuotetiedot

SMM-merkinnällä suojattuihin valkoisiin ja punaisiin olkiviineihin tarkoitetut rypäleet korjataan viiniköynnöksistä hyvin kypsinä, minkä jälkeen ne levitetään aurinkoon 10–15 päivän ajaksi, jotta sokerit tiivistyisivät edelleen. Alkoholikäyminen on hidasta ja päättyy itsekseen. Käymättömän sokerin määrä antaa viinille sille ominaisen makean maun. Kypsytys tapahtuu tammityynnyreissä 1–2 vuoden ajan, minkä tuloksena syntyy suussasulavia ja täyteläisiä viinejä. Tuoksua hallitsevat mausteet, kuivatut hedelmät ja pähkinät, viikuna, rusinat ja aprikoosi.

SMM-merkinnällä suojattujen väkevien viinien osalta menettely on hieman erilainen siinä mielessä, että rypäleiden annetaan kypsyä viiniköynnöksessä sellaisina vuosina, kun ilmasto-olot sen sallivat, jotta sokeripitoisuus kasvaa ja sitä seuraava alkoholikäyminen keskeytetään haluttuun alkoholipitoisuuteen alkoholia lisäämällä. Kyse on tavallisesti punaviineistä, joiden alkoholipitoisuus on alhainen tai keskinkertainen ja suutuntuma tiivis ja täyteläinen. Runsasta tuoksua hallitsevat rusinoiden, tumman suklaan ja kuivattujen hedelmien aromit.

8.4. *Syy- ja seuraussuhde*

1. Syy- ja seuraussuhde

SMM-suojattujen ”Agio Oros / Άγιο Όρος” -viinien ainutlaatuiset ominaispiirteet syntyvät alueen erityispiirteiden (mm. maaperä, ilmasto ja tuulten vaikutus kesäisin), viljeltyjen lajikkeiden ja käytössä olevien viljelytekniikoiden yhteisvaikutuksesta.

2. Syy-seuraussuhde, joka koskee luokkaa ”viini”

Kaikki lajikkeet ovat sopeutuneet ihanteellisesti Athos-vuoren alueelle, jolla tuotetaan alueelle tyypillisiä runsasaromisia sekä maultaan täyteläisiä ja tasapainoisia viinejä. Alueen kuivat ja lämpimät olosuhteet ja maaperätyyppi vaikuttavat rypäleiden kypsymisajankohtaan, joka ajoittuu elokuun puolivälistä syyskuun puoliväliin, lajikkeesta riippuen.

Alueella viljeltyjen perinteisten valkoisten lajikkeiden (Roditis, Assyrtiko ja Athiri) sekä ulkomaisten, menestyksekkäästi kokeiltujen Chardonnay- ja Sauvignon Blanc -lajikkeiden, lisäksi uusi Malagouzia-lajike on sopeutunut erinomaisesti alueelle. Sitä viljellään kunkin viinitarhan keski- ja korkeammilla tasoilla, koska se on herkkä liialliselle kosteudelle. Rypäleet kypsyvät elokuun lopulla, ja niistä saataville viineille on tyypillistä korkea alkoholipitoisuus, hyvä hapokkuus ja trooppisten hedelmien, sitrushedelmien (lähinnä sukaattisitruunan) ja basilikan aromit.

Punaisia lajikkeita viljellään viinitarhojen jyrkimmillä rinteillä, joilla vesi poistuu tehokkaimmin maaperästä. Maaperään jäävä pienempi vesimäärä mahdollistaa paremman alkoholi- ja fenolikypsyyden. Hiekkapitoisesta maaperästä peräisin oleviin viineihin kehittyy hienovaraisia aromeja, kun taas savipitoisesta maaperästä peräisin olevat viinit ovat voimakkaan fenolisia.

Perinteinen Athos-vuorella viljelty punainen lajike on Limnio, jota pidetään myös vanhimpana rekisteröitynä kreikkalaisena rypälelajikkeena. Limnio-lajikkeen lisäksi hyvin laajalla alueella viljellään myös Xinomavro-, Cabernet Sauvignon-, Grenache Rouge- ja Syrah-lajikkeita. Niistä saadaan laadukkaita tanniinisia viinejä, joiden alkoholipitoisuus on korkea ja jälkimaku pitkä. Kokeiluntarve on johtanut viime vuosina siihen, että on istutettu uusia lajikkeita, kuten Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko ja Muscat Hamburg. Niistä saadaan hyvärakenteisia viinejä, joiden intensiivisissä aromeissa korostuvat lajikekohtaiset punaisten hedelmien aromit. Rypäleiden kypsyminen alkaa elokuun jälkipuoliskolla, jolloin kypsyvät Merlot-, Cabernet Sauvignon-, Grenache Rouge- ja Cabernet Franc -lajikkeet. Syrah-, Limnio-, Agiorgitiko-, Xinomavro- ja Muscat Hamburg -lajikkeet alkavat kypsyä syyskuun kymmenen ensimmäisen päivän jälkeen.

Merlot-lajike tuottaa runsaasti alkoholia sisältäviä, pehmeitä viinejä, joissa on kirsikan ja vadelman aromeja, kun taas seuraavaksi kypsyvästä Cabernet Franc -lajikkeesta saataville viineille on ominaista tukeva rakenne, intensiivinen väri ja pitkä vanhentamispotentiaali. Cabernet Franc tuottaa mausteisia aromaattisilta ominaisuuksiltaan erityisiä (lähinnä pienet punaiset hedelmät ja paprika) viinejä, joiden suutuntuma on runsas ja tiivis ja antosyaanin kokonaispitoisuus erityisen korkea.

Agiorgitiko antaa runsaasti alkoholia sisältäviä, pehmeitä kirsikan, suklaan ja mausteiden aromeilla kyllästettyjä viinejä, joiden kypsytyspotentiaali on keskipitkä tai pitkä.

Muscat Hamburg -lajikkeesta saadaan viinejä, joilla on lajikkeelle ominainen ruusuntuoksua muistuttava intensiivisen aromaattinen luonne. Sitä viljellään kaikkein hedelmällisimmässä, syvässä maaperässä, jossa rypäleiden aistinvaraiset ominaisuudet kehittyvät optimaalisesti.

3. Syy-seuraussuhde väkevien viinien ja olkiviinien osalta

Väkevät viinit ja olkiviinit, joita tuotetaan Athos-vuorella, ovat ainutlaatuisia johtuen tuotantoalueen maaperän ja ennen kaikkea ilmaston erinomaisesta yhdistelmästä. Tänä päivänä niiden osuus alueen viinien kokonaistuotannosta on 10–15 prosenttia.

Tällaisten viinien tuotannossa voidaan käyttää erilaisia lajikkeita riippuen siitä, millaisia aistinvaraisia ominaisuuksia tuotteelta toivotaan. Yleisesti käytettyjä lajikkeita ovat aromaattisemmat lajikkeet, kuten Malagouzia tai Muscat Hamburg. Perinteisesti on kuitenkin käytetty esimerkiksi Merlot-, Limnio-, Xinomavro- ja Grenache Rouge -lajikkeita. Niistä saatavien väkevien viinien ja olkiviinien väri vaihtelee kullanruskeasta punaiseen. Jälkimaku on runsas, ja monitahoinen bukee muodostuu kuivattujen hedelmien ja makeiden mausteiden aromeista.

Näillä viineillä osallistutaan kansallisiin ja kansainvälisiin viinikilpailuihin.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Poikkeukset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Merkinnän kuvaus:

Ilmaisun ”paikallinen viini” käytöstä pöytäviinin kuvauksessa annetun ministeriöiden yhteispäätöksen N:o 392169/ 20.10.1999 (Virallinen lehti, sarja II, nro 1985/8.11.99), sellaisena kuin se on muutettuna ministeriöiden yhteispäätöksellä N:o 321813/ 29.8.2007, 4(c) §:ssä todetaan seuraavaa:

”Jotta pöytäviinin yhteydessä voidaan käyttää ilmaisua ”paikallinen viini” ja provinssin, prefektuurin tai prefektuuria pienemmän viininkasvatusalueen maantieteellistä merkintää, sen on oltava kyseisen prefektuurin tai jonkin sen naapuriprefektuurin viinitiloilla tuotettua.

Poikkeukset

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Merkinnän kuvaus:

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viinialan alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen suojaa koskevien hakemusten, vastaväitemenettelyn, käyttörajoitusten, tuote-eritelmien muutosten, suojan peruutuksen sekä merkintöjen ja esillepanon osalta 17 päivänä lokakuuta 2018 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohta.

Viinin merkintöjä koskevat lisäsäännökset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Merkinnän kuvaus:

A. Eräisiin tuotantomenetelmiin viittaavat ilmaisut

Laatuviinin alkuperänimityksen saaneiden viinien ja paikallisviinien kypsytys- ja vanhentamisajan ja markkinoille saattamisen ajankohdan sekä niiden tuotantomenetelmään tai valmistustapoihin liittyvissä merkinnöissä käytettyjen merkintöjen määrittämisestä annetun ministeriön päätöksen N:o 280557/9.6.2005 3 ja 4 § (Virallinen lehti, sarja II, nro 818/15.6.2005), jossa vahvistetaan edellytykset seuraavien nimitysten käyttämiselle:

— ”ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” tai ”ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (UUSI VIINI)

— ”ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” tai ”ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (KYPSYTETTY TYNNYRISSÄ)

— ”ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” tai ”ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (TYNNYRISSÄ VANHENNETTU)

— ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” tai ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (VIINIYTETTY JA KYPSYTETTY TYNNYRISSÄ)

— ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” tai ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (VIINIYTETTY TYNNYRISSÄ)

B. Satovuoden merkitseminen

Jos viinien merkinnöissä käytetään ilmaisua ”ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” tai ”ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (uusi viini), merkintöihin on sisällytettävä rypäleiden korjuuvuosi laatuviinin alkuperänimityksen saaneiden viinien ja paikallisviinien laatuviinin alkuperänimityksen saaneiden viinien ja paikallisviinien kypsytys- ja vanhentamisajan ja markkinoille saattamisen ajankohdan sekä niiden tuotantomenetelmään tai valmistustapoihin liittyvissä merkinnöissä käytettyjen merkintöjen määrittämisestä annetun ministeriön päätöksen annetun ministeriön päätöksen N:o 280557/9.6.2005 1 §:n 2 momentin mukaisesti (Kreikan virallinen lehti, sarja II, nro 818, 15.6.2005).

C. Perinteiset merkinnät

— Viinien perinteisten merkintöjen hyväksymisestä annetun ministeriön päätöksen N:o 235309/7.2.2002 (Kreikan virallinen lehti, sarja II, nro 179, 19.2.2002) mukaisesti perinteiset merkinnät, jotka liittyvät alkuperänimitykseen tai maantieteelliseen merkintään.

Edellä mainitun ministeriön päätöksen mukaisesti ilmaisut, joita voidaan käyttää maantieteellisellä merkinnällä (SMM) ”Agio Oros / Ἅγιο Ὄρος” suojattujen viinien merkinnöissä, ovat seuraavat:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (Valkoisista rypäleistä valmistettu valkoviini), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (Punaisista rypäleistä valmistettu valkoviini), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ tai ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (Vaaleanpunaisista rypäleistä valmistettu valkoviini tai harmaista rypäleistä valmistettu valkoviini), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (Kukkuloilta peräisin oleva viini), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (Rinteiltä peräisin oleva viini).

— Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 112 artiklan mukaiset perinteiset merkinnät, jotka liittyvät tähän alkuperänimitykseen tai maantieteelliseen merkintään.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 113 artiklan mukaisesti ja siten kuin ne ovat määriteltyinä ja kirjattuina sähköiseen e-Ambrosia-tietokantaan perinteiset merkinnät, joita voidaan käyttää ja jotka voidaan suojata suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) ”Agio Oros / Ἅγιο Ὄρος” osalta ja edellyttäen, että asiaa koskevat unionin ja kansallisen lainsäädännön ehdot täyttyvät, ovat seuraavat:

paikallinen viini (”Τοπικὸς Οἶνος”) SMM-merkinnällä suojattujen

Agrepavli, Ampeli, Ampelonas (Ampelones), Pyrgos, Nama (makeiden viinien, kuivatuista rypäleistä valmistettujen viinien ja väkevien valkoviinien osalta) sijaan.

Linkki eritelmään

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