A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele*

(2022/C 143/10)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

Άγιο Όρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Az értesítés időpontja: 2021.12.31.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A szöveg kiegészítése azzal, hogy a szárított szőlőből készült vörös- és fehérbor előállításához a szőlőt 10–15 napig kell száradni hagyni.**

   Indok: Ennyi idő szükséges ahhoz, hogy a szüreteléskor már túlérett szőlő (270 g/l feletti cukortartalom) elérje a kívánt cukortartalmat (350–370 g/l), megőrizve ugyanakkor az olyan egyéb jellemzőket, mint az ép, egészséges és lédús jelleg, amely lehetővé teszi a könnyű préselhetőséget és a kellő mennyiségű szőlőlé előállítását.

   Módosult a „Borkészítési eljárások” szakasz.

2. **A „Különleges borkészítési eljárások” szakasz b) pontjának cseréje**

   A „Borkészítési eljárások” szakaszban a „Különleges borkészítési eljárások” szakasz b) pontjának helyébe a következő szöveg lép:

   „b) A tőkéket bakműveléssel, illetve állandó kordont vagy biztosítóvesszőt használva egyesfüggöny- vagy kettősfüggöny-műveléssel alakítják.”

   Indok: Az Athosz-hegyen már a 10. század óta termesztenek szőlőt, kezdetben a hagyományos, bakművelésű kehelyformákat és a szabadabb művelési formákat (köztük a magaslugasokat vagy a talajszinten termesztett futókat stb.) egyaránt alkalmazva. Idővel, ahogy a szőlőtermesztés egyre gépesítettebbé vált, korszerűbb és hatékonyabb művelési rendszerek jelentek meg, például az állandó kordonos Cordon de Royat a szárazabb, nem öntözött helyeken, vagy a biztosítóvesszős Guyot a termékenyebb, öntözött területeken. Természetesen, tekintettel az évszázados szőlőtermesztési hagyományokra, a (jóllehet kevésbé termékeny) kehelyformát azért is alkalmazzák még mindig sikerrel az Athosz-hegy több részén, mert a terület sajátos spirituális jellege miatt a kereskedelmi érték nem elsődleges szempont.

   A „Borkészítési eljárások” szakaszban módosult a „Különleges borkészítési eljárások” pont.

3. **A fehérbor és a szárított szőlőből készült bor fajtakeverékéhez hozzáadott új fajták**

   a) A fehérbor (száraz, félszáraz, édes) esetében a Malagouzia és az alexandriai muskotály fehér szőlőfajtákat adták hozzá a fajtakeverékhez, arányoktól függetlenül.

   b) A szárított szőlőből készült bor esetében a Malagouzia és az alexandriai muskotály fehér szőlőfajtákat adták hozzá a fajtakeverékhez, arányoktól függetlenül.

   Indok: 1990 után a Malagouzia intenzíven termesztett szőlőfajtaként jelent meg, és először a szomszédos Szithonia-félszigeten telepítették nagy mennyiségben. Hamarosan a görög szőlőültetvények egyik legnépszerűbb fajtája lett, és már 15 éve termesztik az Athosz-hegyen. Életerős, termékeny fajta. Mivel érzékeny a botritiszre és a túlzott nedvességre, a szőlőültetvény középső és felsőbb szintjein termesztik, általában lejtős területen, ahol jobb a vízelvezetés. Ezek a körülmények az Athosz-hegyre jellemzőek, ahol a lehető legnagyobb körültekintéssel termesztik, ideértve a nyáron végzett trágyázást, öntözést és lombtalanítást (rügytelenítés, levéleltávolítás). Egyedüli fajtaként vagy más, eltérő tulajdonságokkal rendelkező fajtákkal (pl. Asyrtiko) kombinálva használják száraz, közepesen száraz

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

és édes fehérborok készítésére. A borokat mérsékelt savtartalom, valamint domináns lime és őszibarack aromák jellemzik a tengerhez közeli szőlők esetében, kiegészülve a bazsalikom és más aromás fűszernövények zöld jegyeivel, ha a szőlőültetvények magasabban fekszenek.

Az alexandriai muskotály valószínűleg 1922 után került az Athosz-hegyre, amikor a menekültek magukkal vitték és főként Észak-Görögországban és Limnoszon telepítették a fajtát. 1934-ben Eulogios Kourilas szerzetespap azt írta, hogy a Nagy Lavra kolostorban „nagyszerű az alexandriai". A Szímonosz Pétra kolostort nemcsak a Limnoszon lévő földjeiről származó szőlővel látták el (olyan években, amikor az Athosz-hegy szőlőtermése nem volt elegendő a szerzetesek szükségleteinek kielégítésére), hanem szaporítóanyaggal is. A fajtát végül 1960-ban jegyezték be hivatalosan. Mivel az Athosz-félszigeten mintegy 100 éve termesztik, tökéletesen alkalmazkodott a terület sajátos éghajlatához.

Kiválóan érzi magát az Athosz-hegy közepes textúrájú, 6–8 pH-értékű homokos agyagos talajain. Mérsékelten életerős, termékeny és szárazságtűrő fajta, amely halványsárga héjú, nagyszemű szőlőt terem. A szüret évjárattól függően augusztus vége és szeptember 10. között kezdődik. Az Athosz-hegy szőlőültetvényein a fajta átlagosan valamivel korábban érik, mint Görögország más termőhelyein.

Az alexandriai muskotály tiszta sárga színű, arany- és zöld csillogású borokat ad, amelyekben a rózsa, jázmin, csonthéjas gyümölcsök és szőlő aromái vannak túlsúlyban, mentás jegyekkel. Ezek a közepesen testes és savas borok gazdag aromapotenciáljuknak köszönhetően jó (közepes+) lecsengésűek. Közepes alkohol- és savtartalmuk miatt a borokat más, magasabb savtartalmú fajták, például Asyrtiko, felhasználásával házasítják. Néhány eset kivételével az érlelési potenciáljuk nem haladja meg a 4 évet, ezért fiatal borként való fogyasztásra szánják őket.

Az „Engedélyezett borszőlőfajták" és a „Kapcsolat a földrajzi területtel" szakaszok úgy módosultak, hogy a „Földrajzi terület adatai", a „Termékadatok" és az „Ok-okozati összefüggés" információkkal egészültek ki.

4. **A vörösbor, a rozé, a vörös likőrbor és a szárított szőlőből készült bor fajtakeverékéhez hozzáadott új fajták**

a) A vörösbor (száraz, félszáraz, édes) esetében a Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko és hamburgi muskotály vörös szőlőfajtákat adták hozzá a fajtakeverékhez, arányoktól függetlenül.

b) A rozé (száraz és félszáraz) esetében a Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko és hamburgi muskotály vörös szőlőfajtákat adták hozzá a fajtakeverékhez, arányoktól függetlenül.

c) A vörös likőrbor esetében a Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko és hamburgi muskotály vörös szőlőfajtákat adták hozzá a fajtakeverékhez, arányoktól függetlenül.

d) A szárított szőlőből készült bor esetében a Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko és hamburgi muskotály vörös szőlőfajtákat adták hozzá a fajtakeverékhez, arányoktól függetlenül.

Indok: Az Athosz-hegyen már évek óta termesztett Merlot és Cabernet Franc nemzetközi többcélú fajták, amelyek eddig nagyon kielégítő módon alkalmazkodtak a talaj- és éghajlati viszonyokhoz. A szőlő jól beérik, egységes színű és jó cukorkoncentrációjú. A Merlot szőlőből készült borok mélyvörös színűek, testesek és magas alkoholtartalmúak, míg a Cabernet Franc borok tanninosak, jó alkoholtartalmúak és hosszú ideig tartó érlelésre alkalmasak. Az Agiorgitiko egy többcélú görög fajta. Észak-Görögországban viszonylag nem régen fogták termesztésbe, és úgy tűnik, hogy Halkidikín és az Athosz-hegyen különösen jól megőrzi jellemzőit. Lágy tanninokban gazdag borokat adó, termékeny és illatos fajta, amely így (a hamburgi muskotállyal együtt) gazdagítja az „Agio Oros" OFJ vörösborok készítéséhez használt fajták keverékét, amelyek között a robusztusabb és tanninosabb fajták vannak túlsúlyban. Végezetül, a hamburgi muskotály egy Görögország egész területén termesztett fajta. Végezetül, a hamburgi muskotály egy Görögország egész területén termesztett fajta. Az Athosz-hegyen főként száraz és közepesen száraz rozékban, valamint közepesen száraz, édes és szárított szőlőből készült vörösborokban használják. A területre jellemzőnél kisebb hozamokat ad, ami magas alkoholtartalmú, nagyon lágy tanninokat tartalmazó és kellemes, aromás lecsengésű különleges borokat eredményez.

Az „Engedélyezett borszőlőfajták" és a „Kapcsolat a földrajzi területtel" szakaszok úgy módosultak, hogy a „Földrajzi terület adatai", a „Termékadatok" és az „Ok-okozati összefüggés" információkkal egészültek ki.

5. **A „Nama” hagyományos kifejezés bevezetése**

Indok: A „Nama” a szentmise celebrálása során hagyományosan használt édes vörösbor (szárított szőlőből készült bor vagy likőrbor) neve. Speciális előállítású, alacsony alkohol- és savtartalmú bortípus, amelyet évszázadok óta hagyományosan az Athosz-hegyen készítenek.

Módosult a „Hagyományos kifejezések” szakasz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Άγιο Όρος / Agio Oros

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

15. Szárított szőlőből készült bor

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Száraz vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: rubintos csillogású sötétpiros szín.

Buké: az erdei gyümölcsök és fűszerek intenzív aromája, de az érlelés időtartamától függően vaníliás vagy dohányos jegyekkel együtt.

Íz: telt ízérzet, kiváló szerkezet, jó savtartalom és lágy tanninok.

– Minimális összes alkoholtartalom: 11,0 térfogatszázalék.
– Minimális természetes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék.
– Összes cukortartalom (g/l): max. 9,0.
– Maximális összes savtartalom: 7,0 g/l, borkősavban kifejezve.
– A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.
– 4 g/l feletti cukortartalom esetén az (EU) 2019/33 bizottsági rendelet III. mellékletének B. részében foglalt feltételek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

2. *Közepesen száraz vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: rubintos csillogású sötétpiros szín.

Buké: a piros húsú gyümölcsök (cseresznye, meggy) kellemes aromája.

Íz: gyümölcsös és lágy szájérzet, bársonyos állag és kellemes lecsengés.

– Minimális természetes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék.

– Összes cukortartalom (g/l): min. 4,5 – max. 17,5.

– Maximális összes savtartalom: 7,0 g/l, borkősavban kifejezve.

– A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

– 12 g/l feletti cukortartalom esetén az (EU) 2019/33 bizottsági rendelet III. mellékletének B. részében foglalt feltételek alkalmazandók.

– A megengedett maximális kén-dioxid-tartalom 200 mg/l azon vörösborok esetében, amelyek glükóz és fruktóz összegeként kifejezett cukortartalma legalább 5 g/l (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

3. *Édes vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: bíbor, rubintos, lilás vagy kékes csillogású sötétpiros, érlelés során esetenként téglapirosra váltó szín.

Buké: összetett és intenzíven aromás illat mézre vagy szárított gyümölcsre jellemző domináns jegyekkel.

Íz: gazdag és édes szájérzet kiegyensúlyozott savtartalommal.

– Minimális összes alkoholtartalom: 15,0 térfogatszázalék.

– Minimális természetes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék.

– Összes cukortartalom (g/l): min. 45.

– Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkősavban kifejezve.

– A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

– A megengedett maximális kén-dioxid-tartalom 300 mg/l a 15 térfogatszázalék vagy nagyobb összes alkoholtartalmú és 45 g/l cukortartalmú édes borok esetében (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	300

4. *Száraz rozé*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: esetenként narancssárga csillogású halvány rózsaszín.

Buké: piros húsú gyümölcsökre és rózsára emlékeztető illatok, a felhasznált fajtától függően zöld jegyekkel (paprika) együtt.

Íz: A buké megjelenik az ízben, amelyre kellemes és gyümölcsös szájérzet, hosszú lecsengés és frissítő savasság jellemző.

– Minimális összes alkoholtartalom: 11,0 térfogatszázalék.

– Minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék.

– Összes cukortartalom (g/l): max. 9,0.

– Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkősavban kifejezve.

– A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

– 4 g/l feletti cukortartalom esetén az (EU) 2019/33 bizottsági rendelet III. mellékletének B. részében foglalt feltételek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

5. *Közepesen száraz rozé*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: mély rózsaszín vagy narancssárga szín, az extrakció mértékétől függően.

Buké: a piros húsú édes gyümölcsök (eper, málna és cseresznye) jellegzetes aromái.

Íz: az olajos jellegű közepes test az édességgel ellensúlyozott lágy savasság miatt összességében kiegyensúlyozott.

– Minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék.

– Összes cukortartalom (g/l): min. 4,5 – max. 17,5.

– Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkősavban kifejezve.

– A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

– 12 g/l feletti cukortartalom esetén az (EU) 2019/33 bizottsági rendelet III. mellékletének B. részében foglalt feltételek alkalmazandók.

– A megengedett maximális kén-dioxid-tartalom 250 mg/l azon rozék esetében, amelyek glükóz és fruktóz összegeként kifejezett cukortartalma legalább 5 g/l (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	250

6. *Száraz fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: kristályos, zöld csillogású tiszta sárga szín.

Buké: főként citrusfélék és fehér húsú gyümölcsök (őszibarack, alma) illata.

Íz: jellemzően friss és kiegyensúlyozott, hosszú lecsengéssel.

– Minimális összes alkoholtartalom: 11,0 térfogatszázalék.

– Minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék.

– Összes cukortartalom (g/l): max. 9,0.

– Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkősavban kifejezve.

– A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

– 4 g/l feletti cukortartalom esetén az (EU) 2019/33 bizottsági rendelet III. mellékletének B. részében foglalt feltételek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

7. *Közepesen száraz fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: fényes aranysárga szín.

Buké: élénk és gyümölcsös, túlnyomórészt virágos aromákkal.

Íz: kerek szájérzet markáns savtartalommal és jó szerkezettel.

– Minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék.

– Összes cukortartalom (g/l): min. 4,5 – max. 17,5.

– Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkősavban kifejezve.

– A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

– 12 g/l feletti cukortartalom esetén az (EU) 2019/33 bizottsági rendelet III. mellékletének B. részében foglalt feltételek alkalmazandók.

– A megengedett maximális kén-dioxid-tartalom 250 mg/l azon fehérborok esetében, amelyek glükóz és fruktóz összegeként kifejezett cukortartalma legalább 5 g/l (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	250

8. *Édes fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: zöld csillogású sárga, érlelés során esetleg mélysárgára váltó szín.

Buké: összetett és intenzív illat, a felhasznált fajtáktól függően gyümölcsös, virágos vagy édes fűszeres jegyekkel.

Íz: telt ízérzet, kiegyensúlyozott és édes íz hosszú aromás lecsengéssel.

– Minimális összes alkoholtartalom: 15,0 térfogatszázalék.

– Minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék.

– Összes cukortartalom (g/l): min. 45.

– Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkősavban kifejezve.

– A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

– A megengedett maximális kén-dioxid-tartalom 300 mg/l, az összes alkoholtartalom pedig 15 térfogatszázaléknál nagyobb (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	300

9. *Vörös likőrbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: rubintos csillogású mélybíbor szín.

Buké: diófélék, szárított piros húsú gyümölcs, méz, viasz és étcsokoládé intenzív illata.

Íz: élénk, telt és gazdag íz kiegyensúlyozott édességgel.

– Maximális tényleges alkoholtartalom: 22,0 térfogatszázalék.

– Minimális összes alkoholtartalom: 17,5 térfogatszázalék.

– Minimális cukortartalom: min. 221 g/l mustban.

– Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkősavban kifejezve.

– A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

– A likőrborok megengedett maximális kén-dioxid-tartalma 200 mg/l, cukortartalma pedig 5 g/l (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

10. *Szárított szőlőből készült fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: mélysárga szín, érlelési időtől függően kávészínű tükröződéssel.

Buké: összetett illat édes fűszerek, például fahéj és rózsa, és szárított gyümölcsök, például kajszi és mazsola keveredésével.

Íz: lágy és édes szájérzet ropogós savassággal és nagyon jó szerkezettel.

– Minimális természetes alkoholtartalom: 16,0 térfogatszázalék.

– Minimális összes cukortartalom (g/l): 45.

– Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkősavban kifejezve.

– A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

– A szárított szőlőből készült édes borok megengedett maximális kén-dioxid-tartalma 400 mg/l, cukorban kifejezett maradékcukor-tartalma pedig legalább 45 g/l (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	400

11. *Szárított szőlőből készült vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: korallpiros csillogású mély karamellszín.

Buké: szárított gyümölcsök – füge, kajszi, mazsola – és édes fűszerek összetett illata.

Íz: összetett, telt ízérzet, kiegyensúlyozott édes íz, szárított gyümölcsök, például kajszi és füge illata.

– Minimális természetes alkoholtartalom: 16,0 térfogatszázalék.

– Minimális cukortartalom: 140 g/l.

– Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkősavban kifejezve.

– A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

– A szárított szőlőből készült édes borok megengedett maximális kén-dioxid-tartalma 400 mg/l, cukorban kifejezett maradékcukor-tartalma pedig legalább 45 g/l (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	400

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borkészítési eljárások*

1. Szőlőművelési rendszer

Termesztési technika

A tőkéket bakműveléssel, illetve állandó kordont vagy biztosítóvesszőt használva egyesfüggöny- vagy kettősfüggöny-műveléssel alakítják.

2. Fehérborok és szárított szőlőből készült fehérborok előállítása

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

a) Fehérborok

Az „Agio Oros" OFJ fehérbor előállítását korszerű borkészítési technikákkal végzik. Az alkoholos erjesztés során a hőmérséklet nem haladhatja meg a 20 °C-ot.

b) Szárított szőlőből készült fehérborok

A szőlőt túléretten szüretelik (cukortartalom >270 g/l), majd 10–15 napig a napon szárítják mindaddig, amíg el nem érik a kívánt 350–370 g/l cukortartalmat. A szőlőt ezután a must összegyűjtéséhez kipréselik, majd ezt követi az alkoholos erjesztés 16–18 °C-os ellenőrzött hőmérsékleten.

3. Vörösborok, szárított szőlőből készült vörösborok, vörös likőrborok és rozék előállítása

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

a) Vörösborok

Az „Agio Oros" OFJ vörösbor előállítását a vörösborok hagyományos borkészítési módszereivel végzik.

b) Szárított szőlőből készült vörösborok

A szőlőt túléretten szüretelik (cukortartalom >270 g/l), majd 10–15 napig a napon szárítják mindaddig, amíg el nem érik a kívánt 350–370 g/l cukortartalmat. A szőlőt ezután kipréselik és erjesztőkádba helyezik, ahol 20–22 °C-os ellenőrzött hőmérsékleten kerül sor alkoholos erjesztésre.

c) Vörös likőrborok

A bogyózást és enyhe préselést követően a szőlőt erjesztőkádba helyezik, ahol megkezdődik az alkoholos erjesztés. Az alkoholos erjesztés 20–22 °C-os ellenőrzött hőmérsékleten történik. A bort a kívánt érzékszervi jellemzők kialakulását követően leválasztják a törkölyről. Az alkoholos erjedés leállítását legalább 96 térfogatszázalék alkoholtartalmú, borászati eredetű semleges alkohol hozzáadásával végzik, az élesztőket pedig szűréssel eltávolítják.

d) Rozék

Az „Agio Oros" OFJ rozé előállítását korszerű borkészítési technikákkal végzik. Az alkoholos erjesztés során a hőmérséklet nem haladhatja meg a 20 °C-ot.

4. Különleges borkészítési eljárások a borok előállítása során

Különleges borkészítési eljárások

a) A közepesen száraz, félédes és édes borok előállítása során az édesítés a vonatkozó rendelkezésekkel (az (EU) 2019/934 rendelet I. mellékletének D. része) összhangban engedélyezett.

b) A likőrbort legalább 12 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú, részben erjedt szőlőmustból, vagy borból vagy ezek keverékéből állítják elő, amelyhez borászati eredetű semleges alkoholt adtak önmagában vagy keverékben, beleértve a legalább 96 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú szárított szőlő lepárlásával nyert alkoholt, vagy olyan bor- vagy szárított szőlőpárlatot, amelynek tényleges alkoholtartalma legalább 52 és legfeljebb 86 térfogatszázalék.

c) A szárított szőlőből készült bort a részleges vízelvonás céljából 10–15 napig napon vagy árnyékban hagyott szőlőből állítják elő. E mustból – az alkoholos erjesztés előtt, alatt vagy után – must vagy finomított mustsűrítmény, vagy mezőgazdasági eredetű alkohol vagy desztillátum hozzáadása, továbbá a szárított szőlőből származó must bármilyen sűrítése nélkül kell bort készíteni. A végtermék cukor- és alkoholtartalma kizárólag a borrá feldolgozott szőlőből származik.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Maximális hozam(ok) végtermék hektoliter/hektár értékben kifejezve

96 hl hektáronként

2. Maximális hozam szőlő kilogramm/hektár értékben kifejezve

12 000 kilogramm szőlő/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az „Agio Oros” OFJ borok 10 és 400 méter közötti tengerszint feletti magasságban fekvő körülhatárolt termőterülete az Athosz-hegy közigazgatási területét, valamint a Halkidikí megye Stageira-Akanthos körzetében található szomszédos Ouranoupoli települést foglalja magában.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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

Alexandriai muskotály B

Hamburgi muskotály N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Történelmi, kulturális és társadalmi kapcsolat*

1. Történelmi kapcsolat

Az Athosz-hegy térségében nagyon fejlettek voltak a szőlőültetvények, amint azt a szerzetesektől származó különböző írásos bizonyítékok is tanúsítják. Eulogios Kourilas Lauriotis szerzetespap számos utalást tesz könyvében a szőlőtermesztésre. A történelmi feljegyzésekből kiderül, hogy az Athosz-hegyi kolostorok – amelyek mindegyikének a mai napig saját borászata van – milyen mértékben foglalkoztak szőlőtermesztéssel. Érdemes kiemelni, hogy minden kolostor évente mintegy 80–100 tonna bort termelt. 20 kolostorán kívül az Athosz-hegyen saját szőlőt termesztő és saját bort fogyasztó alárendelt remeteségek – más néven *skite*-k vagy aszkéta falucskák és szent házikók – is találhatók. Itt hagyományosan a Limnio, Fokianos, Mavroudi, Roditiss és alexandriai muskotály fajtákat termesztik. A külföldi fajták, mint a Merlot, Cabernet Sauvignon és Syrah termesztését az 1990-es évek óta végzik. Emellett az elmúlt 15 évben több új telepítésre került sor Malagouzia, Agiorgitiko, hamburgi muskotály és Cabernet Franc fajtákkal. Úgy tűnik, hogy ezek nagyon jól alkalmazkodtak, és elkezdték a területre jellemző kiváló borok termelését.

Az Athosz-hegyi kolostorok létrejötte szervezett szőlőtermesztéshez és nagyarányú bortermeléshez vezetett. Egy 972-ig visszanyúló kereskedelmi „egyezség” határozta meg először az Athosz-hegy határain belüli borkereskedelem szabályait, de a kolostorok borával hamarosan e határokon túl is kereskedni kezdtek. A következő évezred során Görögország számos részén kolostorok töltötték be a szőlőművelés letéteményesének szerepét, és e szerep részeként jól szervezett pincészeteket működtettek.

2. Történelmi kapcsolat a likőrborok és a szárított szőlőből készült borok esetében

A likőrborokat és a szárított szőlőből készült borokat már 1 000 éve is hagyományosan ezen a területen állították elő, amikor a szerzetesek a száraz borok mellett bizonyos mennyiségű édes bort is készítettek. Ezt az egyedi bort használták a nagy keresztény ünnepek és fesztiválok alkalmából készült ételek mellé.

E területen a magas hőmérséklet és a sok napsütés segíti a szőlőben a cukorfelhalmozódást, ami biztosítja a megfelelő alkoholtartalmat és a minőségi borok (likőrbor és szárított szőlőből készült bor) készítéséhez szükséges aromás összetevőket.

Ezek a borok idővel a termőterületen kívül is híresek lettek, továbbá minőségük és egyedi érzékszervi jellemzőik miatt egész Görögországban hírnévre tettek szert.

Mintegy 20 évvel ezelőtt a helyi borászatok a hagyományos technikák és a korszerű technológia együttes alkalmazásával kezdték meg e borok szisztematikus előállítását és forgalmazását.

Ebben az időszakban a hírnevük tovább terjedt, a nevük pedig elválaszthatatlanul összekapcsolódott a termőterülettel, mivel különleges jellemzőiket a talaj- és éghajlati adottságokkal és az előállítási módszerrel kombinálva alkalmazott fajtáknak köszönhetik.

3. Kulturális, társadalmi és gazdasági kapcsolatok

A szőlőültetvények és a bor ősidők óta elválaszthatatlanul kapcsolódnak a helyi lakosság kulturális, társadalmi és gazdasági életéhez. Ez a kapcsolat a mai napig fennáll, amint azt a bor és a helyi kulturális hagyományok népszerűsítésére szervezett rendezvények és konferenciák is mutatják. A szárított szőlőből készült borok és a likőrborok egyedi szerepet játszanak bizonyos társadalmi, kulturális és vallási eseményeken.

8.2. *Földrajzi környezet*

1. Földrajzi környezet és földrajzi származás

Az „Agio Oros” OFJ bor előállítására alkalmas bortermőhely az Athosz-félsziget közigazgatási határain belül található. A szőlőültetvények többnyire tengerparton vagy legfeljebb 400 méteres tengerszint feletti magasságú lejtőkön fekszenek. A jellemzően homokos agyag és agyagos homok, illetve egyes helyeken homokos vályog közötti, túlzott sótartalom nélküli, közepes textúrájú és 6–8 pH-értékű talajok magas vas-, réz- és magnéziumtartalommal, valamint megfelelő foszfor- és mangántartalommal rendelkeznek.

Geológiai szempontból az Athosz-félsziget a rodopei geológiai formáció folytatásának tekinthető, amelynek túlnyomó részét metamorf kristályos kőzetek (gneisz, zöldkő, mészkő, kristályos mészkő és márvány) és magmás kőzetek (gránit, grandioritok és ofiolitok) alkotják.

Morfológiáját a part menti meredek lejtők, durva redők és az Athosz-hegy jelenléte határozza meg, amely piramishoz hasonló meredekséggel emelkedik 2 033 méteres tengerszint feletti magasságra. Az Athosz-félsziget éghajlatát ez a durva domborzat, valamint a meredek part és a déli csücsöknél lévő tengeráramlatok együttesen alakítják.

Az Arnaia, Neos Marmaras és Stratoni meteorológiai állomások időjárási adatai szerint az Athosz-hegy térségének éghajlata az alacsonyabb részek partvidéki mediterrán éghajlatától a magasabban fekvő területek kontinentális mediterrán éghajlatáig, a hegyekben pedig a nedves kontinentális éghajlatig terjed. Ezt az átmeneti mediterrán éghajlatot enyhe telek és hűvös nyarak jellemzik. Mind a sík vidékeken, mind a hegyvidéki területeken olyan mikroklíma uralkodik, ahol ritkák a káros fagyok és a túl magas hőmérsékletek.

A legmelegebb július és augusztus hónapban a legmagasabb nappali átlaghőmérséklet 31 °C körül alakul. A leghidegebb hónap a január és a február, amikor a nappali átlaghőmérséklet 8 °C körül van, de ez nem okoz problémát, mivel a legalacsonyabb átlaghőmérséklet 0 °C felett marad.

Az átlagos éves csapadékmennyiség 470 mm (síkságok) és 850 mm (hegyek) között mozog, és októbertől áprilisig esik a legtöbb eső.

A szelek főként észak-északkeleti irányúak, kivéve nyáron, amikor déli szelek uralkodnak. Halkidikí éghajlatának kivételes jellemzője, hogy bár Észak-Görögországban fekszik, hosszú égei-tengeri partvonalának (630 km) köszönhetően a minimum- és maximumhőmérséklet tekintetében ugyanazon izotermikus görbéken helyezkedik el, mint a déli régiók, például Messinia, Etoloakarnánia és Attika.

2. Földrajzi környezet és földrajzi származás – likőrbor és szárított szőlőből készült bor

A lejtős, száraz és könnyű homokos talajok, valamint a helyi mediterrán éghajlat hűvös telekkel, hűvös légáramlatokkal és nyári bőséges napsütéssel ideális feltételeket teremtenek a jobb minőségű, korábban érő, magasabb cukortartalmú, jobb színű, kielégítő fenolos érésű és magas alkoholtartalmú szőlő termesztéséhez, amelyek a likőr vagy szárított szőlőből készült bor készítésének alapvető borászati jellemzői.

A nyár végi magas hőmérséklet, amely kedvez a szőlő töppesztésének, a bőséges napsütéssel párosulva ideális feltételeket teremt a kiváló minőségű és magas kereskedelmi értékű likőrborok és szárított szőlőből készült borok előállításához.

8.3. *Termékadatok*

1. Termékadatok

Az „Agio Oros” OFJ borok minőségi jellemzői a terület éghajlati viszonyaiból és különböző talajtípusaiból, a termesztett szőlőfajtákból, valamint az alkalmazott szőlőművelési módszerekből és borkészítési technikákból adódnak.

2. A „bor” kategóriára vonatkozó termékadatok

Az „Agio Oros” OFJ fehérborok színe tiszta sárga zöldes árnyalatokkal, vagy intenzív aranysárga, ha a bort tölgyfahordóban érlelték. Aromáik típustól, fajtától és érleléstől függően eltérőek, de jellemzők az egzotikus és nyári gyümölcsökre, jázminra, citrusfélékre és vaníliára emlékeztető jegyek. A frissítő savasság mellett kerek szájérzetű boroknak a készítési módtól függően összetett, gazdag ízük és hosszú lecsengésük van.

Az „Agio Oros” OFJ vörösborok színe intenzív piros, kékes árnyalatokkal, piros húsú gyümölcsre, fűszerekre, szárított gyümölcsre és vaníliára emlékeztető aromákkal. Strukturált borok kiegyensúlyozott ízzel és lágy tanninokkal a területen uralkodó ideális éghajlati viszonyoknak köszönhetően, amelyek jó fiziológiai és fenolos érettséget biztosítanak.

Az „Agio Oros” OFJ borok piros vagy rubinvörös színűek, kékes vagy narancssárga árnyalatokkal és piros húsú gyümölcsös aromákkal. Frissesség, kiegyensúlyozott íz és savasság jellemzi őket.

3. A likőrborok és a szárított szőlőből készült borok termékadatai

Az „Agio Oros” OFJ szárított szőlőből készült vörös- és fehérborok esetében a szőlőt az érés előrehaladott szakaszában szüretelik a tőkéről, majd 10–15 napig a napon szárítják, hogy magasabb cukorkoncentrációt érjenek el. Az alkoholos erjedés lassú és magától leáll, elegendő mennyiségű maradékcukrot hagyva a bor jellegzetes édes ízéhez. A bort 1–2 évig tölgyfahordóban érlelik, ami gazdag, lágy testet és komplex ízt kölcsönöz a bornak. A fő illatokat a fűszerek, szárított gyümölcsök és diófélék, füge, mazsola és kajszi jelentik.

Az „Agio Oros” OFJ likőrborok esetében kissé eltérő a folyamat. Azokban az években, amikor az időjárási viszonyok kedvezőek, a szőlőt a cukortartalom növelése céljából túlérlelik, az alkoholos erjesztést pedig alkohol hozzáadásával szakítják meg a kívánt alkoholtartalom elérése érdekében. Ezek általában alacsony vagy mérsékelt alkoholtartalmú, sűrű, olajos érzetű és illatgazdag vörösborok, főként mazsola, étcsokoládé és szárított gyümölcsök aromáival.

8.4. *Ok-okozati összefüggés*

1. Ok-okozati összefüggés

Az „Agio Oros” OFJ borok egyedisége a terület sajátos jellemzőinek (talaj, éghajlat és nyári szélhatás), valamint a termesztett fajtáknak és az alkalmazott termesztési technikáknak köszönhető.

2. Ok-okozati összefüggés a „bor” kategória esetében

Valamennyi fajta tökéletesen alkalmazkodott az Athosz-hegy térségéhez, és a területre jellemző aromák gazdag illatával, valamint telt és kiegyensúlyozott ízzel rendelkező borokat eredményez. A területen uralkodó meleg és száraz körülmények, valamint a talajtípus együttesen lehetővé teszik, hogy a szőlő fajtától függően augusztus közepe és szeptember közepe között érjen.

A területen termesztett hagyományos fehér szőlőfajták (Roditis, Asyrtiko, Athiri) és a sikerrel kipróbált külföldi fajták (Chardonnay és Sauvignon Blanc) mellett a nemrégiben bevezetett Malagouzia fajta is jól alkalmazkodott a területhez. Mivel érzékeny a túlzott nedvességre, a szőlőültetvény középső és felsőbb szintjein termesztik. A szőlő augusztus végén érik, így magasabb alkoholtartalmú, jó savtartalmú, trópusi gyümölcsökre, citrusfélékre (főleg lime-ra) és bazsalikomra emlékeztető aromájú borokat ad.

A vörös szőlőfajtákat a jobb vízelvezetés érdekében a szőlőültetvények legmeredekebb részein termesztik. Ily módon a tőkék kevesebb vizet tartanak vissza, ami lehetővé teszi a szőlő jobb alkoholos és fenolos érését. A homokos talajon termesztett szőlő finom aromájú borokat ad, míg a főként agyagos talajok sajátos fenolos karakterű borokat eredményeznek.

Az „Agio Oros” előállításához hagyományosan használt vörös szőlőfajta a Limnio, amelyet a legrégibb bejegyzett görög szőlőfajtának is tartanak. A Limnio mellett azonban jelentős mértékű a Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge és Syrah termesztése is, amelyek minőségi, tanninos, magas alkoholtartalmú és hosszú lecsengésű vörösborokat adnak. Az elmúlt években olyan további fajtákat is teszteltek, mint a Merlot, a Cabernet Franc, az Agiorgitiko és a hamburgi muskotály. Ezek jó szerkezetű és piros húsú gyümölcsökre emlékeztető intenzív fajtaaromákat mutató borokat adnak. A Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge és Cabernet Franc esetében a szőlő érése augusztus második felében kezdődik, míg a Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro és hamburgi muskotály szeptember első dekádjában érik.

A Merlot magas alkoholtartalmú borokat ad lágy tanninokkal, cseresznye- és málnaillattal, míg a később érő Cabernet Franc robusztus szerkezetű, mély színű és hosszú távú érlelésre alkalmas borokat eredményez. A Cabernet Franc fűszeres jegyeket és jellegzetes (a paprika mellett főként apró piros húsú gyümölcs) aromákat mutató, jó mélységű és koncentrált borokat ad, különösen magas összes antociántartalommal.

Az Agiorgitiko magas alkoholtartalmú, lágy cseresznye-, csokoládé- és fűszeraromákat mutató, közép- és hosszú távú érlelésre alkalmas borokat ad.

A hamburgi muskotály a fajtára jellemző intenzív, rózsára emlékeztető aromákkal rendelkező borokat ad. A legtermékenyebb, mély talajokon termesztik, ezeken alakulnak ki legjobban a szőlő érzékszervi tulajdonságai, színe, mérete és illata.

3. Ok-okozati összefüggés a likőrborok és a szárított szőlőből készült borok esetében

A terület együttesen ideális környezetet jelentő talaj- és különösen éghajlati viszonyai miatt egyediek az Athosz-hegyen előállított likőrborok és szárított szőlőből készült borok. E borok előállítása jelenleg a terület teljes bortermelésének 10–15 %-át teszi ki.

E borok előállításához több fajta is felhasználható attól függően, hogy a borászok milyen érzékszervi jellemzőket kívánnak megjeleníteni a termékükben. A leggyakrabban használtak közé tartoznak az olyan erősen aromás fajták, mint a Malagouzia és hamburgi muskotály, hagyományosan pedig az olyan vörös fajták, mint a Merlot, Limnio, Xinomavro és Grenache Rouge, amelyek a karamelltől a pirosig terjedő színű, gazdag lecsengésű, a szárított gyümölcsök és édes fűszerek komplex bukéját mutató likőrborokat és szárított szőlőből készült borokat adnak.

Ezek a borok nemzeti és nemzetközi borversenyeken szerepelnek.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Eltérések

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállításra vonatkozó eltérés

A feltétel leírása:

Az asztali borok leírásában a „tájbor” kifejezés használatára általános szabályokat lefektető 1999.10.20-i 392169. számú együttes miniszteri határozat 4. cikkének (c) pontja (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 1999.11.8-i 1985. szám), melyet a 2007.8.29-i 321813. számú együttes miniszteri határozat módosított, kimondja, hogy:

„Azon asztali borokat, amelyekre adott tartomány, prefektúra vagy a prefektúránál kisebb bortermőhely földrajzi megjelölésével a »tájbor« kifejezés használható, olyan borászatokban kell előállítani, amelyek a prefektúrában vagy a szomszédos prefektúrákban működnek.”

Eltérések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen történő előállításra vonatkozó eltérés

A feltétel leírása:

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a borágazati eredetmegjelölésekre, földrajzi jelzésekre és hagyományos kifejezésekre vonatkozó oltalom iránti kérelmek, a kifogásolási eljárás, a használatra vonatkozó korlátozások, a termékleírások módosítása, az oltalom törlése, valamint a címkézés és a kiszerelés tekintetében történő kiegészítéséről szóló, 2018. október 17-i (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (1) bekezdése.

A borok címkézésére vonatkozó kiegészítő rendelkezések

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő előírások

A feltétel leírása:

A. Bizonyos előállítási módszerekre utaló kifejezések

A kiváló minőségű eredetmegjelöléssel ellátott borok és a tájborok érlelésének és forgalomba hozatalának idejéről, valamint az e borok címkézése során használt, az előállítási módjukkal vagy készítési módszereikkel kapcsolatos kifejezésekről szóló, 2005.6.9-i 280557. számú miniszteri határozat (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2005.6.15-i 818. sz.) 3. és 4. cikke határozza meg az alábbi kifejezések használatának feltételeit:

– „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” vagy „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (újbor);

– „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (hordóban érlelt);

– „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” vagy „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (hordóban érlelt);

– „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (hordóban borrá alakított és érlelt);

– „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (hordóban borrá alakított).

B. Az évjárat feltüntetése a címkén

Amennyiben a borok címkéjén szerepel a „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” vagy „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” („újbor”) kifejezés, a kiváló minőségű eredetmegjelöléssel ellátott borok és a tájborok érlelésének és forgalomba hozatalának idejéről, valamint az e borok címkézése során használt, az előállítási módjukkal vagy készítési módszereikkel kapcsolatos kifejezésekről szóló, 2005.6.9-i 280557. számú miniszteri határozat (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2005.6.15-i 818. sz.) 1. cikke (2) bekezdésének megfelelően a címkén kötelező feltüntetni az évjáratot.

C. Hagyományos kifejezések

– A borokra használt hagyományos kifejezések jóváhagyásáról szóló, 2002.2.7-i 235309. számú miniszteri határozatnak (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2002.2.19-i 179. sz.) megfelelő hagyományos kifejezések, amelyek az eredetmegjelöléshez vagy a földrajzi jelzéshez kapcsolódnak.

A fenti miniszteri határozattal összhangban az „Agio Oros” OFJ borok címkéjén használható hagyományos kifejezések a következők:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (fehér szőlőből készült fehérbor), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (vörös szőlőből készült fehérbor), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (rozé szőlőből készült fehérbor vagy szürke szőlőből készült fehérbor), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (hegybor), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (dűlőbor).

– Az 1308/2013/EU rendelet 112. cikke szerinti hagyományos kifejezések, amelyek az eredetmegjelöléshez vagy a földrajzi jelzéshez kapcsolódnak.

Az 1308/2013/EU rendelet 113. cikkének megfelelően, továbbá az „eAmbrosia” elektronikus adatbázisban meghatározott és nyilvántartott módon, az alábbi hagyományos kifejezések használhatók és részesíthetők oltalomban az „Agio Oros” OFJ kapcsán, feltéve, hogy teljesülnek az uniós és a nemzeti jogszabályokban foglalt vonatkozó feltételek:

Az OFJ helyett Τοπικός Οίνος (tájbor)

Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) és Νάμα (Nama) az édes borok, szárított szőlőből készült borok és likőrborok esetében.

A TERMÉKLEÍRÁSHOZ VEZETŐ LINK

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