Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(2022/C 143/10)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINĮ BENDROJO DOKUMENTO PAKEITIMĄ

Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Pranešimo data: 2021 12 31

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Pridedama formuluotė, kurioje nurodoma, kad gaminant raudonąjį ir baltąjį vytintų vynuogių vyną vynuogės turi būti džiovinamos 10–15 dienų.**

   Priežastis. Tai laikas, kurio reikia, kad būtų pasiektas pageidaujamas vynuogių, kurios renkant derlių jau yra pernokusios (cukraus kiekis didesnis kaip 270 g/l), cukraus kiekis (350–370 g/l), kartu išlaikant kitas jų savybes, pavyzdžiui, užtikrinant, kad jos būtų nepažeistos, sveikos bei sultingos ir jas būtų galima lengvai spausti ir pagaminti pakankamą kiekį vynuogių sulčių.

   Iš dalies pakeistas skirsnis „Vyno gamybos metodai“.

2. **Skirsnio „Specifiniai vyno gamybos metodai“ b punkto pakeitimas**

   Skirsnio „Specifiniai vyno gamybos metodai“ b punktas pakeičiamas taip:

   „b) Vynmedžiams suteikiama taurės forma arba jie formuojami į vienpetį arba dvipetį kordoną, sudarant sąlygas formuotis nuolatiniam kordonui arba naudojant keičiamą lazdelę.“

   Priežastis. Vynmedžiai Atono kalno vietovėje pradėti auginti X a. ir iš pradžių vyndariai vynmedžiams suteikdavo tradicines formas, pavyzdžiui, taurės, bet taip pat leisdavo jiems augti laisviau (be kita ko, naudodami stoginius treliažus arba leisdami jiems vytis nesudarant galimybių augti į viršų ir pan.). Ilgainiui, vynmedžių auginimui tapus labiau mechanizuotam, buvo imti taikyti modernesni ir efektyvesni formavimo metodai, pavyzdžiui, sausesnėse, nedrėkinamose vietovėse – kordono metodas *Royat*, sudarant sąlygas formuotis nuolatiniam kordonui, o derlingesnėse, drėkinamose vietovėse – metodas *Guyot*, naudojant keičiamą lazdelę. Žinoma, atsižvelgiant į seną vynmedžių auginimo tradiciją, kai kuriose Atono kalno vietovėse vynmedžiai vis dar sėkmingai genimi taurės forma (nors tai mažiau produktyvu), dar ir todėl, kad vietovei būdingas ypatingas polinkis į dvasinius aspektus, todėl komercinė vertė čia nėra svarbiausias rūpestis.

   Iš dalies pakeistas skirsnio „Vyno gamybos metodai“ punktas „Specifiniai vyno gamybos metodai“.

3. **Į baltojo vyno ir vytintų vynuogių vyno veislių derinį įtraukiamos naujos veislės**

   a) Į baltojo vyno (sauso, pusiau sauso, saldaus) veislių derinį įtrauktos baltųjų vynuogių veislės „Malageuzia“ ir „Muscat of Alexandria“, jas naudojant laisvai pasirinkta proporcija.

   b) Į vytintų vynuogių vyno veislių derinį įtrauktos baltųjų vynuogių veislės „Malageuzia“ ir „Muscat of Alexandria“, jas naudojant laisvai pasirinkta proporcija.

   Priežastis. Po 1990 m. „Malagouzia“ veislę imta auginti intensyviai ir ji pirmą kartą dideliu mastu pasodinta kaimyniniame Sitonijos pusiasalyje. Netrukus ji tapo viena iš populiariausių Graikijos vynuogynuose auginamų veislių, o ant Atono kalno ji auginama pastaruosius 15 metų. Tai augi ir produktyvi veislė. Kadangi ši veislė jautri kekerui ir drėgmės pertekliui, ji auginama tose vynuogyno dalyse, kurios yra vidutiniame aukštyje arba aukščiau, paprastai ten, kur žemė nuožulni ir vanduo gerai nubėga. Šios sąlygos būdingos Atono kalnui, kur ši veislė auginama

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

itin rūpestingai, įskaitant tręšimo, drėkinimo, o atėjus vasarai, ir defoliacijos (ūglių ir lapų šalinimo) atžvilgiais. Ji naudojama sausiems, pusiau sausiems ir saldiems baltiesiems vynams gaminti – viena arba kartu su kitomis veislėmis (pvz., veisle „Asyrtiko“), turinčiomis kitokių savybių. Vynams būdingas vidutinis rūgštingumas ir vyraujantis žaliųjų citrinų ir persikų aromatas, kai vynuogės auginamos netoli jūros esančiuose sklypuose. Jei vynuogynai auginami didesniame aukštyje, taip pat juntami žoliniai baziliko ir kitų aromatinių žolelių aromatai.

Veislė „Muscat of Alexandria“ Atono kalno vietovėje greičiausiai atsirado po 1922 m., šią veislę atsivežus pabėgėliams ir ėmus ją sodinti daugiausia Šiaurės Graikijoje ir Lemno saloje. 1934 m. kunigas vienuolis Eulogios Kourilas rašė, kad Didžiosios lauros vienuolyne buvo auginama „žavingoji Aleksandrina“. *Simonos Petra* vienuolynui iš jam priklausančių žemių Lemno saloje buvo tiekiamos ne tik vynuogės (kai Atono kalno vynuogių derlius būdavo nepakankamas vienuolių poreikiams patenkinti), bet ir dauginamoji medžiaga. Galiausiai veislė oficialiai įregistruota 1960 m. Atono pusiasalyje ji auginama apie 100 metų, todėl yra puikiai prisitaikiusi prie vietovės klimato ypatumų.

Veislė ypač gerai auga vidutinio sunkumo smėlingame bei molingame Atono kalno dirvožemyje, kurio pH – 6–8. Ji yra vidutiniškai augi, produktyvi ir atspari sausroms, o jos vynuogės didelės su šviesiai geltona odele. Derlius užauga laikotarpiu nuo rugpjūčio pabaigos iki rugsėjo 10 d., priklausomai nuo metų. Atono kalno vynuogynuose šios veislės vynuogės prinoksta šiek tiek anksčiau nei kitose Graikijos dalyse, kuriose ji auginama.

Iš veislės „Muscat of Alexandria“ vynuogių gaminami skaidrios geltonos spalvos vynai, turintys auksinių ir žalių atspalvių, juose dominuoja rožės, jazmino, kaulavaisių ir vynuogės aromatas su mėtų pokvapiu. Tai vidutinio sodrumo ir rūgštingumo vynai, pasižymintys išliekančiu poskoniu (ilgiau nei vidutiniškai) dėl jų intensyvių aromatinių savybių. Šių vynų alkoholio tūris ir rūgštingumas vidutiniški, todėl jie tinka maišyti su kitomis veislėmis, pvz., veisle „Asyrtiko“, iš kurių pagamintų vynų rūgštingumas didesnis. Išskyrus kelis retus atvejus, šiuos vynus brandinti galima ne ilgiau kaip 4 metus, todėl juos vartoti reikia kol jie jauni.

Skirsniai „Patvirtintos vyninių vynuogių veislės“ ir „Ryšys su geografine vietove“ buvo iš dalies pakeisti papildant dalis „Geografinės vietovės duomenys“, „Produkto duomenys“ ir „Priežastiniai ryšiai“ .

4. **Į raudonojo vyno, rožinio vyno, raudonojo likerinio vyno ir vytintų vynuogių vyno veislių derinį įtraukiamos naujos veislės**

a) Į raudonojo vyno (sauso, pusiau sauso, saldaus) veislių derinį įtrauktos raudonųjų vynuogių veislės „Merlot“, „Cabernet Franc“, „Agiorgitiko“ ir „Hamburg Muscat“, jas naudojant laisvai pasirinkta proporcija.

b) Į rožinio vyno (sauso ir pusiau sauso) veislių derinį įtrauktos raudonųjų vynuogių veislės „Merlot“, „Cabernet Franc“, „Agiorgitiko“ ir „Hamburg Muscat“, jas naudojant laisvai pasirinkta proporcija.

c) Į raudonojo likerinio vyno veislių derinį įtrauktos raudonųjų vynuogių veislės „Merlot“, „Cabernet Franc“, „Agiorgitiko“ ir „Hamburg Muscat“, jas naudojant laisvai pasirinkta proporcija.

d) Į vytintų vynuogių vyno veislių derinį įtrauktos raudonųjų vynuogių veislės „Merlot“, „Cabernet Franc“, „Agiorgitiko“ ir „Hamburg Muscat“, jas naudojant laisvai pasirinkta proporcija.

Priežastis. Veislės „Merlot“ ir „Cabernet Franc“ yra tarptautinės, daugiavalentės veislės, ant Atono kalno auginamos jau ne vienus metus ir kol kas labai gerai prisitaikiusios prie jo dirvožemio ir klimato sąlygų. Vynuogės gerai sunoksta, jų spalva vienoda, o cukraus koncentracija tinkama. Iš „Merlot“ vynuogių pagaminti vynai yra tamsiai raudonos spalvos, sodrūs, o jų alkoholio koncentracija didelė. „Cabernet Franc“ vynuose yra taninų, alkoholio kiekis juose tinkamas ir juos galima ilgai brandinti. „Agiorgitiko“ yra daugiavalentė graikiška veislė. Šiaurinėje Graikijos dalyje ji pradėta auginti palyginti neseniai ir, atrodo, kad ją auginant Chalkidikės pusiasalyje, ir ypač ant Atono kalno, gerai išsaugomos jos savybės. Tai produktyvi ir aromatinga veislė, iš kurios gaminamuose vynuose juntami švelnūs taninai, todėl ja (kartu su veisle „Hamburg Muscat“) praturtinamas veislių, naudojamų gaminant SGN žymimus vynus „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“, kuriuose vyrauja stiprumu ir taninais pasižyminčios veislės, derinys. Galiausiai „Hamburg Muscat“ yra veislė, auginama visoje Graikijoje. Galiausiai „Hamburg Muscat“ yra veislė, auginama visoje Graikijoje. Atono kalno vynuogynuose ji daugiausia naudojama gaminant sausą ir pusiau sausą rožinį vyną ir pusiau sausą, saldų ir vytintų vynuogių raudonąjį vyną. Jos derlius mažesnis nei įprasta šioje vietovėje, todėl iš jo gaminami specialūs vynai, kuriems būdinga didelė alkoholio koncentracija, švelnūs taninai ir aromatingas poskonis.

Skirsniai „Patvirtintos vyninių vynuogių veislės“ ir „Ryšys su geografine vietove“ buvo iš dalies pakeisti papildant dalis „Geografinės vietovės duomenys“, „Produkto duomenys“ ir „Priežastiniai ryšiai“ .

5. **Tradicinio termino „Nama“ įtraukimas**

Priežastis. „Nama“ – saldaus raudonojo (vytintų vynuogių arba likerinio) vyno, tradiciškai naudojamo Šv. Mišių šventėje, pavadinimas. Tai specialiu tikslu gaminamas vynas, kuriam būdingas mažas rūgštingumas ir nedidelis alkoholio kiekis. Laikantis tradicijos, jis jau šimtmečius gaminamas Atono kalno vietovėje.

Iš dalies pakeistas skirsnis „Tradiciniai terminai“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

15. Vytintų vynuogių vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Sausas raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: tamsiai raudona spalva su rubino atspalviu.

Aromatas: intensyvus miško vaisių ir prieskonių aromatas, kuris taip pat pasižymi vanilės ar tabako pokvapiais, priklausomai nuo to, kiek laiko jis brandintas.

Skonis: subalansuota skonių paletė, papildoma puikia struktūra, tinkamu rūgštingumu ir švelniais taninais.

— Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 11,0 tūrio proc.

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,5 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne daugiau kaip 9,0.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,0 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.

— Jeigu cukraus kiekis yra didesnis kaip 4 g/l, taikomos Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalyje nustatytos sąlygos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

2. *Pusiau sausas raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: tamsiai raudona spalva su rubino atspalviu.

Aromatas: malonus raudonųjų vaisių (saldžiųjų ir paprastųjų vyšnių) aromatas.

Skonis: vaisinis ir švelnus skonis, aksominė tekstūra ir malonus poskonis.

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,5 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – mažiausiai 4,5 g/l ir daugiausiai 17,5 g/l.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,0 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.

— Jeigu cukraus kiekis yra didesnis kaip 12 g/l, taikomos Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalyje nustatytos sąlygos.

— Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis yra 200 mg/l raudonuosiuose vynuose, kuriuose cukraus kiekis, reiškiamas gliukozės ir fruktozės suma, yra ne mažesnis kaip 5 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

3. *Saldus raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: tamsiai raudonos spalvos su purpuriniu, rubino, violetiniu arba melsvu atspalviu; kartais vynui bręstant jis tampa plytų raudonumo spalvos.

Aromatas: kompleksiško ir intensyviai aromatingo kvapo su vyraujančiais medaus arba džiovintų vaisių aromatais.

Skonis: turtingo ir saldaus skonio, būdingas subalansuotas rūgštingumas.

— Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 15,0 tūrio proc.

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,5 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne mažiau kaip 45.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.

— Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis yra 300 mg/l saldžiuose vynuose, kuriuose visuminė alkoholio koncentracija siekia 15 tūrio proc. arba daugiau, o cukraus kiekis lygus 45 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	300

4. *Sausas rožinis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: šviesiai rausvos spalvos, kartais su oranžiniu atspalviu.

Aromatas: raudonųjų vaisių ir rožių kvapo, taip pat, priklausomai nuo naudojamos veislės, juntami žoliniai (saldžiosios paprikos) pokvapiai.

Skonis: aromatas atsispindi skonyje, turi ilgai išliekantį poskonį, yra malonus ir vaisiškas gomuryje, turi gaivaus rūgštingumo.

— Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 11,0 tūrio proc.

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne daugiau kaip 9,0.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.

— Jeigu cukraus kiekis yra didesnis kaip 4 g/l, taikomos Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalyje nustatytos sąlygos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

5. *Pusiau sausas rožinis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: tamsiai rausvos arba oranžinės spalvos, priklausomai nuo ekstrahuojamų medžiagų kiekio.

Aromatas: būdingi saldžių raudonųjų uogų (braškių, aviečių ir saldžiųjų vyšnių) aromatai.

Skonis: vidutinio sodrumo vynas, pasižymintis glotnumu, bendrai subalansuotas dėl savo švelnaus rūgštingumo, kurį atsveria saldumas.

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – mažiausiai 4,5 g/l ir daugiausiai 17,5 g/l.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.

— Jeigu cukraus kiekis yra didesnis kaip 12 g/l, taikomos Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalyje nustatytos sąlygos.

— Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis yra 250 mg/l rožiniuose vynuose, kuriuose cukraus kiekis, reiškiamas gliukozės ir fruktozės suma, yra ne mažesnis kaip 5 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

6. *Sausas baltasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: labai skaidrus ir geltonas, turintis žalių atspalvių.

Aromatas: būdingi daugiausia citrusinių ir baltųjų vaisių (persikų, obuolių) kvapai.

Skonis: paprastai gaivus ir subalansuotas, ilgai išliekantis.

— Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 11,0 tūrio proc.

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne daugiau kaip 9,0.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.

— Jeigu cukraus kiekis yra didesnis kaip 4 g/l, taikomos Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalyje nustatytos sąlygos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties

Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

7. *Pusiau sausas baltasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: ryškiai auksinės geltonos spalvos.

Aromatas: stipraus ir vaisinio kvapo su vyraujančiu gėlių aromatu.

Skonis: sodraus skonio ir didelio rūgštingumo, gomuriui malonios struktūros.

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – mažiausiai 4,5 g/l ir daugiausiai 17,5 g/l.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.

— Jeigu cukraus kiekis yra didesnis kaip 12 g/l, taikomos Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalyje nustatytos sąlygos.

— Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis yra 250 mg/l baltuosiuose vynuose, kuriuose cukraus kiekis, reiškiamas gliukozės ir fruktozės suma, yra ne mažesnis kaip 5 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

8. *Saldus baltasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: geltonos spalvos su žaliu atspalviu, brandinant gali įgyti tamsiai geltoną atspalvį.

Aromatas: kompleksiško ir intensyvaus aromato su vaisiniu, gėlių ir saldžiai aštriu poskoniu, priklausomai nuo naudojamų veislių.

Skonis: subalansuoto ir saldaus, visą gomurį užpildančio skonio, turi ilgai išliekantį, aromatingą poskonį.

— Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 15,0 tūrio proc.

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne mažiau kaip 45.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.

— Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis yra 300 mg/l, o visuminė alkoholio koncentracija sudaro daugiau kaip 15 tūrio proc. (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	300

9. *Raudonieji likeriniai vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: tamsiai purpurinės spalvos su rubino atspalviu.

Aromatas: intensyvaus riešutų, džiovintų raudonųjų uogų, medaus, vaško ir tamsiojo šokolado aromato.

Skonis: stipraus, intensyvaus ir gomurį užpildančio subalansuoto, saldaus skonio.

— Didžiausia faktinė alkoholio koncentracija – 22,0 tūrio proc.

— Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 17,5 tūrio proc.

— Mažiausias cukraus kiekis – mažiausiai 221 g/l vynuogių misos.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.

— Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis likeriniuose vynuose yra 200 mg/l, o cukraus kiekis juose ne mažesnis kaip 5 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	15
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

10. *Baltasis vytintų vynuogių vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: tamsiai geltonos spalvos su kavos spalvos atspalviu, priklausomai nuo brandinimo laikotarpio.

Aromatas: kompleksiško kvapo, kuriame susipina saldžių prieskonių, tokių kaip cinamonas ir rožė, ir džiovintų vaisių, tokių kaip abrikosai ir razinos, aromatai.

Skonis: švelnaus ir saldaus skonio, kuriam būdingas gaivus rūgštingumas ir labai maloni struktūra.

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 16,0 tūrio proc.

— Mažiausias bendras cukraus kiekis (g/l) – 45 g/l.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.

— Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis saldžiuosiuose vynuose, pagamintuose iš vytintų vynuogių, yra 400 mg/l, o likutinio cukraus kiekis juose ne mažesnis kaip 45 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	30
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	400

11. *Raudonasis vytintų vynuogių vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: tamsios karamelės spalvos su raudonojo koralo atspalviu.

Aromatas: kompleksiško džiovintų vaisių – figų, abrikosų, razinų – ir saldžių prieskonių aromato.

Skonis: kompleksiško, gomurį užpildančio, subalansuotai saldaus skonio ir džiovintų vaisių, tokių kaip abrikosai ir figos, kvapo.

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 16,0 tūrio proc.

— Mažiausias cukraus kiekis – 140 g/l.

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.

— Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis saldžiuosiuose vynuose, pagamintuose iš vytintų vynuogių, yra 400 mg/l, o likutinio cukraus kiekis juose ne mažesnis kaip 45 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties

Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	30
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	400

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vyno gamybos metodai*

1. Vynmedžių formavimo sistema

Auginimo metodas

Vynmedžiams suteikiama taurės forma arba jie formuojami į vienpetį arba dvipetį kordoną, sudarant sąlygas formuotis nuolatiniam kordonui arba naudojant keičiamą lazdelę.

2. Baltųjų vynų ir baltųjų vytintų vynuogių vynų gamyba

Vyno gamybos apribojimai

a) Baltieji vynai

SGN žymimas baltasis vynas „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ gaminamas naudojant šiuolaikines vyno gamybos technologijas. Alkoholinio rūgimo metu temperatūra neturi būti aukštesnė kaip 20 °C.

b) Baltieji vytintų vynuogių vynai

Derlius nuimamas, kai vynuogės pernoksta (cukraus kiekis jose didesnis kaip 270 g/l), o po to jos 10–15 dienų paliekamos džiūti saulėje, kol pasiekiamas pageidaujamas 350–370 g/l cukraus kiekis. Tada vynuogės spaudžiamos į misą ir kontroliuojamoje 16–18 °C temperatūroje vyksta alkoholinis rūgimas.

3. Raudonųjų vynų, raudonųjų vytintų vynuogių vynų, raudonųjų likerinių vynų ir rožinių vynų gamyba

Vyno gamybos apribojimai

a) Raudonieji vynai

SGN žymimas raudonasis vynas „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ gaminamas naudojant tradicinius raudonojo vyno gamybos būdus.

b) Raudonieji vytintų vynuogių vynai

Derlius nuimamas, kai vynuogės pernoksta (cukraus kiekis jose didesnis kaip 270 g/l), o po to jos 10–15 dienų paliekamos džiūti saulėje, kol pasiekiamas pageidaujamas 350–370 g/l cukraus kiekis. Tada vynuogės spaudžiamos ir dedamos į fermentacijos talpyklą, kurioje alkoholinis rūgimas vyksta kontroliuojamoje 20–22 °C temperatūroje.

c) Raudonieji likeriniai vynai

Nurinkus vynuogių stiebelius ir šiek tiek jas išspaudus, jos dedamos į fermentacijos talpyklą, kurioje prasideda alkoholinis rūgimas. Alkoholinis rūgimas vyksta kontroliuojamoje 20–22 °C temperatūroje. Vynas atskiriamas nuo vynuogių išspaudų, kai jis įgyja pageidaujamas juslines savybes. Alkoholinis rūgimas sustabdomas įpilant neutralaus vyno kilmės alkoholio, kurio alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 96 tūrio proc., o mielės pašalinamos filtruojant.

d) Rožiniai vynai

SGN žymimas rožinis vynas „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ gaminamas naudojant šiuolaikines vyno gamybos technologijas. Alkoholinio rūgimo metu temperatūra neturi būti aukštesnė kaip 20 °C.

4. Specifiniai vyno gamybos metodai naudojami gaminant vynus

Specifiniai vyno gamybos metodai

a) Gaminant pusiau sausą, pusiau saldų ir saldų vyną jį leidžiama saldinti laikantis atitinkamų nuostatų (Reglamento (ES) 2019/934 I priedo D dalis).

b) Likerinis vynas gaminamas iš pusiau fermentuotos vynuogių misos, kurios natūrali alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, yra ne mažesnė kaip 12 tūrio proc., arba iš vyno, arba iš abiejų mišinio, į kurį įpilama tik neutralaus vyno kilmės alkoholio arba jį maišant, pavyzdžiui, su alkoholiu, gautu distiliuojant džiovintas vynuoges, kurio faktinė alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, yra ne mažesnė kaip 96 tūrio proc., arba su vynu arba džiovintų vynuogių distiliatu, kurio faktinė alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, yra ne mažesnė kaip 52 proc. ir ne didesnė kaip 86 proc.

c) Vytintų vynuogių vynas gaminamas iš vynuogių misos, paliktos saulėje arba šešėlyje 10–15 dienų, siekiant dalinės dehidratacijos. Vynas iš šios misos gaminamas ją rūginant ir į ją nededant nei vynuogių misos, nei rektifikuotos koncentruotos misos, nei žemės ūkio kilmės alkoholio arba distiliato nei prieš rūgimą, nei jo metu, nei jam įvykus, ir jokiu kitu būdu nekoncentruojant iš vytintų vynuogių gautos misos. Cukraus ir alkoholio kiekis galutiniame produkte gaunamas tik iš fermentuotų vynuogių.

5.2. *Didžiausias derlius*

1. Galutinio produkto didžiausias gamybos kiekis hektolitrais iš vieno hektaro

96 hl iš vieno hektaro.

2. Didžiausias vynuogių derlius iš hektaro

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SGN žymimų vynų „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ gamybos vietovė, esanti 10–400 metrų aukštyje, apima Atono kalno administracinę vietovę ir kaimyninį Uranupolio kaimą, esantį Stageiros–Akanto savivaldybėje, Chalkidikės nome.

7. **Pagrindinės vyninių vynuogių veislės**

„Cabernet Franc N“

„Cabernet Sauvignon N“

„Chardonnay B“

„Grenache Rouge N“

„Merlot N“

„Sauvignon Blanc B“

„Syrah N“

„Agiorgitiko N“

„Athiri B“

„Asyrtiko B“

„Limnio N“

„Malagouzia B“

„Muscat of Alexandria B“

„Hamburg Muscat N“

„Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa“

„Roditis Rs – Alepou“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys*

1. Istorinis ryšys

Remiantis įvairiais rašytiniais vienuolių liudijimais, vynuogynai Atono kalno teritorijoje buvo gerai išvystyti. Vynuogių auginimas dažnai minimas knygoje, kurią parašė kunigas vienuolis Eulogios Kourilas Lauriotis. Iš istorinių įrašų matyti, kokiu dideliu mastu vynuogės augintos Atono kalno vienuolynuose, kurie iki šiol turi savo vyno daryklas. Verta pabrėžti, kad kiekvienas vienuolynas kasmet pagamina apie 80–100 tonų vyno. Be 20 vienuolynų, ant Atono kalno taip pat yra priklausomų kolonijų, vadinamų šventaisiais *skitais* arba asketinėmis gyvenvietėmis ir šventosiomis celėmis, turinčių savas vynuogių auginimo ir vyno vartojimo tradicijas. Tradiciškai čia auginamos veislės yra „Limnio“, „Fokianos“, „Mavroudi“, „Roditis“ ir „Muscat of Alexandria“. Nuo 1990 m. auginamos tokios atvežtos veislės kaip „Merlot“, „Cabernet Sauvignon“ ir „Syrah“. Be to, per pastaruosius 15 metų pasodinta daugiau „Malagouzia“, „Agiorgitiko“, „Hamburg Muscat“ ir „Cabernet Franc“ veislių vynmedžių. Panašu, kad šios veislės labai gerai prisitaikė ir iš jų imta gaminti puikius, vietovei būdingus vynus.

Tai, kad ant Atono kalno buvo kuriami vienuolynai, lėmė organizuotą vynuogių auginimą ir vyno gamybą dideliu mastu. Pirmosios prekybos vynu Atono kalno teritorijoje taisyklės nustatytos dar 972 m. prekybos „konvencijoje“, tačiau vienuolynų vynais netrukus pradėta prekiauti ir už šios teritorijos ribų. Ateinantį tūkstantmetį daugelyje Graikijos dalių vienuolynai vaidino vynuogių auginimo veiklos sergėtojų vaidmenį ir jį atlikdami jie valdė gerai organizuotą vyno gamybą.

2. Likerinių vynų ir vytintų vynuogių vynų istorinis ryšys

Likeriniai vynai ir vytintų vynuogių vynai šioje vietovėje tradiciškai pradėti gaminti jau prieš 1 000 metų, kai be sausų vynų vienuoliai taip pat gamindavo tam tikrą kiekį saldaus vyno. Tai unikalus vynas, vartotas su maistu per pagrindines krikščioniškas šventes ir festivalius.

Šiai teritorijai būdinga aukšta temperatūra ir daug saulės, todėl joje auginamose vynuogėse kaupiasi daugiau cukraus, dėl kurio pasiekiama tokia alkoholio koncentracija bei aromatinės savybės, kurių reikia rūšiniams (likeriniams ir vytintų vynuogių) vynams gaminti.

Ilgainiui šie vynai tapo žinomi ir už gamybos vietovės ribų, o dėl savo kokybės ir unikalių juslinių savybių imti vertinti visoje Graikijoje.

Maždaug prieš 20 metų vietos vyno gamintojai pradėjo sistemingai gaminti ir platinti šiuos vynus, tradicinius metodus naudodami kartu su šiuolaikinėmis technologijomis.

Šiuo laikotarpiu jų šlovė toliau augo ir jų pavadinimai tapo neatsiejamai susiję su gamybos vietove, nes specifinės vynų savybės susijusios su naudojamomis veislėmis, taip pat dirvožemiu, klimato sąlygomis ir gamybos metodu.

3. Kultūrinis, socialinis ir ekonominis ryšys

Vynuogynai ir vynas nuo seno neatsiejami nuo vietos gyventojų kultūrinio, socialinio ir ekonominio gyvenimo. Kaip matyti iš įvairių renginių ir konferencijų, organizuojamų vynui populiarinti, šio ryšio esama ir šiandien. Tai matyti ir iš vietos kultūrinių tradicijų. Vytintų vynuogių ir likeriniai vynai atlieka unikalų vaidmenį tam tikruose socialiniuose, kultūriniuose ir religiniuose renginiuose.

8.2. *Geografinė aplinka*

1. Geografinė aplinka ir geografinė kilmė

Vynuogių auginimo vietovė, kurioje gali būti gaminamas SGN žymimas vynas „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“, yra Atono pusiasalio administracinėse ribose. Vynuogynai daugiausia išsidėstę prie jūros arba šlaituose iki 400 metrų aukščio. Dirvožemio pH lygis čia geras, dirvožemis vidutinio sunkumo, paprastai tai smėlingas molis arba molingas smėlis, o kai kuriose vietose – smėlingas priemolis, kurio druskingumas nėra per aukštas ir kuriame daug geležies, vario ir magnio, taip pat pakankamas fosforo ir mangano kiekis.

Geologiniu atžvilgiu Atono pusiasalis yra Rodopų geologinės formacijos tęsinys ir jame vyrauja metamorfinės kristalinės uolienos (gneisas, žalioji uoliena, klintis, kristalinė klintis ir marmuras) ir vulkaninės kilmės uolienos (granitas, grandioritai ir ofitinės uolienos).

Morfologiniu atžvilgiu jai būdingi statūs šlaitai palei pakrantę, ji išvagota uolėtais kauburiais ir joje yra Atono kalnas, kuris, nuožulniai lyg piramidė, kyla iki 2 033 metrų aukščio. Atono pusiasalio klimatas susiformavo dėl šios uolėtos žemės, taip pat stačių pakrantės šlaitų ir jūros srovių pietiniame jo pakraštyje.

Remiantis Arnėjos, Neos Marmaro ir Stratonio meteorologijos stočių meteorologiniais duomenimis, Atono kalno vietovės klimatas svyruoja nuo Vidužemio jūros pakrantės klimato žemai esančiose teritorijose iki žemyninio Vidužemio jūros regiono klimato aukščiau esančiose teritorijose ir iki drėgno žemyninio klimato kalnuose. Šiam pereinančiam Vidužemio jūros regiono klimatui būdingos švelnios žiemos ir vėsios vasaros. Tiek žemumose, tiek kalnuotose vietovėse vyrauja toks mikroklimatas, kuriame šalnos retai padaro žalos, o temperatūra retai būna itin aukšta.

Šilčiausi mėnesiai yra liepa ir rugpjūtis, o vidutinė didžiausia temperatūra yra maždaug 31 °C. Šalčiausi yra sausio ir vasario mėnesiai, kuriais vidutinė temperatūra dieną yra apie 8 °C, tačiau tai nekelia jokių problemų, nes vidutinė mažiausia temperatūra išlieka aukštesnė nei 0 °C.

Vidutinis metinis kritulių kiekis svyruoja nuo 470 mm (lygumose) iki 850 mm (kalnuose), o daugiausiai lyja spalio–balandžio mėnesiais.

Vyraujantis vėjas yra šiaurės ir šiaurės rytų krypties, išskyrus vasarą, kai vyrauja iš pietų pučiantis vėjas. Išskirtinis Chalkidikės pusiasalio klimato bruožas yra tai, kad nors jis yra šiaurinėje Graikijos dalyje, dėl savo ilgos Egėjo jūros pakrantės (630 km) jis yra tose pačiose mažiausios ir didžiausios temperatūros izoterminėse kreivėse, kaip ir žemiau pietuose esantys regionai, pavyzdžiui, Mesenės, Etolijos ir Akarnanijos ir Atikos regionai.

2. Geografinė aplinka ir geografinė kilmė: likeriniai ir vytintų vynuogių vynai

Dėl nuožulnioje padėtyje esančio sauso, lengvo ir smėlingo dirvožemio, taip pat vietai būdingo Vidužemio jūros klimato ir vėsių žiemų, vėsių oro srovių ir daug saulės vasarą, sukuriamos idealios sąlygos auginti aukštesnės kokybės vynuoges – anksčiau prinokstančias, turinčias didesnį cukraus kiekį ir sodresnę spalvą, tinkamą fenolių kiekį ir didelį alkoholio kiekį, o tai esminės juslinės savybės gaminant likerinį arba vytintų vynuogių vyną.

Dėl aukštos temperatūros vasaros pabaigoje, kuri yra palanki vynuogėms džiūti, taip pat gausios saulės šviesos, sudaromos idealios sąlygos aukštos kokybės ir didelės komercinės vertės vytintų vynuogių ir likerinių vynų gamybai.

8.3. *Informacija apie produktą*

1. Informacija apie produktą

Su kokybe susijusias SGN žymimų vynų „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ savybes lemia vietovės klimato sąlygos ir įvairūs dirvožemio tipai, taip pat auginamos vynuogių veislės, vynuogių auginimo ir vyno gamybos metodai.

2. Informacija apie kategorijos „Vynas“ produktą

SGN žymimi baltieji vynai „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ yra skaidrios geltonos spalvos su žalsvais atspalviais arba ryškiai geltonos spalvos, jei vynas brandinamas ąžuolo statinėse. Jų aromatas skiriasi priklausomai nuo rūšies, veislės ir brandinimo, tačiau pasižymi egzotinių ir vasarą prinokstančių vaisių, jazminų, citrusinių vaisių ir vanilės kvapais. Vynai yra malonūs gomuriui, jiems būdingas gaivus rūgštingumas, jų skonis kompleksiškas, sodrus ir jie turi ilgai išliekantį poskonį, priklausomai nuo to, kaip jie gaminami.

SGN žymimas raudonasis vynas „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ yra sodriai raudonos spalvos su melsvais atspalviais. Jam būdingi raudonųjų uogų, prieskonių, džiovintų vaisių ir vanilės aromatai. Šis vynas gerai subalansuotas ir sodrus, malonaus skonio, jame juntami švelnūs taninai, nes dėl vietovėje vyraujančių idealių klimato sąlygų vynuogės gerai sunoksta ir jose susidaro reikiamas fenolių kiekis.

SGN žymimi rožiniai vynai „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ yra rožinės, rubino arba šviesiai raudonos spalvos su mėlynais arba oranžiniais atspalviais ir raudonųjų uogų aromatu. Jiems būdingas šviežumas, subalansuotas skonis ir rūgštingumas.

3. Informacija apie produktą: likeriniai ir vytintų vynuogių vynai

Vynuogių, iš kurių gaminami SGN žymimi raudonieji ir baltieji vytintų vynuogių vynai „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“, derlius nuimamas joms smarkiai sunokus, o po to jos 10–15 dienų džiovinamos saulėje, kad cukraus koncentracija jose būtų didesnė. Alkoholinis rūgimas vyksta lėtai ir sustoja savaime, o vyne lieka pakankamas likutinio cukraus kiekis, kad jis įgytų jam būdingą saldų skonį. Vynas 1–2 metus brandinamas ąžuolo statinėse – taip jam suteikiamas tolygus sodrumas ir kompleksiškas skonis. Pagrindiniai jam būdingi kvapai yra prieskonių, džiovintų vaisių ir riešutų, figų, razinų ir abrikosų.

SGN žymimi likeriniai vynai „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ gaminami taikant šiek tiek kitokią procedūrą. Tais metais, kai oro sąlygos yra palankios, vynuogės paliekamos ant vynmedžio, kad pernoktų ir padidėtų cukraus kiekis jose, o alkoholinis rūgimas sustabdomas įpilant alkoholio, kad būtų pasiekta norima alkoholio koncentracija. Paprastai tai raudonieji vynai, kuriuose alkoholio koncentracija yra maža arba vidutinė ir kuriems būdingas klampumas bei glotnumas ir sodrus kvapas, daugiausia razinų, tamsiojo šokolado ir džiovintų vaisių.

8.4. *Priežastiniai ryšiai*

1. Priežastiniai ryšiai

SGN žymimų vynų „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ išskirtinumą lemia ypatingos vietovės savybės (dirvožemis, klimatas ir vėjo poveikis vasarą), taip pat auginamos veislės ir naudojami auginimo metodai.

2. Kategorijos „Vynas“ produktų priežastinis ryšys

Visos veislės puikiai prisitaikė prie Atono kalno vietovės sąlygų, o iš jų gaminami vynai pasižymi šiai vietovei būdingų aromatų gausa ir sodriu, subalansuotu skoniu. Dėl regione vyraujančio karšto ir sauso klimato, taip pat dėl dirvožemio vynuogės, priklausomai nuo veislės, sunoksta laikotarpiu nuo rugpjūčio vidurio iki rugsėjo vidurio.

Be tradicinių vietovėje auginamų baltųjų vynuogių veislių („Roditis“, „Asyrtiko“, „Athiri“) ir sėkmingai išbandytų atvežtų veislių („Chardonnay“ ir „Sauvignon Blanc“), vietovėje neseniai pradėta auginti veislę „Malagouzia“, kuri taip pat gerai čia prisitaikė. Kadangi ši veislė jautri drėgmės pertekliui, ji auginama aukščiau esančiose vynuogyno dalyse. Dėl rugpjūčio pabaigoje sunokstančių vynuogių vynui būdinga didesnė alkoholio koncentracija, tinkamas rūgštingumas ir atogrąžų vaisių, citrusinių vaisių (daugiausia žaliųjų citrinų) ir baziliko aromatai.

Raudonosios vynuogės auginamos stačiausiose vynuogynų dalyse, kad gerai nubėgtų vandens perteklius. Todėl vynuogėse mažiau vandens ir joms nokstant jose susidaro daugiau alkoholio ir geriau juntami fenoliai. Iš smėlingame dirvožemyje išaugintų vynuogių pagamintam vynui būdingi subtilūs aromatai, o iš labai molingame dirvožemyje išaugintų vynuogių gautame vyne stipriai juntami fenoliai.

Gaminant vyną „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ tradiciškai naudojama raudonųjų vynuogių veislė yra „Limnio“, kuri taip pat laikoma seniausia Graikijoje registruota vynuogių veisle. Tačiau, be veislės „Limnio“, čia taip pat dideliu mastu auginamos tokios veislės, kaip „Xinomavro“, „Cabernet Sauvignon“, „Grenache Rouge“ ir „Syrah“, kuriomis prisidedama prie aukštos kokybės, taninų turinčių raudonųjų vynų, kuriems būdinga aukšta alkoholio koncentracija ir ilgai išliekantis poskonis, gamybos. Pastaraisiais metais taip pat bandyta auginti kitų veislių, tokių kaip „Merlot“, „Cabernet Franc“, „Agiorgitiko“ ir „Hamburg Muscat“. Iš jų gaminami subalansuoti vynai, pasižymintys intensyviais, šioms veislėms būdingais raudonųjų uogų aromatais. Veislių „Merlot“, „Cabernet Sauvignon“, „Grenache Rouge“ ir „Cabernet Franc“ vynuogės ima nokti antroje rugpjūčio pusėje, o veislių „Syrah“, „Limnio“, „Agiorgitiko“, „Xinomavro“ ir „Hamburg Muscat“ vynuogės sunoksta per pirmąsias 10 rugsėjo dienų.

Iš „Merlot“ veislės vynuogių gaminamiems vynams būdinga didelė alkoholio koncentracija, švelnūs taninai ir vyšnių bei aviečių kvapai, o vynui, gaminamam iš „Cabernet Franc“ veislės vynuogių, kurios sunoksta vėliau, būdingas gerai subalansuotas, sodrus skonis, tamsi spalva ir jis tinkamas ilgam brandinimui. „Cabernet Franc“ vynuogės suteikia vynui aštrių ir specifinių aromatų (be įprasto saldžiųjų paprikų aromato, jam dažniausiai dar būdingas smulkių raudonųjų uogų aromatas), jis pakankamai sodraus ir intensyvaus skonio, o bendras antocianinų kiekis jame ypač didelis.

Iš „Agiorgitiko“ veislės vynuogių gaminamam vynui būdinga didelė alkoholio koncentracija, švelnūs vyšnių, šokolado ir prieskonių aromatai, taip pat galimybė brandinti vidutinės trukmės ar ilgą laikotarpį.

„Hamburg Muscat“ veislės vynuogės suteikia vynui intensyvų, šiai veislei būdingą aromatą, kuris primena rožių kvapą. Jos auginamos derlingiausiuose ir giliausiuose dirvožemiuose, kuriuose geriausios sąlygos vystytis vynuogių juslinėms savybėms, taip pat tinkamai spalvai, dydžiui ir kvapui.

3. Priežastiniai ryšiai: likeriniai ir vytintų vynuogių vynai

Atono kalno vietovėje gaminami likeriniai ir vytintų vynuogių vynai yra unikalūs dėl dirvožemio ir ypač dėl vietovei būdingų klimato sąlygų, kartu sukuriančių idealią aplinką. Šių vynų gamyba šiuo metu sudaro 10–15 proc. visos vyno gamybos vietovėje.

Šiems vynams gaminti gali būti naudojamos kelios veislės, priklausomai nuo juslinių savybių, kurių savo produkte siekia vyno gamintojai. Dažniausiai naudojamos labai aromatingos veislės, kaip antai „Malagouzia“ ir „Hamburg Muscat“, o tradiciškai – tokios raudonųjų vynuogių veislės, kaip „Merlot“, „Limnio“, „Xinomavro“ ir „Grenache Rouge“, todėl gaminamiems likeriniams arba vytintų vynuogių vynams būdinga karamelės ar net raudona spalva, intensyvus poskonis ir kompleksiškas džiovintų vaisių ir saldžių prieskonių aromatas.

Su šiais vynais dalyvaujama nacionaliniuose ir tarptautiniuose vyno konkursuose.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Nukrypti leidžiančios nuostatos

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

1999 m. spalio 20 d. Bendro ministerijų sprendimo Nr. 392169 dėl bendrųjų termino „Vietos vynas“ naudojimo stalo vyno apraše taisyklių (1999 m. lapkričio 8 d. Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 1985), su pakeitimais, padarytais 2007 m. rugpjūčio 29 d. Bendru ministerijų sprendimu Nr. 321813, 4 straipsnio c punkte nustatyta:

„Terminą „Vietos vynas“ galima vartoti kartu su geografine provincijos, nomo arba už nomą mažesnės vyno gamybos vietovės nuoroda tada, kai stalo vynas gaminamas tame nome arba gretimuose nomuose veikiančiose vyno gamyklose.“

Nukrypti leidžiančios nuostatos

Teisinis pagrindas

Nustatytas ES teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

2018 m. spalio 17 d. Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33, kuriuo papildomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl vyno sektoriaus kilmės vietos nuorodų, geografinių nuorodų ir tradicinių terminų apsaugos paraiškų, prieštaravimo procedūros, vartojimo apribojimų, produkto specifikacijų keitimo, apsaugos panaikinimo, ženklinimo ir pateikimo, 5 straipsnio 1 dalis.

Papildomos su vyno ženklinimu susijusios nuostatos

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

A. Konkretiems gamybos metodams pavadinti vartojami terminai

2005 m. birželio 9 d. Ministro sprendimo Nr. 280557, kuriuo nustatomas vynų su aukščiausios kokybės saugomos kilmės vietos nuoroda ir vietos vynų nuoroda brandinimo, ilgo brandinimo ir teikimo rinkai laikas ir ženklinant tokius vynus vartojami terminai, susiję su jų gamybos arba paruošimo metodais (2005 m. birželio 15 d. Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 818), 3 ir 4 straipsniuose pateikiamos sąlygos dėl šių terminų vartojimo:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ arba „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (jaunas vynas);

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (brandinimas statinėse arba brandinta statinėse);

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ilgai brandinta statinėse arba ilgas brandinimas statinėse);

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (fermentuota ir brandinta statinėse arba fermentavimas ir brandinimas statinėse);

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (fermentavimas statinėse arba fermentuota statinėse).

B. Vynuogių derliaus metų nurodymas etiketėje

Jei ženklinant vyną vartojami terminai „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ arba „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (jaunas vynas), vadovaujantis 2005 m. birželio 9 d. Ministro sprendimo Nr. 280557, kuriuo nustatomas vynų su aukščiausios kokybės saugomos kilmės vietos nuoroda ir vietos vynų nuoroda brandinimo, ilgo brandinimo ir teikimo rinkai laikas ir ženklinant tokius vynus vartojami terminai, susiję su jų gamybos arba paruošimo metodais (2005 m. birželio 15 d. Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 818), 1 straipsnio 2 dalimi, privaloma nurodyti vynuogių derliaus metus.

C. Tradiciniai terminai

— Tradiciniai terminai nustatyti 2002 m. vasario 7 d. Ministro sprendimu Nr. 235309 dėl vyno gamyboje vartojamų tradicinių terminų, susijusių su kilmės vietos nuoroda arba geografine nuoroda, patvirtinimo (Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 179/19–2002).

Pagal minėtą Ministro sprendimą tradiciniai terminai, kurie gali būti vartojami ženklinant SGN „Άγιο Όρος / Agio Oros“ žymimus vynus, yra šie:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / *Blanc de blancs* (baltasis vynas iš baltųjų vynuogių), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / *Blanc de noir* (baltasis vynas iš raudonųjų vynuogių), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ arba ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / *Blanc de gris* (baltasis vynas iš rausvųjų arba pilkųjų vynuogių), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / *kokineli* (*Kokineli*), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / *Vin de collines* (vynas iš kalvose esančių vietovių), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / *Vin de coteaux* (vynas iš šlaituose esančių vietovių).

— Tradiciniai terminai pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 112 straipsnį, susiję su kilmės vietos nuoroda arba geografine nuoroda.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 113 straipsniu ir kaip apibrėžta ir užregistruota elektroninėje duomenų bazėje „e-ambrosia“, SGN žymimo vyno „Άγιο Όρος / Agio Oros“ atveju gali būti vartojami ir saugomi šie tradiciniai terminai, jei laikomasi atitinkamų ES ir nacionalinės teisės aktų sąlygų:

terminas Τοπικός Οίνος (vietos vynas), vietoje SGN;

terminai Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) ir Νάμα (Nama), vartojami saldžiųjų vynų, vytintų vynuogių vynų ir likerinių vynų atveju.

Produkto specifikacijos nuoroda

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