Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 143/10)

Ova je obavijest objavljena u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Datum obavijesti: 31. prosinca 2021.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. **Dodavanje teksta kojim se određuje da se grožđe za proizvodnju crnog i bijelog vina od prosušenog grožđa mora sušiti 10–15 dana.**

Razlog: To je vrijeme koje je grožđu, koje je već prezrelo kad se ubere (sadržaj šećera veći od 270 g/l), potrebno da dosegne željeni sadržaj šećera (350–370 g/l) i da pritom zadrži ostala svojstva, odnosno da ostane neoštećeno, zdravo i sočno, što omogućuje da se lako preša i dobije dovoljna količina grožđanog soka.

Izmijenjen je odjeljak „Postupci proizvodnje vina”.

2. **Zamjena točke (b) u odjeljku „Posebni postupci proizvodnje vina”.**

Točka (b) u pododjeljku „Posebni postupci proizvodnje vina” u odjeljku „Postupci proizvodnje vina” zamijenjena je sljedećim:

„(b) Vinova loza uzgaja se u račvastom obliku ili u obliku jednostrukog ili dvostrukog kordonca upotrebom trajnog kordonca ili zamjenskog kraka”.

Razlog: vinova loza na planini Atos uzgaja se od 10. stoljeća, a vinogradari su isprva uzgajali vinovu lozu u tradicionalnim oblicima kao što je račvasti uzgoj, ali i u slobodnijim oblicima (uključujući sustav brajdi ili uz razinu zemlje itd.). S vremenom, kako se uzgoj vinove loze mehanizirao, usvojeni su moderniji i učinkovitiji sustavi uzgoja, kao što su kordonac Royat s trajnim kordoncem na sušim područjima koja se ne navodnjavaju ili Guyot sa zamjenskim krakom na plodnijim područjima koja se navodnjavaju. Naravno, s obzirom na stoljetnu tradiciju vinogradarstva račvasti oblik (iako manje produktivan) i dalje se uspješno koristi na određenim dijelovima planine Atos, jer, među ostalim, komercijalna vrijednost nije na prvom mjestu zbog posebne duhovnosti tog područja.

U odjeljku „Postupci proizvodnje vina” izmijenjen je pododjeljak „Posebni postupci proizvodnje vina”.

3. **Mješavini sorti za bijelo vino i vino od prosušenog grožđa dodane su nove sorte.**

(a) Mješavini sorti za bijelo vino (suho, polusuho, slatko) dodane su sorte bijelog grožđa Malagouzia i muškat aleksandrijski u bilo kojem omjeru.

(b) Mješavini sorti za prosušeno vino dodane su sorte bijelog grožđa Malagouzia i muškat aleksandrijski u bilo kojem omjeru.

Razlog: sorta Malagouzia nakon 1990. počela se intenzivno uzgajati, a u većoj količini prvo je zasađena na susjednom poluotoku Sitoniji. Ubrzo je postala jedna od najpopularnijih sorti u grčkim vinogradima te se posljednjih 15 godina uzgaja na planini Athos. To je snažna, produktivna sorta. Budući da je osjetljiva na plijesan *Botrytis* i prekomjernu vlagu, uzgaja se na srednjim do višim razinama vinograda, većinom na kosom terenu s boljom odvodnjom. Ti uvjeti karakteristični su za planinu Atos, na kojoj se sorta uzgaja s velikom pažnjom, među ostalim kad je riječ o gnojidbi, navodnjavanju i defolizaciji koja se provodi ljeti (uklanjanje pupova i listova). Upotrebljava se kao samostalna sorta ili u kombinaciji s drugim sortama drugačijih svojstava (npr. Asyrtiko) za proizvodnju suhih, polusuhih i slatkih bijelih

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

vina. Vina karakteriziraju umjerena kiselost i dominantni mirisi limete i breskve ako se vinova loza uzgaja na parcelama blizu mora, s dodatnim biljnim notama bosiljka i drugog aromatičnog bilja ako se vinogradi nalaze na višim nadmorskim visinama.

Sorta muškat aleksandrijski na planinu Atos vjerojatno je donesena nakon 1922., kad su je izbjeglice donijele i zasadile većinom u sjevernoj Grčkoj i na Limnosu. Svećenik redovnik Eulogios Kourilas napisao je 1934. da manastir Velika Lavra ima „lijepu Aleksandrinu". Manastir Simon Petra bio je opskrbljen grožđem sa svojih posjeda na Limnosu (u godinama kad berba grožđa na planini Atos nije bila dovoljna za zadovoljavanje potreba redovnikâ), ali i reprodukcijskim materijalom. Sorta je konačno službeno registrirana 1960. Budući da se uzgajala na poluotoku Atos otprilike 100 godina, savršeno se prilagodila posebnoj klimi tog područja.

Ta sorta uspijeva na srednje zrnatom pješčano-glinenom tlu planine Atos pH-vrijednosti 6–8. Sorta je srednje snažna, produktivna i otporna na sušu te proizvodi velike grozdove bljedožute kože. Berba počinje između kraja kolovoza i 10. rujna, ovisno o godini. Sorta u vinogradima planine Atos u prosjeku dozrijeva malo ranije nego u drugim dijelovima Grčke u kojima se uzgaja.

Od sorte muškat aleksandrijski dobivaju se vina bistre žute boje sa zlatnim i zelenim odsjajem, s mirisom u kojem dominiraju arome ruže, jasmina, koštuničavog voća i grožđa, s notama metvice. Ta su vina srednje punoće i kiselosti s dobrim (srednjim+) trajanjem okusa zahvaljujući bogatom aromatskom potencijalu. Zbog srednjeg volumena i kiselosti ta se vina upotrebljavaju u mješavinama s drugim sortama, kao što je Asyrtiko, koje imaju veću kiselost. Imaju potencijal za starenje do najviše 4 godine, osim u rijetkim slučajevima, stoga su namijenjena konzumaciji kad su mlada.

Odjeljci „Odobrene sorte vinove loze" i „Povezanost sa zemljopisnim područjem" izmijenjeni su dodavanjem informacija pod „Pojedinosti o zemljopisnom području", „Podaci o proizvodu" i „Uzročna povezanost".

4. **Mješavini sorti za crno vino, ružičasto vino, crno likersko vino i vino od prosušenog grožđa dodane su nove sorte**

(a) Mješavini sorti za crno vino (suho, polusuho, slatko) dodane su sorte crnog grožđa Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i muškat hamburg u bilo kojem omjeru.

(b) Mješavini sorti za ružičasto vino (suho i polusuho) dodane su sorte crnog grožđa Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i muškat hamburg u bilo kojem omjeru.

(c) Mješavini sorti za crno likersko vino dodane su sorte crnog grožđa Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i muškat hamburg u bilo kojem omjeru.

(d) Mješavini sorti za vino od prosušenog grožđa dodane su sorte crnog grožđa Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i muškat hamburg u bilo kojem omjeru.

Razlog: međunarodne i višenamjenske sorte Merlot i Cabernet Franc nekoliko se godina uzgajaju na planini Atos i vrlo su se dobro prilagodile njezinu tlu i klimatskim uvjetima. Grožđe dobro dozrijeva te razvija ujednačenu boju i dobru koncentraciju šećera. Vina dobivena od grožđa sorte Merlot tamnocrvene su boje, punog okusa i velike alkoholne jakosti, a vina od sorte Cabernet Franc trpka su, s dobrim sadržajem alkohola i prilagođena dugom starenju. Agiorgitiko je višenamjenska grčka sorta. Relativno se nedavno počela uzgajati u sjevernoj Grčkoj i čini se da dobro zadržava svoja svojstva u pokrajini Halkidiki, a posebno na planini Atos. To je produktivna i aromatična sorta od koje se proizvode vina s blagim taninima, čime obogaćuje (zajedno sa sortom muškat hamburg) mješavinu sorti koje se koriste za proizvodnju crnih vina sa ZOZP-om „Agio Oros", među kojima dominiraju sorte snažnijeg i trpkog okusa. Naposljetku, sorta muškat hamburg uzgaja se u cijeloj Grčkoj. Naposljetku, sorta muškat hamburg uzgaja se u cijeloj Grčkoj. Na planini Atos uglavnom se upotrebljava u suhim i polusuhim ružičastim vinima i u crnim vinima (polusuhim, slatkim i vinima od prosušenog grožđa). Daje manje prinose od tipične proizvodnje na tom području, zbog čega se dobivaju posebna vina velike alkoholne jakosti, vrlo blagih tanina i ugodnog, aromatičnog okusa.

Odjeljci „Odobrene sorte vinove loze" i „Povezanost sa zemljopisnim područjem" izmijenjeni su dodavanjem informacija pod „Pojedinosti o zemljopisnom području", „Podaci o proizvodu" i „Uzročna povezanost".

5. **Uvođenje tradicionalnog izraza „Nama”**

Razlog: „Nama” je naziv za slatko crno vino (likersko ili od prosušenog grožđa) koje se tradicionalno upotrebljava u misnom slavlju. To je posebno proizvedena vrsta vina slabe kiselosti i s niskim sadržajem alkohola koja se stoljećima tradicionalno proizvodi na području planine Atos.

Izmijenjen je odjeljak „Tradicionalni izrazi”.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **NAZIV(I)**

Άγιο Όρος / Agio Oros

2. **VRSTA OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA:**

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **KATEGORIJE PROIZVODA OD VINOVE LOZE**

1. Vino

3. Likersko vino

15. Vino od prosušenog grožđa

4. **OPIS VINA**

1. *Suho crno vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: tamnocrvena boja s odsjajima rubin-crvene.

Aroma: intenzivan miris šumskog voća i začina, ali i s notama vanilije ili duhana ovisno o tome koliko je dugo vino starjelo.

Okus: pun okus odlične strukture, dobre kiselosti i mekih tanina.

— najmanja ukupna alkoholna jakost: 11,0 % vol.

— najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,5 % vol.

— ukupan sadržaj šećera (g/l): najviše 9,0

— najveća ukupna kiselost: 7,0 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

— Ako je sadržaj šećera veći od 4 g/l, primjenjuju se uvjeti utvrđeni u dijelu B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	150

2. *Polusuho crno vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: tamnocrvena boja s odsjajima rubin-crvene.

Aroma: ugodan miris crvenog voća (trešnja, višnja).

Okus: voćno i mekano na nepcu, baršunaste strukture i ugodnog završnog okusa.

— najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,5 % vol.

— ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 4,5 – najviše 17,5

— najveća ukupna kiselost: 7,0 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

— Ako je sadržaj šećera veći od 12 g/l, primjenjuju se uvjeti utvrđeni u dijelu B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33.

— Najveći dopušteni sadržaj sumpornog dioksida je 200 miligrama po litri za crna vina sa sadržajem šećera, izraženim kao zbroj glukoze i fruktoze, od najmanje 5 grama po litri (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

3. *Slatko crno vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: tamnocrvene boje s purpurnim, rubin-crvenim, ljubičastim ili plavkastim odsjajem, starenjem ponekad poprima boju cigle.

Aroma: složen i intenzivno aromatičan miris s dominantnim notama meda ili sušenog voća.

Okus: bogat i sladak na nepcu s uravnoteženom kiselošću.

— najmanja ukupna alkoholna jakost: 15,0 % vol.

— najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,5 % vol.

— ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 45

— najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

— Najveći dopušteni sadržaj sumpornog dioksida je 300 miligrama po litri za slatka vina ukupne volumne alkoholne jakosti od 15 % vol. ili više i sa sadržajem šećera od 45 g/l (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	300

4. *Suho ružičasto vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: bljedoružičaste boje, ponekad s narančastim odsjajem.

Aroma: mirisi crvenog voća i ruža, ali i s biljnim notama (paprike) ovisno o upotrijebljenoj sorti.

Okus: aroma se odražava u okusu, koji je dugotrajan, ugodan i voćni na nepcu te osvježavajuće kiseo.

— najmanja ukupna alkoholna jakost: 11,0 % vol.

— najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % vol.

— ukupan sadržaj šećera (g/l): najviše 9,0

— najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

— Ako je sadržaj šećera veći od 4 g/l, primjenjuju se uvjeti utvrđeni u dijelu B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

5. *Polusuho ružičasto vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: tamnoružičaste ili narančaste boje, ovisno o stupnju ekstrakcije.

Aroma: karakterističan miris slatkog crvenog voća (jagoda, malina i trešnja).

Okus: srednje punoće koju karakterizira masnoća, općenito uravnotežen zbog blage kiselosti koju uravnotežuje slatkoća.

— najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % vol.

— ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 4,5 – najviše 17,5

— najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

— Ako je sadržaj šećera veći od 12 g/l, primjenjuju se uvjeti utvrđeni u dijelu B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33.

— Najveći dopušteni sadržaj sumpornog dioksida je 250 miligrama po litri za ružičasta vina sa sadržajem šećera, izraženim kao zbroj glukoze i fruktoze, od najmanje 5 grama po litri (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

6. *Suho bijelo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: kristalne, bistre žute boje sa zelenim odsjajem.

Aroma: uglavnom miris agruma i voća bijele pulpe (breskva, jabuka).

Okus: tipično svjež i uravnotežen, dugotrajan.

— najmanja ukupna alkoholna jakost: 11,0 % vol.

— najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % vol.

— ukupan sadržaj šećera (g/l): najviše 9,0

— najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

— Ako je sadržaj šećera veći od 4 g/l, primjenjuju se uvjeti utvrđeni u dijelu B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

7. *Polusuho bijelo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: jarke zlatnožute boje.

Aroma: živahna i voćna, s dominantnim cvjetnim mirisom.

Okus: zaokružen, s naglašenom kiselošću i dobrom strukturom na nepcu.

— najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % vol.

— ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 4,5 – najviše 17,5

— najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

— Ako je sadržaj šećera veći od 12 g/l, primjenjuju se uvjeti utvrđeni u dijelu B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33.

— Najveći dozvoljen sadržaj sumpornog dioksida je 250 miligrama po litri za bijela vina sa sadržajem šećera, izraženim kao zbroj glukoze i fruktoze, od najmanje 5 grama po litri (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

8. *Poluslatko bijelo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: žute boje sa zelenim odsjajem, starenjem može poprimiti tamnožutu boju.

Aroma: složen i intenzivan miris s voćnim, cvjetnim notama ili slatko-pikantnim notama, ovisno o upotrijebljenim sortama.

Okus: uravnotežen, sladak i pun s dugotrajnim aromatičnim završnim okusom.

— najmanja ukupna alkoholna jakost: 15,0 % vol.

— najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % vol.

— ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 45

— najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

— Najveći dozvoljen sadržaj sumpornog dioksida je 300 miligrama po litri, a ukupna volumna alkoholna jakost premašuje 15 % vol. (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	300

9. *Crno likersko vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: tamnopurpurne boje s odsjajima rubin-crvene.

Aroma: intenzivan miris orašastih plodova, sušenog crvenog voća, meda, voska i tamne čokolade.

Okus: živahan, bogat i pun na nepcu, uravnotežen i sladak.

— najveća stvarna alkoholna jakost: 22,0 % vol.

— najmanja ukupna alkoholna jakost: 17,5 % vol.

— najmanji sadržaj šećera: najmanje 221 g/l u moštu

— najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

— Najveći dozvoljen sadržaj sumpornog dioksida u likerskim vinima je 200 miligrama po litri, a sadržaj šećera iznosi najmanje 5 grama po litri (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	15
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

10. *Bijelo vino od prosušenog grožđa*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: tamnožute boja s odsjajima boje kave, ovisno o razdoblju starenja.

Aroma: složen miris u kojem se slatki začini kao što su cimet i ruža povezuju sa sušenim voćem kao što su breskve i grožđice.

Okus: mekan i sladak na nepcu s osvježavajućom kiselošću i vrlo dobrom strukturom.

— najmanja prirodna alkoholna jakost: 16,0 % vol.

— najmanji ukupan sadržaj šećera (g/l): 45

— najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

— Najveći dozvoljen sadržaj sumpornog dioksida za slatka vina dobivena od prosušenog grožđa je 400 miligrama po litri, a sadržaj neprevrelog šećera, izražen kao šećer, iznosi najmanje 45 g/l (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

11. *Crno vino od prosušenog grožđa*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: tamne boje karamele s odsjajima koraljnocrvene.

Aroma: složena aroma sušenog voća (smokve, marelice, grožđice) i slatkih začina.

Okus: složen, pun okus uravnotežene slatkoće i s tragovima sušenog voća kao što su marelice i smokve.

— najmanja prirodna alkoholna jakost: 16,0 % vol.

— najmanji sadržaj šećera: 140 g/l

— najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

— Najveći dozvoljen sadržaj sumpornog dioksida za slatka vina dobivena od prosušenog grožđa je 400 miligrama po litri, a sadržaj neprevrelog šećera, izražen kao šećer, iznosi najmanje 45 g/l (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

5. **POSTUPCI PROIZVODNJE VINA**

5.1. *Posebni postupci proizvodnje vina*

1. Sustav uzgoja vinove loze

Uzgojna tehnika

Vinova loza uzgaja se u račvastom obliku ili u obliku jednostrukog ili dvostrukog kordonca upotrebom trajnog kordonca i zamjenskog kraka.

2. Proizvodnja bijelih vina i bijelih vina od prosušenog grožđa

Ograničenja u pogledu proizvodnje vina

(a) Bijela vina

Bijelo vino sa ZOZP-om „Agio Oros” proizvodi se modernim tehnikama proizvodnje vina. Tijekom alkoholne fermentacije temperatura ne smije prijeći 20 °C.

(b) Bijela vina od prosušenog grožđa

Grožđe se bere kad je prezrelo (sadržaj šećera veći je od 270 g/l), a zatim se 10–15 dana suši na suncu dok ne dosegne željeni sadržaj šećera od 350–370 g/l. Grožđe se zatim preša radi prikupljanja mošta, nakon čega slijedi alkoholna fermentacija pri kontroliranoj temperaturi od 16–18 °C.

3. Proizvodnja crnih vina, crnih vina od prosušenog grožđa, crnih likerskih vina i ružičastih vina

Ograničenja u pogledu proizvodnje vina

(a) Crna vina

Crno vino sa ZOZP-om „Agio Oros” proizvodi se tradicionalnim metodama proizvodnje crnog vina.

(b) Crna vina od prosušenog grožđa

Grožđe se bere kad je prezrelo (sadržaj šećera veći je od 270 g/l), a zatim se 10–15 dana suši na suncu dok ne dosegne željeni sadržaj šećera od 350–370 g/l. Grožđe se zatim preša i stavlja u spremnik za fermentaciju, u kojem se odvija alkoholna fermentacija pri kontroliranoj temperaturi od 20–22 °C.

(c) Crna likerska vina

Nakon uklanjanja peteljki i laganog prešanja grožđe se stavlja u spremnik za fermentaciju, u kojem počinje alkoholna fermentacija. Alkoholna fermentacija odvija se pri kontroliranoj temperaturi od 20–22 °C. Vino se odvaja od komine nakon što dobije željena organoleptička svojstva. Neutralni alkohol vinskog podrijetla alkoholne jakosti od najmanje 96 % vol. dodaje se da zaustavi alkoholnu fermentaciju, a kvasac se uklanja filtriranjem.

(d) Ružičasta vina

Ružičasto vino sa ZOZP-om „Agio Oros” proizvodi se modernim tehnikama proizvodnje vina. Tijekom alkoholne fermentacije temperatura ne smije prijeći 20 °C.

4. Posebni postupci proizvodnje vina

Poseban postupak proizvodnje vina

(a) U proizvodnji polusuhih, poluslatkih i slatkih vina doslađivanje je dopušteno u skladu s relevantnim odredbama (dio D Priloga I. Uredbi (EU) 2019/934).

(b) Likersko vino proizvodi se od grožđanog mošta koji je djelomično fermentirao, prirodne volumne alkoholne jakosti od najmanje 12 % ili od vina, ili od mješavine oba sastojka, kojoj je dodan neutralni alkohol vinskog podrijetla samostalno ili kao dio mješavine, uključujući alkohol dobiven destilacijom suhog grožđa stvarne volumne alkoholne jakosti od najmanje 96 % ili vina ili destilata suhog grožđa stvarne volumne alkoholne jakosti od najmanje 52 % i najviše 86 %.

(c) Vino od prosušenog grožđa proizvodi se od grožđanog mošta ostavljenog 10–15 dana na suncu ili u sjeni radi djelomične dehidracije. Mošt se vinificira bez dodavanja (prije, tijekom ili nakon alkoholne fermentacije) mošta ili rektificiranog koncentriranog mošta ili alkohola poljoprivrednog podrijetla ili destilata i bez koncentriranja mošta od prosušenog grožđa na bilo koji način. Sadržaj šećera i alkohola krajnjeg proizvoda potječe isključivo od vinificiranog grožđa.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Najveći prinos(i) u hektolitrima krajnjeg proizvoda po hektaru

96 hl po hektaru

2. Najveći prinos u kilogramima grožđa po hektaru

12 000 kilograma grožđa po hektaru

6. RAZGRANIČENO ZEMLJOPISNO PODRUČJE

Razgraničeno područje proizvodnje vina sa ZOZP-om „Agio Oros” nalazi se na nadmorskoj visini od 10 do 400 metara, obuhvaća upravno područje planine Atos i susjedno mjesto Ouranoupoli u općini Stageira-Akanthos, prefekturi Halkidiki.

7. GLAVNE SORTE VINOVE LOZE

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

Muškat aleksandrijski B

Muškat hamburg N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou

8. **OPIS POVEZANOSTI**

8.1. *Povijesna, kulturna i društvena veza*

1. Povijesna veza

Mnogobrojni zapisi redovnikâ svjedoče o dobro razvijenim vinogradima na području planine Atos. U knjizi koju je napisao svećenik redovnik Eulogios Kourilas Lauriotis često se spominje uzgoj vinove loze. Iz povijesnih zapisa može se saznati o razmjerima uzgoja vinove loze u manastirima na planini Atos koji i danas imaju svoje vinarije. Vrijedno je naglasiti da je svaki manastir godišnje proizvodio oko 80–100 tona vina. Osim 20 manastira na planini Atos nalaze se i zajednice poznate kao sveti skitovi, ili asketska naselja i svete ćelije, a svaka uzgaja i konzumira svoje vino. Ondje se tradicionalno uzgajaju sorte Limnio, Fokianos, Mavroudi, Roditis i muškat aleksandrijski. Od devedesetih godina 20. stoljeća uzgajaju se strane sorte kao što su Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah. Osim toga, tijekom posljednjih 15 godina zasađene su nove sorte Malagouzia, Agiorgitiko, muškat hamburg i Cabernet Franc. Čini se da su se dobro prilagodile i od njih se počelo proizvoditi odlično vino karakteristično za to područje.

Osnivanje manastira na planini Atos dovelo je do organiziranog uzgoja vinove loze i proizvodnje vina velikih razmjera. Na „konvenciji" o trgovini koja se održava od 972. prvi put utvrđena su pravila za trgovinu vinima u granicama planine Atos, ali vinima iz manastira uskoro se počelo trgovati i šire. Tijekom sljedećeg tisućljeća u mnogim dijelovima Grčke manastiri su imali ulogu čuvara vinogradarstva, a kao dio te uloge upravljali su dobro organiziranim vinarijama.

2. Povijesna veza za likerska vina i vina od prosušenog grožđa

Likerska vina i vina od prosušenog grožđa tradicionalno su se počela proizvoditi na tom području već prije 1 000 godina, kad su redovnici osim suhih proizvodili i određenu količinu slatkih vina. To je bilo jedinstveno vino koje se pilo uz obroke tijekom važnih kršćanskih slavlja i festivala.

Visoke temperature i mnogo sunčanih sati na tom području pogoduju akumulaciji šećera u grožđu, što mu daje odgovarajuću alkoholnu jakost i aromatične komponente potrebne za proizvodnju kvalitetnih vina (likerskih i od prosušenog grožđa).

S vremenom se o tim vinima pročulo čak i izvan područja proizvodnje i postala su poznata u cijeloj Grčkoj po svojoj kvaliteti i jedinstvenim organoleptičkim svojstvima.

Prije otprilike 20 godina lokalne vinarije počele su sustavno proizvoditi i distribuirati ta vina, pri čemu su se uz modernu tehnologiju koristile i tradicionalne tehnike.

U tom razdoblju njihova slava nastavila se širiti, a njihovi nazivi postali su neodvojivo povezani s područjem proizvodnje jer svoja posebna svojstva duguju sortama koje se upotrebljavaju u kombinaciji s tlom i klimatskim uvjetima te metodi proizvodnji.

3. Kulturne, socijalne i gospodarske veze

Vinogradi i vino već su od davnina neodvojivo povezani s kulturnim, socijalnim i gospodarskim životima lokalnog stanovništva. Ta povezanost postoji i danas, kao što se može vidjeti na događanjima i konferencijama organiziranima za promociju vina te lokalnim kulturnim tradicijama. Vina od prosušenog grožđa i likerska vina imaju posebnu ulogu na određenim društvenim, kulturnim i vjerskim događanjima.

8.2. *Zemljopisno okruženje*

1. Zemljopisno okruženje i zemljopisno podrijetlo

Vinogradarsko područje na kojem se može proizvoditi vino sa ZOZP-om „Agio Oros" nalazi se unutar administrativnih granica poluotoka Atos. Vinogradi se većinom nalaze pored mora ili na padinama na nadmorskoj visini do 400 metara. Tlo ima dobru pH-vrijednost i srednje je zrnato, sadržaj je uglavnom između pjeskovite gline i glinenog pijeska. a na nekim mjestima pjeskovita ilovača bez viška saliniteta, s velikim sadržajem željeza, bakra i magnezija i dovoljnim sadržajem fosfora i mangana.

U geološkom smislu poluotok Atos nastavak je geološke formacije Rodopi, pri čemu prevladavaju metamorfne kristalizirane stijene (gnajs, zeleni škriljevac, vapnenac, kristalni vapnenac i mramor) i magmatske stijene (granit, granodioriti i ofioliti).

Morfologiju odlikuju strme padine duž obale, neravni prijevoji i planina Atos, koja se uzdiže naglo poput piramide do nadmorske visine od 2 033 metara. Na klimu na poluotoku Atos utječe taj neravan teren u kombinaciji sa strmom obalom i morskim strujama na južnom kraju.

Prema meteorološkim podacima s meteoroloških stanica Arnaia, Neos Marmaras i Stratoni, klima na području planine Atos kreće se od obalne mediteranske na niskim područjima do kontinentalne mediteranske na višim područjima te vlažne kontinentalne na planini. Tu prijelaznu mediteransku klimu karakteriziraju blage zime i svježa ljeta. I u nizinama i na planini vlada mikroklima u kojoj su štetan mraz i izrazito visoke temperature rijetki.

Srpanj i kolovoz najtopliji su mjeseci s najvišom prosječnom temperaturom tijekom dana od oko 31 °C. Najhladniji su mjeseci siječanj i veljača, kad su prosječne dnevne temperature oko 8 °C, ali to ne uzrokuje probleme jer je najniža prosječna temperatura viša od 0 °C.

Prosječna godišnja količina padalina kreće se od 470 mm (u nizinama) do 850 mm (na planini), a najviše je padalina od listopada do travnja.

Vjetrovi su najčešće sjeverni-sjeveroistočni, osim ljeti, kad prevladavaju južni. Posebno svojstvo klime u prefekturi Halkidiki činjenica je da, iako se nalazi u sjevernoj Grčkoj, zbog duge egejske obale (630 kilometara) nalazi se na istim izotermama najniže i najviše temperature kao i južne regije, kao što su Mesenija, Etolija-Akarnanija te Atika.

2. Zemljopisno okruženje i zemljopisno podrijetlo – likerska vina i vina od prosušenog grožđa

Strma, suha, lagana i pjeskovita tla u kombinaciji s lokalnom mediteranskom klimom sa svježim zimama, svježim zračnim strujama i obiljem sunčeve svjetlosti ljeti stvaraju idealne uvjete za uzgoj grožđa veće kvalitete koje dozrijeva ranije, ima veći sadržaj šećera i bolju boju, zadovoljavajuće fenolno dozrijevanje i visok sadržaj alkohola, što su ključne enološke karakteristike za proizvodnju likerskih vina ili vina od prosušenog grožđa.

Visoke temperature u kasno ljeto, koje povoljno utječu na prosušivanje grožđa, u kombinaciji s obiljem sunčeve svjetlosti stvaraju idealne uvjete za proizvodnju vina od prosušenog grožđa i likerskih vina izvrsne kvalitete i visoke komercijalne vrijednosti.

8.3. *Podaci o proizvodu*

1. Podaci o proizvodu

Kvalitativna svojstva vina sa ZOZP-om „Agio Oros” rezultat su klimatskih uvjeta tog područja i različitih vrsta tla, u kombinaciji sa sortama vinove loze koje se uzgajaju, metodama uzgoja vinove loze i tehnikama proizvodnje vina.

2. Podaci o proizvodu za kategoriju „vino”

Bijela vina sa ZOZP-om „Agio Oros” bistre su žute boje sa zelenkastim odsjajem ili intenzivne zlatnožoute ako je vino starjelo u hrastovim bačvama. Miris se razlikuje ovisno o vrsti, sorti i starenju, ali karakteriziraju ga note egzotičnog i ljetnog voća, jasmina, agruma i vanilije. Vina su zaokružena na nepcu s osvježavajućom kiselošću i imaju složen, bogat okus koji se dugo zadržava, ovisno o načinu proizvodnje.

Crna vina sa ZOZP-om „Agio Oros” intenzivne su crvene boje s plavkastim odsjajem i mirisom crvenog voća, začina, sušenog voća i vanilije. Strukturiranog su tijela, uravnotežena okusa i blagih tanina zbog idealnih klimatskih uvjeta koji prevladavaju na području i osiguravaju dobru fiziološku i fenolnu zrelost.

Ružičasta vina sa ZOZP-om „Agio Oros” ružičaste su ili rubin-crvene do svijetlocrvene boje s plavkastim ili narančastim odsjajem i mirisom crvenog voća. Karakteriziraju ih svježina, uravnotežen okus i kiselost.

3. Podaci o proizvodu za likerska vina i vina od prosušenog grožđa

Za crna i bijela vina od prosušenog grožđa sa ZOZP-om „Agio Oros” grožđe se s vinove loze bere u naprednoj fazi dozrijevanja, a zatim se ostavlja da se suši na suncu 10–15 dana kako bi se postigla veća koncentracija šećera. Alkoholna fermentacija je spora i zaustavlja se sama od sebe, pri čemu ostavlja dovoljnu količinu neprevrelog šećera kako bi vino dobilo karakterističnu slatkoću. Vino dozrijeva u hrastovim bačvama jednu do dvije godine, zbog čega postaje bogato i glatko, složena okusa. Prevladavaju mirisi začina, sušenog voća, orašastih plodova, smokava, grožđica i marelica.

Postupak je ponešto drugačiji za likerska vina sa ZOZP-om „Agio Oros”. U godinama s povoljnim vremenskim uvjetima grožđe se ostavlja da prezre na vinovoj lozi kako bi se povećao sadržaj šećera, a alkoholna fermentacija prekida se dodavanjem alkohola radi postizanja željene alkoholne jakosti. To su uglavnom crna vina niske do srednje alkoholne jakosti, gustog, bogatog okusa i bogatog mirisa koji većinom obuhvaća mirise grožđica, tamne čokolade i sušenog voća.

8.4. *Uzročna povezanost*

1. Uzročna povezanost

Vina sa ZOZP-om „Agio Oros” imaju jedinstven karakter zbog specifičnih značajki područja na kojem se proizvode (tlo, klima i utjecaj vjetrova ljeti), sorti koje se uzgajaju i korištenih uzgojnih tehnika.

2. Uzročna povezanost za kategoriju „vino”

Sve su se sorte odlično prilagodile području planine Atos i od njih se proizvode vina bogatih mirisa karakterističnih za područje i punog, uravnoteženog okusa. Zbog toplih i suhih uvjeta koji prevladavaju na tom području, u kombinaciji s vrstom tla, grožđe dozrijeva između sredine kolovoza i sredine rujna, ovisno o sorti.

Osim tradicionalnih sorti bijelog grožđa koje se uzgajaju na tom području (Roditis, Asyrtiko, Athiri) i stranih sorti koje su iskušane s uspjehom (Chardonnay i Sauvignon Blanc) nedavno uvedena sorta Malagouzia isto se tako dobro prilagodila. Budući da je osjetljiva na prekomjenu vlagu, uzgaja se na srednjim do višim razinama vinograda. Grožđe dozrijeva krajem kolovoza, što vinima daje veću alkoholnu jakost, dobru kiselost i mirise tropskog voća, agruma (uglavnom limete) i bosiljka.

Sorte crnog grožđa uzgajaju se na najstrmijim dijelovima radi boljeg odvodnjavanja. Zbog toga vinova loza zadržava manje vode, što omogućuje bolje dozrijevanje fenola u grožđu. Od grožđa proizvedenog na pjeskovitim tlima dobivaju se vina blagih aroma, dok tla s visokim udjelom gline daju vina izraženo fenolnog karaktera.

„Agio Oros” tradicionalno se proizvodi od crne sorte Limnio, koja se ujedno smatra najstarijom registriranom grčkom sortom grožđa. Osim sorte Limnio u znatnoj mjeri uzgajaju se i sorte Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge i Syrah, od kojih se dobivaju visokokvalitetna, taninska crna vina s visokim sadržajem alkohola i dugotrajnim okusom. Posljednjih godina testirane su dodatne sorte kao što su Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i muškat hamburg. Od njih se dobivaju vina dobre strukture i intenzivnih sortnih aroma crvenog voća. Sorte grožđa Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge i Cabernet Franc počinju dozrijevati u drugoj polovini kolovoza, a sorte Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro i muškat hamburg dozrijevaju tijekom prvih 10 dana rujna.

Od sorte Merlot dobivaju se vina visoke alkoholne jakosti, blagih tanina i mirisa trešnje i maline, a od sorte Cabernet franc, koja dozrijeva kasnije, vina čvrste strukture i tamne boje koja su prikladna za dugotrajno starenje. Od sorte Cabernet Franc dobivaju se vina s notama začina i karakterističnih mirisa (uglavnom sitnog crvenog voća i paprike) s dobrom dubinom i koncentracijom te posebno visokim ukupnim sadržajem antocijana.

Od sorte Agiorgitiko dobivaju se vina visoke alkoholne jakosti, s blagim mirisom trešnje, čokolade i začina te sklonošću prema srednjem do dugoročnom starenju.

Od sorte muškat hamburški dobivaju se vina intenzivnog mirisa koji podsjeća na ružu i tipičan je za sortu. Uzgaja se na najplodnijim, dubokim tlima, gdje grožđe najbolje razvija svoja organoleptička svojstva te boju, veličinu i miris.

3. Uzročna povezanost za likerska vina i vina od prosušenog grožđa

Likerska vina i vina od prosušenog grožđa koja se proizvode na planini Atos jedinstvena su zbog tla, a posebno klimatskih uvjeta područja na kojem se proizvode, čija kombinacija stvara idealno okružje. Proizvodnja tih vina trenutačno čini 10–15 % ukupne proizvodnje vina na tom području.

Za njihovu proizvodnju može se upotrijebiti nekoliko sorti, ovisno o tome koja organoleptička svojstva proizvođači vina žele istaknuti u svojem proizvodu. Najčešće se upotrebljavaju vrlo aromatične sorte kao što su Malagouzia i muškat hamburg, dok bi se tradicionalno upotrebljavale sorte crnog grožđa kao što su Merlot, Limnio, Xinomavro i Grenache Rouge, od kojih se dobiva likersko vino ili vino od prosušenog grožđa boje karamele do crvene boje, bogatog završnog okusa i složenih mirisa sušenog voća i slatkih začina.

Ta se vina predstavljaju na nacionalnim i međunarodnim vinarskim natjecanjima.

9. **OSNOVNI DODATNI UVJETI (PAKIRANJE, OZNAČIVANJE, OSTALI ZAHTJEVI)**

Odstupanja

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

U članku 4. točki (c) Zajedničke ministarske odluke br. 392169/20-10-1999 o utvrđivanju općih pravila o upotrebi izraza „lokalno vino" pri opisivanju stolnog vina (Službeni list, serija II., br. 1985/8-11-99), kako je izmijenjena Zajedničkom ministarskom odlukom br. 321813/29-8-2007, navodi se sljedeće:

„Izraz ‚lokalno vino' može se upotrebljavati s oznakom zemljopisnog podrijetla koja označuje pokrajinu, prefekturu ili vinogradarsko područje koje je manje od prefekture za stolna vina koja se proizvode u vinarijama koje se nalaze u toj prefekturi ili u susjednim prefekturama."

Odstupanja

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Članak 5. stavak 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 od 17. listopada 2018. o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu zahtjeva za zaštitu oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla i tradicionalnih izraza u sektoru vina, postupka podnošenja prigovora, ograničenja upotrebe, izmjena specifikacija proizvoda, poništenja zaštite te označivanja i prezentiranja.

Dodatne odredbe u pogledu označavanja vina

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označavanja

Opis uvjeta:

A. Izrazi koji se odnose na određene proizvodne metode

U člancima 3. i 4. Ministarske odluke br. 280557/9-6-2005 o utvrđivanju vremena sazrijevanja, starenju i stavljanju na tržište vina sa zaštićenom oznakom izvornosti vrhunske kakvoće i lokalnih vina te izraza koji se upotrebljavaju u njihovu označavanju koji se odnose na proizvodne metode ili metode pripreme tih vina (Službeni list, serija II., br. 818/15-6-2005) utvrđuju se uvjeti za upotrebu sljedećih izraza:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” ili „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (mlado vino),

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (dozrijevanje u bačvi ili dozrijevalo u bačvi),

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” ili „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (starjelo u bačvi ili starenje u bačvi),

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vinificirano i dozrijevalo u bačvi ili vinifikacija i dozrijevanje u bačvi),

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vinificirano u bačvi ili vinifikacija u bačvi).

B. Oznaka godine berbe na etiketi

Ako se izraz „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” / „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” („mlado vino”) upotrebljava u označavanju vina, obvezno je navesti godinu berbe, u skladu s člankom 1. stavkom 2. Ministarske odluke br. 280557/9-6-2005 o utvrđivanju vremena sazrijevanja, starenju i stavljanju na tržište vina sa zaštićenom oznakom izvornosti vrhunske kakvoće i lokalnih vina te izraza koji se upotrebljavaju u njihovu označavanju koji se odnose na proizvodne metode ili metode pripreme tih vina (Službeni list, serija II., br. 818/15-6-2005).

C. Tradicionalni izrazi

— Tradicionalni izrazi u skladu s Ministarskom odlukom br. 235309/7-2-2002 o odobrenju tradicionalnih izraza koji se upotrebljavaju za vina (Službeni list, serija II., br. 179/19-2002) koji su povezani s oznakom izvornosti ili oznakom zemljopisnog podrijetla.

U skladu s tom ministarskom odlukom u označivanju vina sa ZOZP-om „Agio Oros” mogu se upotrebljavati sljedeći tradicionalni izrazi:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (Bijelo vino od bijelog grožđa), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (Bijelo vino od crnog grožđa), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (Bijelo vino od ružičastoga grožđa ili bijelo vino od grožđa pinot sivi), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (Vino s brjegova), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (Vino s obronaka).

— Tradicionalni izrazi u skladu s člankom 112. Uredbe (EU) br. 1308/2013 koji su povezani s oznakom izvornosti ili oznakom zemljopisnog podrijetla.

U skladu s člankom 113. Uredbe (EU) br. 1308/2013 i kako je utvrđeno i registrirano u elektroničkoj bazi podataka e-Ambrosia u vezi sa ZOZP-om „Agio Oros” mogu se upotrebljavati i zaštititi sljedeći tradicionalni izrazi, pod uvjetom da se poštuju mjerodavni uvjeti zakonodavstva EU-a i nacionalnog zakonodavstva:

Τοπικός Οἶνος (lokalno vino) umjesto ZOZP-a,

Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) i Νάμα (Nama) za slatka vina, vina od prosušenog grožđa i likerska vina.

POVEZNICA NA SPECIFIKACIJU PROIZVODA

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