Foilsiú teachtaireachta maidir le leasú caighdeánach a fhormheas ar an tsonraíocht táirge le haghaidh ainm in earnáil an fhíona, dá dtagraítear in Airteagal 17(2) agus (3) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún

(2022/C 143/10)

Foilsítear an teachtaireacht seo i gcomhréir le hAirteagal 17(5) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 [1] **ón gCoimisiún.**

TEACHTAIREACHT MAIDIR LE LEASÚ CAIGHDEÁNACH AG LEASÚ AN DOICIMÉID AONAIR

Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Dáta teachtaireachta: 31.12.2021

TUAIRISC AR AGUS CÚISEANNA LEIS AN LEASÚ FORMHEASTA

1. **Foclaíocht a chur leis, lena sonraítear, i ndáil le táirgeadh fíona ó fhíonchaora rísínithe dearga agus geala, nach mór na fíonchaora a fhágáil ar feadh 10-15 lá chun triomú.**

   Cúis: Seo an méid ama a theastaíonn ó na fíonchaora, a bhíonn ró-aibí cheana féin faoin am a bhuantar iad (méid siúcra os cionn 270 g/l), chun an méid siúcra inmhianaithe (350-370 g/l) a shroicheadh fad is a choinnítear saintréithe eile, amhail iad bheith iomlán, sláintiúil agus súmhar, rud a fhágann go bhfuil sé éasca iad a fháisceadh agus go dtáirgtear cainníocht leordhóthanach sú fíonchaor leo.

   Leasaíodh an roinn maidir le "Cleachtais fíonóireachta".

2. **Cuireadh pointe nua in ionad phointe (b) sa roinn maidir le "Cleachtais fíonóireachta shonracha"**

   Cuireadh an méid a leanas in ionad phointe (b) faoi "Cleachtais fíonóireachta shonracha" sa roinn maidir le "Cleachtais fíonóireachta":

   "(b) Treoraítear na fíniúnacha i gcruth cuach nó i dtródam aonair nó i dtródam dúbailte ag úsáid tródam buan nó gas athchuir."

   Cúis: Téann saothrú fíniúnacha i limistéar Shliabh Athos siar go dtí an 10ú haois AD, tráth a bhíodh fíonsaothraithe ag treorú fíniúnacha i gcruthanna traidisiúnta, amhail cuacha, ach i gcruthanna níos saoire freisin (lena n-áirítear treilísí lasnairde nó féithigh a d'fhástaí ar leibhéal na talún etc.). Le himeacht ama, de réir mar a d'éirigh saothrú fíniúnacha níos meicnithe, glacadh córais treoraíochta níos nua-aimseartha agus níos éifeachtúla, amhail Tródam de Royat le tródam buan in áiteanna níos tirime, neamhuiscithe nó Guyot le gas athchuir in áiteanna níos torthúla agus uiscithe. Dar ndóigh, toisc an traidisiún seanbhunaithe fíonsaothrúcháin, úsáidtear an cruth cuach (cé nach bhfuil sé chomh torthúil céanna) i roinnt áiteanna ar Shliabh Athos fós, agus toisc nach bhfuil an luach tráchtála ar an ní is tábhachtaí mar gheall ar ghairm spioradálta an limistéir.

   Leasaíodh an pointe maidir le "Cleachtais fíonóireachta shonracha" sa roinn maidir le "Cleachtais fíonóireachta".

3. **Cuireadh cineálacha nua leis an meascán cineálacha le haghaidh fíon geal agus fíon rísínithe**

   (a) I gcás fíon geal (tirim, leath-thirim, milis), cuireadh na cineálacha fíonchaor geal Malagouzia agus Muscat Alexandria leis an meascán cineálacha, i ngach coibhneas.

   (b) I gcás fíon rísínithe, cuireadh na cineálacha fíonchaor geal Malagouzia agus Muscat Alexandria leis an meascán cineálacha, i ngach coibhneas.

   Cúis: Tar éis 1990, tháinig Malagouzia chun cinn agus é ina chineál fíniúna diansaothraithe, agus cuireadh é ar scála mór den chéad uair sa leithinis Sithonia in aice láimhe. Ceann de na cineálacha is mó a bhfuil tóir air i bhfíonghoirt na Gréige anois is ea é agus tá sé á fhás ar Shliabh Athos le 15 bliana anuas. Is cineál láidir torthúil é. Toisc go bhfuil sé íogair don bhotraíteas agus róthaise, fástar é idir leibhéil mheánacha agus uachtaracha an fhíonghoirt, ar thalamh chlaonta de ghnáth, áit a mbíonn cúrsaí draenála níos fearr. Is saintréithe de Shliabh Athos iad na dálaí seo, áit ina saothraítear an fhíniúin go han-chúramach, a mhéid a bhaineann le leasú, uisciú agus lomadh a dhéantar le linn an

[1] IO L 9, 11.1.2019, lch. 2.

tsamhraidh (baint na mbachlóg, baint na nduilleog). Úsáidtear é mar chineál as féin nó in éineacht le cineálacha eile ag a bhfuil saintréithe éagsúla (e.g. Asyrtiko) chun fíonta geala atá tirim, measartha tirim agus milis a tháirgeadh. Bíonn seirbhe mheasartha agus dea-bholaithe coitianta de líomaí agus de phéitseoga ag na fíonta má fhástar na fíniúnacha ar dháileachtaí gar don fharraige, agus bíonn blasanna basal agus luibheanna aramatacha eile ag na fíonta má tá na fíonghoirt suite ag airde níos airde.

Is dócha gur tháinig Muscat Alexandria go Sliabh Athos tar éis 1922, nuair a thug dídeanaithe an cineál seo leo, agus nuair a cuireadh é i dTuaisceart na Gréige agus ar Limnos go príomha. In 1934, scríobh an manach, Eulogios Kourilas, go raibh "Alexandrina álainn" ag Mainistir Meyístis lávras (Μονή Μεγίστης λαύρας). Fuair Mainistir Símōnos Pétras (Μονή Σίμωνος Πέτρας) fíonchaora óna cuid talún ar Limnos (sna blianta nár leor an fómhar fíonchaor ar Shliabh Athos chun riachtanais na manach a shásamh), agus bhí ábhar iomadúcháin eile acu freisin. Cláraíodh an cineál go hoifigiúil in 1960. Toisc go bhfuil sé á fhás ar leithinis Athos le 100 bliain anuas, tá sé oiriúnaithe d'aeráid shonrach an limistéir.

Fásann an cineál go maith in ithir chréúil ghainmheach Shliabh Athos, ithir a bhfuil uigeacht mheánach inti agus ag a bhfuil pH idir 6-8. Tá sé sách láidir, torthúil agus frithsheasmhach in aghaidh triomaigh agus táirgtear fíonchaora móra ar a bhfuil craiceann ghealbhuí. Tosaíonn an fómhar tráth idir deireadh mhí Lúnasa agus an 10 Meán Fómhair, ag brath ar an mbliain. Ar an meán, tagann an cineál in aibíocht níos luaithe i bhfíonghoirt Shliabh Athos i gcomparáid le háiteanna eile sa Ghréig ina bhfástar é.

Táirgeann Muscat Alexandria fíonta ar dhath gealbhuí lena mbaineann drithlí órga agus glasa, agus bíonn blas miontais ag na fíonta ag a bhfuil dea-bholadh láidir de rós, de sheasmain, de thorthaí cloiche, agus fíonchaora. Tá meántathag agus meánseirbhe ag na fíonta seo, chomh maith le hiarbhlas maith (meánach+) toisc go bhfuil poitéinseal saibhir aramatach acu. Mar gheall ar a meántoirt agus a meánseirbhe, úsáidtear na fíonta i gcumaisc le cineálacha eile, amhail Asyrtiko, atá níos seirbhe. Bíonn poitéinseal aosúcháin nach mó ná 4 bliana acu, ach amháin i roinnt bheag cásanna, agus, dá bhrí sin, ba cheart iad a ól agus iad óg.

Leasaíodh na ranna maidir le "Cineálacha fíonchaor údaraithe" agus "An nasc leis an limistéar geografach" le breis faisnéise faoi "Sonraí maidir leis an limistéar geografach", "Sonraí faoin táirge" agus "Idirghníomhaíocht chúisíoch".

4. **Cuireadh cineálacha nua leis an meascán cineálacha le haghaidh fíon dearg, fíon rosé, fíon licéir dearg agus fíon rísínithe**

(a) I gcás fíon dearg (tirim, leath-thirim, milis), cuireadh na cineálacha fíonchaor dearg Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko agus Muscat Hamburg leis an meascán cineálacha, i ngach coibhneas.

(b) I gcás fíon rosé (tirim agus leath-thirim), cuireadh na cineálacha fíonchaor dearg Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko agus Muscat Hamburg leis an meascán cineálacha, i ngach coibhneas.

(c) I gcás fíon licéir dearg, cuireadh na cineálacha fíonchaor dearg Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko agus Muscat Hamburg leis an meascán cineálacha, i ngach coibhneas.

(d) I gcás fíon rísínithe, cuireadh na cineálacha fíonchaor dearg Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko agus Muscat Hamburg leis an meascán cineálacha, i ngach coibhneas.

Cúis: Tá Merlot agus Cabernet Franc, ar cineálacha idirnáisiúnta ilfhiúsacha iad, á bhfás ar Shliabh Athos le roinnt blianta anuas agus tá siad dulta in oiriúint go fíormhaith don ithir ann agus na dálaí aeráide. Aibíonn na fíonchaora go maith; bíonn an dath céanna orthu ar fad agus forbraíonn siad méid maith siúcra. Bíonn fíonta a dhéantar le fíonchaora Merlot dearg dorcha agus tathagach agus bíonn neart alcóil ard acu, ach bíonn fíonta Cabernet Franc tainneach, bíonn méid maith alcóil ann agus oireann tréimhsí aosúcháin fada dóibh. Is cineál ilfhiúsach Gréagach é Agiorgitiko. Tosaíodh ar a shaothrú i dtuaisceart na Gréige le déanaí agus tá an chuma air go gcaomhnaíonn sé a shaintréithe in Halkidiki agus ar Shliabh Athos go háirithe. Is cineál torthúil aramatach é a tháirgeann fíonta ag a bhfuil tainniní boga, rud a shaibhríonn (in éineacht le Muscat Hamburg) an meascán cineálacha a úsáidtear chun fíonta dearga TGFC "Agio Oros" a dhéanamh, ina bhfuil cineálacha níos láidre tainní. Ar deireadh, is cineál é Muscat Hamburg a fhástar ar fud na Gréige. Ar deireadh, is cineál é Muscat Hamburg a fhástar ar fud na Gréige. Ar Shliabh Athos, úsáidtear é den chuid is mó i bhfíonta rosé tirime agus meántirime, agus i bhfíonta rísínithe dearga meántirime milse. Cuireann sé táirgeachtaí níos lú ná an gnáth-tháirgeadh sa limistéar seo, agus mar gheall air sin faightear fíonta speisialta ag a bhfuil neart ard alcóil, tainniní an-bhog agus iarbhlas deas aramatach.

Leasaíodh na ranna maidir le "Cineálacha fíonchaor údaraithe" agus "An nasc leis an limistéar geografach" le breis faisnéise faoi "Sonraí maidir leis an limistéar geografach", "Sonraí faoin táirge" agus "Idirghníomhaíocht chúisíoch".

5. **Réamhrá maidir leis an téarma traidisiúnta "Nama"**

Cúis: "Nama" is ainm don fhíon dearg milis (fíon rísínithe nó fíon licéir) a úsáidtear go traidisiúnta i gceiliúradh an Aifrinn. Is cineál fíona é, ag a bhfuil seirbhe íseal agus méid íseal alcóil, a tháirgtear go speisialta agus atá á tháirgeadh i limistéar Shliabh Athos leis na céadta.

Leasaíodh an roinn maidir le "Téarmaí traidisiúnta".

DOICIMÉAD AONAIR

1. **AINM(NEACHA)**

Άγιο Όρος / Agio Oros

2. **CINEÁL AN TÁISC GHEOGRAFAIGH:**

TGFC — Tásc Geografach faoi Chosaint

3. **CATAGÓIRÍ TÁIRGÍ FÍNIÚNA**

1. Fíon

3. Fíon licéir

15. Fíon ó fhíonchaora rísínithe

4. **TUAIRISC AR AN bhFÍON (AR NA FÍONTA)**

1. *Fíon dearg tirim*

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

Cuma: dath dúdhearg agus drithlí ar dhath an rúibín.

Cumhracht: dea-bholadh láidir sméar agus spíosraí éagsúla, ach bíonn blasanna fanaile nó tobac ann freisin ag brath ar an tréimhse aosúcháin.

Blas: blas lán le tathag iontach, seirbhe mhaith agus tainniní boga.

— Neart alcóil iomlán íosta: 11.0 % de réir toirte.

— Neart alcóil nádúrtha íosta: 10.5 % de réir toirte.

— Méid iomlán siúcra (g/l): uas. 9.0

— Seirbhe iomlán uasta: 7.0 i ngraim in aghaidh an lítir arna shloinneadh mar aigéad tartarach

— Ní mór don neart alcóil uasta na luachanna a leagtar síos i reachtaíocht ábhartha an Aontais Eorpaigh a chomhlíonadh.

— I gcás ina mbíonn an méid siúcra níos mó ná 4 g/l, bíonn feidhm ag na coinníollacha a leagtar síos i gCuid B d'Iarscríbhinn III a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/33 ón gCoimisiún.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Uasmhéid nirt alcóil iomláin (mar % den toirt)	
Íosmhéid nirt alcóil iarbhír (mar % den toirt)	11
Íosmhéid aigéadachta iomláine	4,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach
Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	20
Foriomlán uasta dé-ocsaíde sulfair (ina mhilleagraim in aghaidh an lítir):	150

2. *Fíon dearg meántirim*

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

Cuma: dath dúdhearg agus drithlí ar dhath an rúibín.

Cumhracht: dea-bholadh de thorthaí dearga (silíní, silíní searbha).

Blas: blas na gcaor agus blas bog chomh maith le huigeacht mhín agus iarbhlas deas.

— Neart alcóil nádúrtha íosta: 10.5 % de réir toirte.

— Méid iomlán siúcra (g/l): íos. 4.5 – uas. 17.5

— Seirbhe iomlán uasta: 7.0 i ngraim in aghaidh an lítir arna shloinneadh mar aigéad tartarach

— Ní mór don neart alcóil uasta na luachanna a leagtar síos i reachtaíocht ábhartha an Aontais Eorpaigh a chomhlíonadh.

— I gcás ina mbíonn an méid siúcra níos mó ná 12 g/l, bíonn feidhm ag na coinníollacha a leagtar síos i gCuid B d'Iarscríbhinn III a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/33 ón gCoimisiún.

— An t-uaschion dé-ocsaíde sulfair a cheadaítear ná 200 milleagram in aghaidh an lítir le haghaidh fíonta dearga ina bhfuil méid siúcra, a shloinntear mar iomlán an ghlúcóis agus an fhruchtóis, de 5 ghram in aghaidh an lítir ar a laghad (i gcomhréir leis an maolú a leagtar síos i gCuid B d'Iarscríbhinn I a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/934 ón gCoimisiún.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Uasmhéid nirt alcóil iomláin (mar % den toirt)	
Íosmhéid nirt alcóil iarbhír (mar % den toirt)	11
Íosmhéid aigéadachta iomláine	3,5 gram in aghaidh an lítir, arna léiriú mar aigéad tartarach
Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	20
Foriomlán uasta dé-ocsaíde sulfair (ina mhilleagraim in aghaidh an lítir):	200

3. *Fíon dearg milis*

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

Cuma: dath dúdhearg le drithlí corcra, drithlí ar dhath an rúibín, drithlí corcairghorma nó scothghorma, ag éirí donnrua uaireanta de réir mar a théann sé in aois.

Cumhracht: dea-bholadh casta an-aramatach chomh maith le blasanna coitianta meala nó torthaí triomaithe.

Blas: saibhir agus milis, chomh maith le seirbhe chothrom.

— Neart alcóil iomlán íosta: 15.0 % de réir toirte.

— Neart alcóil nádúrtha íosta: 10.5 % de réir toirte.

— Méid iomlán siúcra (g/l): íos. 45

— Seirbhe iomlán uasta: 7.5 i ngraim in aghaidh an lítir arna shloinneadh mar aigéad tartarach.

— Ní mór don neart alcóil uasta na luachanna a leagtar síos i reachtaíocht ábhartha an Aontais Eorpaigh a chomhlíonadh.

— An t-uaschion dé-ocsaíde sulfair a cheadaítear ná 300 milleagram in aghaidh an lítir le haghaidh fíonta milse, ag a bhfuil neart alcóil iomlán de réir toirte de 15 % toirte nó níos airde agus méid siúcra de 45 g/l (i gcomhréir leis an maolú a leagtar síos i gCuid B d'Iarscríbhinn I a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/934 ón gCoimisiún.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Uasmhéid nirt alcóil iomláin (mar % den toirt)	
Íosmhéid nirt alcóil iarbhír (mar % den toirt)	11
Íosmhéid aigéadachta iomláine	3,5 gram in aghaidh an lítir, arna léiriú mar aigéad tartarach
Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	20
Foriomlán uasta dé-ocsaíde sulfair (ina mhilleagraim in aghaidh an lítir):	300

4. *Fíon rosé tirim*

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

Cuma: dath bándearg éadrom agus drithlí oráiste uaireanta.

Cumhracht: dea-bholadh torthaí dearga agus rósanna, chomh maith le blasanna glasa (piobair) ag brath ar an gcineál a úsáidtear.

Blas: Faightear an chumhracht sa bhlas freisin, a bhfuil iarbhlas fada na gcaor aige agus atá deas, chomh maith le seirbhe úr.

— Neart alcóil iomlán íosta: 11.0 % de réir toirte.

— Neart alcóil nádúrtha íosta: 10.0 % de réir toirte.

— Méid iomlán siúcra (g/l): uas. 9.0

— Seirbhe iomlán uasta: 7.5 i ngraim in aghaidh an lítir arna shloinneadh mar aigéad tartarach.

— Ní mór don neart alcóil uasta na luachanna a leagtar síos i reachtaíocht ábhartha an Aontais Eorpaigh a chomhlíonadh.

— I gcás ina mbíonn an méid siúcra níos mó ná 4 g/l, bíonn feidhm ag na coinníollacha a leagtar síos i gCuid B d'Iarscríbhinn III a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/33 ón gCoimisiún.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Uasmhéid nirt alcóil iomláin (mar % den toirt)	
Íosmhéid nirt alcóil iarbhír (mar % den toirt)	11
Íosmhéid aigéadachta iomláine	3,5 gram in aghaidh an lítir, arna léiriú mar aigéad tartarach
Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	18
Foriomlán uasta dé-ocsaíde sulfair (ina mhilleagraim in aghaidh an lítir):	200

5. *Fíon rosé meántirim*

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

Cuma: dath bándearg dorcha nó flannbhuí ag brath ar mhéid an úsctha.

Cumhracht: dea-bholaithe saintréitheacha de thorthaí milse dearga (sútha talún, sútha craobh agus silín fiáin).

Blas: meántathag atá olartha agus cothrom mar gheall ar sheirbhe bhog agus milseacht.

— Neart alcóil nádúrtha íosta: 10.0 % de réir toirte.

— Méid iomlán siúcra (g/l): íos. 4.5 – uas. 17.5

— Seirbhe iomlán uasta: 7.5 i ngraim in aghaidh an lítir arna shloinneadh mar aigéad tartarach.

— Ní mór don neart alcóil uasta na luachanna a leagtar síos i reachtaíocht ábhartha an Aontais Eorpaigh a chomhlíonadh.

— I gcás ina mbíonn an méid siúcra níos mó ná 12 g/l, bíonn feidhm ag na coinníollacha a leagtar síos i gCuid B d'Iarscríbhinn III a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/33 ón gCoimisiún.

— An t-uaschion dé-ocsaíde sulfair a cheadaítear ná 250 milleagram in aghaidh an lítir le haghaidh fíonta rosé ina bhfuil méid siúcra, a shloinntear mar iomlán an ghlúcóis agus an fhruchtóis, de 5 ghram in aghaidh an lítir ar a laghad (i gcomhréir leis an maolú a leagtar síos i gCuid B d'Iarscríbhinn I a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/934 ón gCoimisiún.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Uasmhéid nirt alcóil iomláin (mar % den toirt)	
Íosmhéid nirt alcóil iarbhír (mar % den toirt)	11
Íosmhéid aigéadachta iomláine	3,5 gram in aghaidh an lítir, arna léiriú mar aigéad tartarach
Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	18
Foriomlán uasta dé-ocsaíde sulfair (ina mhilleagraim in aghaidh an lítir):	250

6. *Fíon geal tirim*

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

Cuma: criostalta, dath gealbhuí agus drithlí glasa.

Cumhracht: bolaithe de thorthaí citris agus torthaí ag a bhfuil bia bán (péitseoga, úlla) go príomha.

Blas: úr agus cothrom, iarbhlas fada de ghnáth.

— Neart alcóil iomlán íosta: 11.0 % de réir toirte.

— Neart alcóil nádúrtha íosta: 10.0 % de réir toirte.

— Méid iomlán siúcra (g/l): uas. 9.0

— Seirbhe iomlán uasta: 7.5 i ngraim in aghaidh an lítir arna shloinneadh mar aigéad tartarach.

— Ní mór don neart alcóil uasta na luachanna a leagtar síos i reachtaíocht ábhartha an Aontais Eorpaigh a chomhlíonadh.

— I gcás ina mbíonn an méid siúcra níos mó ná 4 g/l, bíonn feidhm ag na coinníollacha a leagtar síos i gCuid B d'Iarscríbhinn III a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/33 ón gCoimisiún.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Uasmhéid nirt alcóil iomláin (mar % den toirt)	
Íosmhéid nirt alcóil iarbhír (mar % den toirt)	11
Íosmhéid aigéadachta iomláine	3,5 gram in aghaidh an lítir, arna léiriú mar aigéad tartarach

Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	18
Foriomlán uasta dé-ocsaíde sulfair (ina mhilleagraim in aghaidh an lítir):	200

7. *Fíon geal meántirim*

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

Cuma: dath buí geal órga.

Cumhracht: spleodrach agus torthúil, agus dea-bholaithe bláthanna den chuid is mó.

Blas: maothlach, seirbhe shuntasach agus tathag maith.

— Neart alcóil nádúrtha íosta: 10.0 % de réir toirte.

— Méid iomlán siúcra (g/l): íos. 4.5 – uas. 17.5

— Seirbhe iomlán uasta: 7.5 i ngraim in aghaidh an lítir arna shloinneadh mar aigéad tartarach.

— Ní mór don neart alcóil uasta na luachanna a leagtar síos i reachtaíocht ábhartha an Aontais Eorpaigh a chomhlíonadh.

— I gcás ina mbíonn an méid siúcra níos mó ná 12 g/l, bíonn feidhm ag na coinníollacha a leagtar síos i gCuid B d'Iarscríbhinn III a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/33 ón gCoimisiún.

— An t-uaschion dé-ocsaíde sulfair a cheadaítear ná 250 milleagram in aghaidh an lítir le haghaidh fíonta geala ina bhfuil méid siúcra, a shloinntear mar iomlán an ghlúcóis agus an fhruchtóis, de 5 ghram in aghaidh an lítir ar a laghad (i gcomhréir leis an maolú a leagtar síos i gCuid B d'Iarscríbhinn I a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/934 ón gCoimisiún.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Uasmhéid nirt alcóil iomláin (mar % den toirt)	
Íosmhéid nirt alcóil iarbhír (mar % den toirt)	11
Íosmhéid aigéadachta iomláine	3,5 gram in aghaidh an lítir, arna léiriú mar aigéad tartarach
Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	18
Foriomlán uasta dé-ocsaíde sulfair (ina mhilleagraim in aghaidh an lítir):	250

8. *Fíon geal milis*

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

Cuma: dath buí agus drithlí glasa, a d'fhéadfadh éirí níos dorcha mar a théann sé in aois.

Cumhracht: boladh casta láidir agus blasanna torthaí, bláthacha nó spíosraí milse, ag brath ar na cineálacha a úsáidtear.

Blas: blas cothrom milis agus iomlán, chomh maith le hiarbhlas fada aramatach.

— Neart alcóil iomlán íosta: 15.0 % de réir toirte.

— Neart alcóil nádúrtha íosta: 10.0 % de réir toirte.

— Méid iomlán siúcra (g/l): íos. 45

— Seirbhe iomlán uasta: 7.5 i ngraim in aghaidh an lítir arna shloinneadh mar aigéad tartarach.

— Ní mór don neart alcóil uasta na luachanna a leagtar síos i reachtaíocht ábhartha an Aontais Eorpaigh a chomhlíonadh.

— An t-uaschion dé-ocsaíde sulfair a cheadaítear ná 300 milleagram in aghaidh an lítir, ag a bhfuil neart alcóil iomlán de réir toirte níos mó ná 15 % (i gcomhréir leis an maolú a leagtar síos i gCuid B d'Iarscríbhinn I a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/934 ón gCoimisiún.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Uasmhéid nirt alcóil iomláin (mar % den toirt)	
Íosmhéid nirt alcóil iarbhír (mar % den toirt)	11
Íosmhéid aigéadachta iomláine	3,5 gram in aghaidh an lítir, arna léiriú mar aigéad tartarach
Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	18
Foriomlán uasta dé-ocsaíde sulfair (ina mhilleagraim in aghaidh an lítir):	300

9. *Fíon dearg licéir*

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

Cuma: dath corcra dorcha agus drithlí ar dhath an rúibín.

Cumhracht: boladh láidir de chnónna, torthaí dearga triomaithe, mil, céir agus seacláid dhubh.

Blas: blas spleodrach flúirseach lán, chomh maith le blas cothrom milis.

— Uasmhéid nirt alcóil iarbhír: 22.0 % de réir toirte.

— Neart alcóil iomlán íosta: 17.5 % de réir toirte.

— Íosmhéid siúcra: íos. 221 g/l in úrfhíon

— Seirbhe iomlán uasta: 7.5 i ngraim in aghaidh an lítir arna shloinneadh mar aigéad tartarach.

— Ní mór don neart alcóil uasta na luachanna a leagtar síos i reachtaíocht ábhartha an Aontais Eorpaigh a chomhlíonadh.

— An t-uaschion dé-ocsaíde sulfair a cheadaítear ná 200 milleagram in aghaidh an lítir le haghaidh fíonta licéir, ina bhfuil méid siúcra de 5 ghram in aghaidh an lítir ar a laghad (i gcomhréir leis an maolú a leagtar síos i gCuid B d'Iarscríbhinn I a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/934 ón gCoimisiún.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Uasmhéid nirt alcóil iomláin (mar % den toirt)	
Íosmhéid nirt alcóil iarbhír (mar % den toirt)	15
Íosmhéid aigéadachta iomláine	3,5 gram in aghaidh an lítir, arna léiriú mar aigéad tartarach
Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	20
Foriomlán uasta dé-ocsaíde sulfair (ina mhilleagraim in aghaidh an lítir):	200

10. *Fíon geal ó fhíonchaora rísínithe*

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

Cuma: dath buí dorcha agus frithscáileanna ar dhath an chaife, ag brath ar an tréimhse aosúcháin.

Cumhracht: boladh ilchineálach ina bhfuil spíosraí milse, amhail caineál agus rós, in éineacht le torthaí triomaithe amhail aibreoga agus rísíní.

Blas: blas bolg milis agus seirbhe ghlan agus tathag an-mhaith.

— Neart alcóil nádúrtha íosta: 16.0 % de réir toirte.

— Íosmhéid iomlán siúcra (g/l): 45

— Seirbhe iomlán uasta: 7.5 i ngraim in aghaidh an lítir arna shloinneadh mar aigéad tartarach.

— Ní mór don neart alcóil uasta na luachanna a leagtar síos i reachtaíocht ábhartha an Aontais Eorpaigh a chomhlíonadh.

— An t-uaschion dé-ocsaíde sulfair a cheadaítear ná 400 milleagram in aghaidh an lítir le haghaidh fíonta milse a dhéantar as fíonchaora rísínithe, agus an méid siúcra iarmharaigh, a shloinntear mar shiúcraí, a cheadaítear ná 45 g/l ar a laghad (i gcomhréir leis an maolú i gCuid B d'Iarscríbhinn I a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/934 ón gCoimisiún.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Uasmhéid nirt alcóil iomláin (mar % den toirt)	
Íosmhéid nirt alcóil iarbhír (mar % den toirt)	9
Íosmhéid aigéadachta iomláine	3,5 gram in aghaidh an lítir, arna léiriú mar aigéad tartarach
Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	30
Foriomlán uasta dé-ocsaíde sulfair (ina mhilleagraim in aghaidh an lítir):	400

11. *Fíon dearg ó fhíonchaora rísínithe*

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

Cuma: dath an charamail dhorcha agus drithlí buídhearga.

Cumhracht: cumhracht ilchineálach de thorthaí triomaithe - figí, aibreoga, rísíní - agus spíosraí milse.

Blas: blas ilchineálach lán, chomh maith le blas cothrom milis agus bolaithe de thorthaí triomaithe amhail aibreoga agus figí.

— Neart alcóil nádúrtha íosta: 16.0 % de réir toirte.

— Íosmhéid siúcra: 140 g/l

— Seirbhe iomlán uasta: 7.5 i ngraim in aghaidh an lítir arna shloinneadh mar aigéad tartarach.

— Ní mór don neart alcóil uasta na luachanna a leagtar síos i reachtaíocht ábhartha an Aontais Eorpaigh a chomhlíonadh.

— An t-uaschion dé-ocsaíde sulfair a cheadaítear ná 400 milleagram in aghaidh an lítir le haghaidh fíonta milse a dhéantar as fíonchaora rísínithe, agus an méid siúcra iarmharaigh, a shloinntear mar shiúcraí, a cheadaítear ná 45 g/l ar a laghad (i gcomhréir leis an maolú i gCuid B d'Iarscríbhinn I a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/934 ón gCoimisiún.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Uasmhéid nirt alcóil iomláin (mar % den toirt)	
Íosmhéid nirt alcóil iarbhír (mar % den toirt)	9
Íosmhéid aigéadachta iomláine	3,5 gram in aghaidh an lítir, arna léiriú mar aigéad tartarach

Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	30
Foriomlán uasta dé-ocsaíde sulfair (ina mhilleagraim in aghaidh an lítir):	400

5. CLEACHTAIS MAIDIR LE FÍONÓIREACHT

5.1. *Cleachtais fíonóireachta shonracha*

1. Córas treoraithe fíniúnacha

An teicníc shaothraithe

Treoraítear na fíniúnacha i gcruth cuach nó i dtródam aonair nó i dtródam dúbailte ag úsáid tródam buan nó gas athchuir

2. Táirgeadh fíonta geala agus fíonta rísínithe geala

Srianta maidir le fíonóireacht

(a) Fíonta geala

Táirgtear fíon geal TGFC "Agio Oros" le teicnící fíonóireachta nua-aimseartha. Ní mór nach sáródh an teocht 20 °C le linn an choipthe alcóil.

(b) Fíonta rísínithe geala

Buantar na fíonchaora agus iad ró-aibí (méid siúcra >270 g/l) agus ansin fágtar iad le triomú sa ghrian ar feadh 10-15 lá go dtí go mbaintear an méid siúcra inmhianaithe de 350-370 g/l amach. Fáisctear na fíonchaora ansin chun an t-úrfhíon a bhailiú agus ansin déantar an coipeadh alcóil ag teochtaí rialaithe idir 16-18 °C.

3. Táirgeadh fíonta dearga, fíonta rísínithe dearga, fíonta dearga licéir agus fíonta rosé

Srianta maidir le fíonóireacht

(a) Fíonta dearga

Táirgtear fíon dearg TGFC "Agio Oros" le modhanna fíonóireachta traidisiúnta le haghaidh fíon dearg.

(b) Fíonta rísínithe dearga

Buantar na fíonchaora agus iad ró-aibí (méid siúcra >270 g/l) agus ansin fágtar iad le triomú sa ghrian ar feadh 10-15 lá go dtí go mbaintear an méid siúcra inmhianaithe de 350-370 g/l amach. Fáisctear na fíonchaora ansin agus cuirtear in umar coipthe iad ina dtarlaíonn coipeadh alcóil ag teochtaí rialaithe idir 20-22 °C.

(c) Fíonta licéir dearga

Nuair a bhíonn na gais bainte agus na fíonchaora fáiscthe de bheagán, cuirtear in umar coipthe iad ina dtosaíonn coipeadh alcóil. Tarlaíonn coipeadh alcóil ag teochtaí rialaithe idir 20-22 °C. Scartar an fíon ón marc nuair a bhíonn na saintréithe orgánaileipteacha inmhianaithe bainte amach aige. Cuirtear alcól neodrach de thionscnamh fíonmhar, ag a bhfuil neart alcóil de 96 % toirte ar a laghad, leis chun stop a chur leis an gcoipeadh alcóil, agus baintear na giostaí le scagachán.

(d) Fíonta rosé

Táirgtear fíon rosé TGFC "Agio Oros" le teicnící fíonóireachta nua-aimseartha. Ní mór nach sáródh an teocht 20 °C le linn an choipthe alcóil.

4. Cleachtais fíonóireachta shonracha i dtáirgeadh na bhfíonta

Cleachtais fíonóireachta shonracha

(a) Ceadaítear milsiú i dtáirgeadh fíonta meántirime, leathmhilse agus milse, i gcomhréir leis na forálacha ábhartha (Cuid D d'Iarscríbhinn I a ghabhann le Rialachán (AE) Uimh. 2019/934).

(b) Táirgtear fíon licéir ó úrfhíon fíonchaor, a bhfuil coipeadh páirteach déanta aige, agus ag a bhfuil neart nádúrtha alcóil de réir toirte de 12 %, nó ó fhíon, nó meascán den dá rud, lena gcuirtear alcól neodrach de thionscnamh fíonmhar as féin nó mar chuid de mheascán, lena n-áirítear alcól a fhaightear ó dhriogadh fíonchaor triomaithe ag a bhfuil neart alcóil iarbhír de réir toirte nach lú ná 96 %, nó fíon nó driogáit fíonchaor thriomaithe ag a bhfuil neart alcóil iarbhír de réir toirte nach lú ná 52 % agus nach mó ná 86 %.

(c) Táirgtear fíon rísínithe ó úrfhíon fíonchaor a fhágtar faoin ngrian nó faoi scáth le haghaidh díhiodráitiú páirteach ar feadh 10-15 lá. Déantar fíon den úrfhíon seo gan úrfhíon nó úrfhíon chomhdhlúite choigeartaithe nó alcól de thionscnamh talmhaíochta nó driogáit – roimh an gcoipeadh alcóil, lena linn, nó ina dhiaidh – agus gan an úrfhíon a dhlúthú ó fhíonchaora rísínithe ar bhealach ar bith. Tagann méid siúcra agus alcóil an táirge deiridh ó na fíonchaora, a ndéantar fíon díobh, amháin.

5.2. *Uastáirgeacht*

1. Táirgeacht(aí) uasta an táirge deiridh i heictilítir in aghaidh an heicteáir

96 hl in aghaidh an heicteáir

2. Táirgeacht uasta na bhfíonchaor i gcileagraim in aghaidh an heicteáir

12 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

6. LIMISTÉIR GHEOGRAFACHA CHRÍOCHAITHE

Cuimsítear le limistéar táirgthe críochaithe fhíonta TGFC "Agio Oros", atá suite ag airde idir 10 agus 400 méadar, limistéar riaracháin Shliabh Athos agus Ouranoupoli, an dúiche máguaird, i gceantar bardasach Stageira-Akanthos, Maoracht Halkidiki.

7. PRÍOMHCHINEÁL(ACHA) FÍONCHAOR

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 Alexandria B

Muscat Hamburg N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou

8. TUAIRISC AR AN NASC(NA NAISC)

8.1. *An nasc staire, cultúrtha agus sóisialta*

1. An nasc staire

Bhí fíonghoirt forbartha go maith i limistéar Shliabh Athos, mar a léiríonn fianaise scríofa éagsúil ó mhanaigh. Déantar neart tagairtí do shaothrú fíniúnacha i leabhar a scríobh an manach, Eulogios Kourilas Lauriotis. Is féidir forleithne shaothrú fíniúnacha na mainistreacha ar Shliabh Athos, a bhfuil a gcuid fíonlann féin acu fós, a fheiceáil sna taifid staire. Is fiú a lua gur tháirg gach mainistir idir 80-100 tona d'fhíon gach bliain. Seachas na 20 mainistir, tá spleáchríocha ar Shliabh Athos freisin – ar a dtugtar *skite* naofa, nó lonnaíochtaí aiséitiúla, agus cillíní naofa – a shaothraíonn a bhfíniúnacha agus a ólann a gcuid fíona féin. Is iad Limnio, Fokianos, Mavroudi, Roditis agus Muscat Alexandria a fásadh anseo go traidisiúnta. Tá cineálacha eachtracha amhail Merlot, Cabernet Sauvignon agus Syrah á saothrú anseo ó na 1990idí i leith. Thairis sin, tá na cineálacha Malagouzia, Agiorgitiko, Muscat Hamburg agus Cabernet Franc á gcur anseo le 15 bliana anuas. Tá an chuma air go bhfuil na cineálacha seo ag dul i dtaithí ar an aeráid anseo agus tá siad anois ag táirgeadh na fíonta iontacha atá mar dhlúthchuid den limistéar seo.

Tosaíodh ar shaothrú eagraithe fíniúnacha agus táirgeadh fíona ar scála mór le bunú na mainistreacha ar Shliabh Athos. Le "tionól" trádála a thosaigh in 972 A.D. a leagadh amach na rialacha le haghaidh na trádála fíona laistigh de theorainneacha Shliabh Athos, ach go luath ina dhiaidh sin a tosaíodh ar thrádáil an fhíona lasmuigh de na teorainneacha. Le himeacht na mílaoise, bhí ról na gcoimeádaithe fíonsaothrúcháin ag mainistreacha ar fud na Gréige, agus d'oibrigh siad fíonlanna dea-bhainistithe mar chuid den ról seo.

2. Nasc staire le haghaidh fíonta licéir agus fíonta rísínithe

Táirgeadh fíonta licéir agus fíonta rísínithe sa limistéar seo chomh fada siar le 1 000 bliain ó shin, nuair a tháirg na manaigh roinnt fíonta milse chomh maith le fíonta tirime. Fíon uathúil ab ea seo a ghabh le béilí chun ceiliúradh a dhéanamh ar mhór-ócáidí agus ar mhórfhéilte Críostaíochta.

Cuidíonn teochtaí arda agus uaireanta fada gréine sa limistéar seo le carnadh siúcraí sna fíonchaora, rud a thugann an neart alcóil iomchuí dóibh agus na comhpháirteanna aramatacha a theastaíonn chun fíonta (fíonta licéir agus fíonta rísínithe) ar ardchaighdeán a tháirgeadh.

Tháinig clú ar na fíonta seo le himeacht ama, laistigh den limistéar táirgthe fiú agus bhí cáil orthu ar fud na Gréige mar gheall ar an ardchaighdeán a ghabh leo agus na saintréithe uathúla orgánaileipteacha.

Thart ar 20 bliain ó shin, thosaigh fíonlanna áitiúla ag táirgeadh agus ag dáileadh na bhfíonta seo go córasach, ag úsáid teicnící traidisiúnta in éineacht leis an teicneolaíocht nua-aimseartha.

Lean an cháil a bhí orthu ag scaipeadh le linn na tréimhse seo agus tá a gcuid ainmneacha anois nasctha go dlúth leis an limistéar táirgthe, toisc go mbaineann a saintréithe sonracha leis na cineálacha a úsáidtear chomh maith leis na dálaí ithreach agus aeráide agus an modh táirgthe.

3. Naisc chultúrtha, shóisialta agus eacnamaíocha

Tá fíonghoirt agus fíonta bainte go dlúth le saol cultúrtha, sóisialta agus eacnamaíoch na muintire áitiúla ón anallód. Tá an nasc seo ann fós sa lá atá inniu ann agus is léir sin mar gheall ar na himeachtaí agus comhdhálacha a eagraítear chun an fíon, chomh maith leis na traidisiúin chultúrtha áitiúla, a chur chun cinn. Tá ról lárnach uathúil ag fíonta rísínithe agus fíonta licéir ag roinnt imeachtaí sóisialta, cultúrtha agus reiligiúnacha.

8.2. *Timpeallacht gheografach*

1. Timpeallacht gheografach agus bunús geografach

Tá an limistéar fíonsaothrúcháin ina gceadaítear fíon TGFC "Agio Oros" a tháirgeadh suite laistigh de theorainneacha riaracháin leithinis Athos. Tá na fíonghoirt suite cois farraige den chuid is mó nó ar fhána suas le hairde de 400 méadar. Tá leibhéil mhaithe pH san ithir agus uigeacht mheánach inti, idir cré ghainmheach agus gaineamh créúil, agus, i roinnt áiteanna, dúrabhán gainmheach nach bhfuil róshalanda, ina bhfuil méid ard iarainn, copair agus maignéisiam agus méid leordhóthanach fosfair agus mangainéise.

Ó thaobh cúrsaí geolaíochta de, is cuid d'fhoirmíocht gheolaíochta Rhodope é leithinis Athos, atá déanta de charraigeacha criostalaithe meiteamorfacha (naghas, glaschloch, aolchloch, aolchloch chriostalaithe agus marmar) agus bruthcharraigeacha (eibhear, eibheardhióirítí agus oifilítí).

I dtéarmaí moirfeolaíochta, aithnítear é mar gheall ar na fánaí géara cois cósta, na loig chreagacha agus Sliabh Athos, atá biorach ar nós pirimide agus é 2 033 méadar in airde. Múnlaíonn an tírdhreach creagach, chomh maith leis an gcósta géar agus sruthanna na farraige i ndeisceart na leithinse aeráid leithinis Athos.

De réir sonraí meitéareolaíochta ó stáisiúin mheitéareolaíochta Arnaia, Neos Marmaras agus Stratoni, tá aeráidí éagsúla le fáil i limistéar Shliabh Athos: aeráid réigiún cósta na Meánmhara sna limistéir íochtaracha, aeráid réigiún intíre na Meánmhara sna limistéir níos uachtaraí agus aeráid thais ilchríochach sna sléibhte. Bíonn geimhrí séimhe agus samhraí fionnuara ina saintréithe d'aeráid idirchriosach na Meánmhara. Tá miocraeráid le fáil sna hísealchríocha agus sna sléibhte, rud a fhágann gurb annamh a bhíonn sioc díobhálach nó teochtaí sár-arda ann.

Is iad mí Iúil agus mí Lúnasa na míonna is teo, ina mbíonn teochtaí uasta de thart ar 31 °C ann i rith an lae. Is iad mí Eanáir agus mí Feabhra na míonna is fuaire, ina mbíonn na meánteochtaí thart ar 8 °C i rith an lae, ach ní chruthaíonn sé seo aon fhadhb toisc go mbíonn na meánteochtaí íosta os cionn 0 °C.

Tá an meánmhéid bliantúil báistí idir 470 mm (ar na mánna) agus 850 mm (sna sléibhte), agus titeann an méid is mó báistí idir mí Dheireadh Fómhair agus mí Aibreáin.

Bíonn gaoth aduaidh anoir aduaidh ann den chuid is mó, seachas le linn an tsamhraidh nuair a shéideann gaotha aneas. Gné shuntasach d'aeráid Halkidiki is ea go bhfuil sé ar na cuair isiteirmeacha chéanna le haghaidh teochtaí íosta agus uasta leis na réigiún atá níos faide ó theas, amhail Messinia, Etoloakarnania agus Attica, cé go bhfuil sé i dtuaisceart na Gréige, mar gheall ar an gcósta fada ar an Muir Aeigéach (630 ciliméadar).

2. Timpeallacht gheografach agus bunús geografach – fíon licéir agus fíon rísínithe

Mar gheall ar na hithreacha claonta tirime gainmheacha, chomh maith le haeráid na Meánmhara ag a bhfuil geimhrí fionnuara, sruthanna fionnuara aeir agus flúirse gréine sa samhradh, bíonn na dálaí foirfe chun fíonchaora de chaighdeán níos airde a fhás, fíonchaora a aibíonn níos luaithe, ag a bhfuil méid níos airde siúcra agus ag a bhfuil dath níos fearr, chomh maith le haibiú sásúil feanólach agus méid alcóil ard, ar saintréithe fíor-riachtanacha fíoneolaíochta iad chun fíon licéir nó fíon rísínithe a dhéanamh.

Mar gheall ar na teochtaí arda ag deireadh an tsamhraidh, a chuidíonn le rísíniú na bhfíonchaor, agus flúirse na gréine, bíonn na dálaí foirfe chun fíonta rísínithe agus fíonta licéir d'ardchaighdeán agus luach ard tráchtála a tháirgeadh.

8.3. *Sonraí faoin táirge*

1. Sonraí faoin táirge

Forbraítear saintréithe ardchaighdeáin fhíonta TGFC "Agio Oros" mar gheall ar aeráid an limistéir agus na cineálacha éagsúla ithreach atá ann, chomh maith leis na cineálacha fíniúnacha a fhástar, na modhanna a úsáidtear chun aire a thabhairt do na fíniúnacha agus na teicnící fíonóireachta.

2. Sonraí faoin táirge le haghaidh na catagóire "fíona"

Bíonn dath gealbhuí ar fhíonta geala TGFC "Agio Oros", chomh maith le drithlí scothghlasa ann, nó dath buí órga air má thugtar chun cineáil é i mbairillí darach. Bíonn na dea-bholaithe éagsúil de réir an chineáil agus an aosúcháin, ach na saintréithe a bhíonn acu ná torthaí coimhthíocha agus torthaí samhraidh, seasmain, citris agus fanaile. Bíonn blas maothlach agus seirbhe úr ag na fíonta, chomh maith le blas ilchineálach saibhir agus iarbhlas fada ag brath ar an mbealach a dhéantar iad.

Bíonn dath an-dearg ar fhíonta dearga TGFC "Agio Oros" agus drithlí scothghorma iontu, chomh maith le dea-bholaithe de thorthaí dearga, spíosraí, torthaí triomaithe agus fanaile. Bíonn tathag struchtúrtha aige chomh maith le blas cothrom agus tainniní boga de bharr na ndálaí foirfe aeráide sa limistéar, a áirithíonn aibíocht mhaith fhíseolaíoch agus fheanólach.

Bíonn idir dath an róis nó an rúibín nó dath dearg éadrom ar fhíonta rosé TGFC "Agio Oros", chomh maith le drithlí scothghorma nó oráiste agus dea-bholaithe de thorthaí dearga. Na saintréithe atá acu is ea úire, blas cothrom agus seirbhe chothrom.

3. Sonraí faoin táirge le haghaidh fíonta licéir agus fíonta rísínithe

I gcás fíonta dearga agus geala rísínithe TGFC "Agio Oros", buantar na fíonchaora ó na fíniúnacha agus iad an-aibí agus ansin fágtar faoin ngrian iad ar feadh 10-15 lá le triomú ionas go mbeidh méid níos airde siúcraí iontu. Bíonn coipeadh alcóil mall agus stopann sé as féin, rud a fhágann méid leordhóthanach siúcraí iarmharacha chun an blas saintréitheach milis a thabhairt don fhíon. Tugtar an fíon chun aibíochta i mbairillí darach ar feadh 1-2 bhliain, rud a fhágann go mbíonn blas saibhir ilchineálach agus tathag mín aige. Na príomhbholaithe a bhíonn aige ná spíosraí, torthaí triomaithe agus cnónna, figí, rísíní agus aibreoga.

Bíonn an próiseas beagán éagsúil le haghaidh fíonta licéir TGFC "Agio Oros". Le linn na mblianta ina mbíonn an aimsir fabhrach, fágtar na fíonchaora le ró-aibiú ar an bhfíniúin chun an méid siúcra iontu a mhéadú agus cuirtear isteach ar an gcoipeadh alcóil trí bhíthin alcól a chur leis chun an neart alcóil inmhianaithe a bhaint amach. Is fíonta dearga iad seo go hiondúil ag a mbíonn neart alcóil measartha, blas domhan olartha agus dea-bholaithe saibhre de rísíní, seacláid dhubh agus torthaí triomaithe de ghnáth.

8.4. *Idirghníomhaíocht chúisíoch*

1. Idirghníomhaíocht chúisíoch

An fáth a mbíonn fíonta TGFC "Agio Oros" mar atá ná saintréithe an limistéir (an ithir, an aeráid agus éifeacht na ngaoithe le linn an tsamhraidh), chomh maith leis na cineálacha a fhástar agus na teicnící saothrúcháin a úsáidtear.

2. Idirghníomhaíocht chúisíoch le haghaidh na catagóire "fíona"

Tá na cineálacha ar fad dulta in oiriúint anois do limistéar Shliabh Athos, agus táirgeann siad fíonta ag a bhfuil cumhracht de dhea bholaithe saibhre a ghabhann leis an limistéar agus blas lán cothrom acu chomh maith. Ligeann an aimsir the thirim sa limistéar, chomh maith leis an gcineál ithreach, do na fíonchaora dul in aibíocht idir lár mhí Lúnasa agus lár mhí Mheán Fómhair, ag brath ar an gcineál.

Seachas na cineálacha traidisiúnta fíonchaor geal a fhástar sa limistéar (Roditis, Asyrtiko, Athiri) agus na cineálacha eachtracha ar éirigh leo (Chardonnay agus Sauvignon Blanc), tá an cineál Malagouzia a tugadh isteach le déanaí dulta in oiriúint d'aeráid an limistéir freisin. Toisc go bhfuil sé íogair do róthaise, fástar é idir na leibhéil sa lár agus leibhéil uachtaracha an fhíonghoirt. Téann na fíonchaora in aibíocht ag deireadh mhí Lúnasa, rud a fhágann go bhfuil neart alcóil níos airde acu, seirbhe mhaith agus dea-bholaithe de thorthaí tropaiceacha, torthaí citris (líoma go príomha) agus basal.

Fástar na cineálacha fíonchaor dearg sna codanna is géire de na fíonghoirt chun draenáil níos fearr a fháil. Mar thoradh air sin, coinníonn na fíniúnacha níos lú uisce, rud a cheadaíonn aibiú alcólach agus feanólach níos fearr sna fíonchaora. Táirgeann fíonchaora a fhástar ar ithreacha gainmheacha fíonta ag a bhfuil dea-bholaithe éadroma, i gcomparáid le fíonchaora a fhástar ar ithreacha créúla a tháirgeann fíonta ag a bhfuil saintréith shuntasach fheanólach.

An cineál fíonchaor dearg a úsáidtear go traidisiúnta chun "Agio Oros" a tháirgeadh ná Limnio, agus meastar gurb é sin an cineál fíonchaoire is sine atá cláraithe sa Ghréig. Seachas Limnio, áfach, fástar Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge agus Syrah ar scála mór, a tháirgeann fíonta dearga tainneacha ar ardchaighdeán ag a bhfuil méid alcóil ard agus iarbhlas fada. Rinneadh tástálacha ar chineálacha eile amhail Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko agus Muscat Hamburg le blianta beaga anuas freisin. Táirgeann na fíonchaora seo fíonta ag a bhfuil tathag maith agus dea-bholaithe troma cineálacha de thorthaí dearga. Tosaíonn na fíonchaora ag aibiú sa dara leath de mhí Lúnasa i gcás Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge agus Cabernet Franc, agus téann Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro agus Muscat Hamburg in aibíocht sna chéad 10 lá de mhí Mheán Fómhair.

Táirgeann Merlot fíonta ag a bhfuil neart ard alcóil agus tainniní boga agus dea-bholaithe de shilíní agus sútha craobh. Téann Cabernet Franc in aibíocht níos déanaí agus táirgeann sé fíonta ag a bhfuil tathag láidir, dath dorcha agus fíonta a oireann do thréimhsí fada aosúcháin. Táirgeann Cabernet Franc fíonta ag a bhfuil dea-bholaithe spíosracha saintréitheacha (dea-bholaithe de thorthaí beaga dearga go príomha, chomh maith le piobair), láidreacht mhaith agus méid ard antóiciainine atá suntasach.

Táirgeann Agiorgitiko fíonta ag a bhfuil neart alcóil ard agus dea-bholaithe réidhe de shilíní, seacláid agus spíosraí agus oireann sé d'aosú meántéarmach agus fadtéarmach.

Táirgeann Muscat Hamburg fíonta ag a bhfuil dea-bholaithe láidre a bhaineann go dlúth leis an gcineál, dea-bholadh a chuireann rósanna i gcuimhne duit. Saothraítear sna hithreacha doimhne is torthúla é, an áit is fearr ina bhforbraíonn na fíonchaora a gcuid saintréithe orgánaileipteacha agus an dath a bhíonn orthu, a mhéid agus an boladh atá acu.

3. Idirghníomhaíocht chúisíoch le haghaidh fíonta licéir agus fíonta rísínithe

Tá na fíonta licéir agus na fíonta rísínithe a tháirgtear ar Shliabh Athos uathúil mar gheall ar an ithir agus aeráid an limistéir ina dtáirgtear iad go háirithe. Cruthaítear an timpeallacht is fearr nuair a chuirtear an dá ní seo le chéile. Is ionann táirgeacht na bhfíonta seo i láthair na huaire agus 10-15 % de tháirgeacht iomlán fíonta an limistéir.

D'fhéadfaí go n-úsáidfí roinnt cineálacha chun na fíonta seo a tháirgeadh, ag brath ar na saintréithe orgánaileipteacha ar mian leis na déantóirí fíona a thabhairt amach sa táirge. I measc na gcineálacha a úsáidtear is coitianta tá na cinn atá fíor-aramatach amhail Malagouzia agus Muscat Hamburg, i gcomparáid le cineálacha d'fhíonchaora dearga amhail Merlot, Limnio, Xinomavro agus Grenache Rouge a d'úsáidfí de ghnáth le haghaidh fíonta licéir nó fíonta rísínithe ar dhath dearg nó dath an charamail. Bheadh iarbhlas saibhir acu agus cumhracht ilchineálach de thorthaí triomaithe agus spíosraí milse.

Cuirtear na fíonta seo isteach ar chomórtais náisiúnta agus idirnáisiúnta le haghaidh fíonta.

9. **COINNÍOLLACHA BREISE FÍOR-RIACHTANACHA (PACÁISTIÚ, LIPÉADÚ, CEANGLAIS EILE)**

Maoluithe

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

An cineál choinníll bhreise:

Maolú ar tháirgeadh sa limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Luaitear le hAirteagal 4(c) de Chinneadh Comh-Aireachta Uimh. 392169/20.10.1999 lena leagtar síos rialacha ginearálta a bhaineann le húsáid an téarma "Fíon Áitiúil" sa tuairisc ar fhíon boird (Iris an Rialtais, Sraith II, Uimh. 1985/8.11.99) arna leasú le Cinneadh Comh-Aireachta Uimh. 321813/29.8.2007:

"Féadfar an téarma 'Fíon Áitiúil' a úsáid le tásc geografach lena dtagraítear do chúige, do mhaoracht nó do limistéar fíonsaothrúcháin atá níos lú ná maoracht le haghaidh fíonta boird a tháirgtear i bhfíonlanna a fheidhmíonn sa mhaoracht sin nó i maorachtaí máguaird."

Maoluithe

Creat dlíthiúil:

I reachtaíocht an Aontais

An cineál choinníll bhreise:

Maolú ar tháirgeadh sa limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Airteagal 5(1) de Rialachán (AE) 2019/33 ón gCoimisiún an 17 Deireadh Fómhair 2018 lena bhforlíontar Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le hiarratais ar chosaint sonrúchán tionscnaimh, tásc geografach agus téarmaí traidisiúnta in earnáil an fhíona, an nós imeachta agóide, srianta ar úsáid, leasuithe ar shonraíochtaí táirge, cealú cosanta, agus lipéadú agus cur i láthair.

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú fíonta

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

An cineál choinníll bhreise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

A. Téarmaí a bhaineann le modhanna áirithe táirgthe

Leagtar amach na forálacha i ndáil le húsáid na dtéarmaí a leanas le hAirteagail 3 agus 4 de Chinneadh Aireachta Uimh. 280557/9-6-2005 lena leagtar síos fad aibiúcháin agus aosúcháin na bhfíonta ag a bhfuil Cáilíocht Níos Fearr de Shonrúchán Tionscnaimh agus Fíonta Áitiúla, agus cathain a cuireadh ar an margadh iad, chomh maith leis na téarmaí a úsáidtear i lipéadú na bhfíonta sin i dtaobh an mhodha táirgthe nó na modhanna ullmhúcháin (Iris an Rialtais, Sraith II, Uimh. 818/15-6-2005) inar leagtar amach na coinníollacha d'úsáid na dtéarmaí seo a leanas:

— "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" / "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (fíon nua);

— "ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / "ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (arna thabhairt chun aibíochta i mbairille);

— "ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" nó "ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (arna thabhairt chun cineáil i mbairille);

— "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / "ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (fíon arna dhéanamh de agus é arna thabhairt chun aibíochta i mbairille);

— "ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (fíon arna dhéanamh de i mbairille).

B. An bhliain fíona a shonrú ar an lipéad

I gcás ina n-úsáidtear an téarma "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" / "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" ("fíon nua") ar lipéadú fíonta, tá sé sainordaitheach go gcuirfí an bhliain fíona leis, i gcomhréir le hAirteagal 1(2) de Chinneadh Comh-Aireachta Uimh. 280557/9-6-2005 lena leagtar síos fad aibiúcháin agus aosúcháin na bhfíonta ag a bhfuil Cáilíocht Níos Fearr de Shonrúchán Tionscnaimh agus Fíonta Áitiúla, agus cathain a cuireadh ar an margadh iad, chomh maith leis na téarmaí a úsáidtear i lipéadú na bhfíonta sin i dtaobh an mhodha táirgthe nó na modhanna ullmhúcháin (Iris an Rialtais, Sraith II, Uimh. 818/15-6-2005).

C. Téarmaí traidisiúnta

— Téarmaí traidisiúnta i gcomhréir le Cinneadh Comh-Aireachta Uimh. 235309/7-2-2002 maidir le faomhadh na dtéarmaí traidisiúnta a úsáidtear le haghaidh fíonta (Iris an Rialtais, Sraith II, Uimh. 179/19-2002) a bhaineann leis an sonrúchán tionscnaimh nó an tásc geografach.

I gcomhréir leis an gCinneadh Comh-Aireachta thuas, is féidir na téarmaí traidisiúnta a leanas a úsáid ar lipéadú fhíonta PGI "Agio Oros":

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (Fíon geal ó fhíonchaora geala), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (Fíon geal ó fhíonchaora dearga), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (Fíon geal ó fhíonchaora rosé nó fíon geal ó fhíonchaora liatha), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (Fíon ó na cnocáin), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (Fíon ó na fánaí).

— Téarmaí traidisiúnta i gcomhréir le hAirteagal 112 de Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013 a bhaineann leis an sonrúchán tionscnaimh nó an tásc geografach.

I gcomhréir le hAirteagal 113 de Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013, agus mar a shainmhínítear agus a chláraítear sa bhunachar leictreonach sonraí "e-ambrosia", féadfar na téarmaí traidisiúnta a leanas a úsáid agus a chosaint i gcomhréir le TGFC "Agio Oros", ar choinníoll go gcomhlíontar forálacha ábhartha reachtaíocht náisiúnta agus reachtaíocht an Aontais:

Τοπικός Οίνος (Fíon Áitiúil) in ionad TGFC

Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos), agus Νάμα (Nama) le haghaidh fíonta milse, fíonta arna ndéanamh ó fhíonchaora rísínithe agus fíonta licéir.

NASC CHUIG AN tSONRAÍOCHT TÁIRGE

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