Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 143/10)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Datum obvestila: 31. december 2021

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Dodano je besedilo o tem, da je treba grozdje za proizvodnjo rdečega in belega vina iz sušenega grozdja sušiti od 10 do 15 dni.**

   Razlog To je čas, ki je potreben, da grozdje, ki je prezrelo že ob trgatvi (vsebnost sladkorja nad 270 g/l), doseže želeno vsebnost sladkorja (350–370 g/l), pri tem pa ohrani druge lastnosti, na primer, da ostane nepoškodovano, zdravo in sočno, zaradi česar je njegovo stiskanje enostavno, obenem pa je iz njega mogoče pridobiti zadostne količine grozdnega soka.

   Oddelek „Enološki postopki“ je bil spremenjen.

2. **Nadomestitev točke (b) v oddelku „Posebni enološki postopki“**

   Točka (b) v oddelku „Posebni enološki postopki“ v oddelku „Enološki postopki“ je nadomeščena z naslednjim:

   „(b) Vinska trta se goji v kotlasti obliki ali z rezjo na enojni ali dvojni kordon z uporabo stalnega kordona ali nadomestnega trsa.“

   Razlog: Vinsko trto so na območju gore Atos gojili že v 10. stoletju, pri čemer so vinogradniki trto prvotno gojili v tradicionalnih oblikah, kot je kotlasta, pa tudi v svobodnejši oblikah (tudi v obliki dvignjenega latnika ali plezalk na tleh itd.). Sčasoma, ko je gojenje vinske trte postalo bolj mehanizirano, so začeli uporabljati sodobnejše in učinkovitejše sisteme gojenja, kot sta kordonska oblika royat s stalnim kordonom na bolj suhih, nenamakanih območjih ali guyot z nadomestnim trsom na rodovitnejših, namakanih območjih. Seveda se glede na starodavno vinogradniško tradicijo kotlasta oblika (čeprav je manj produktivna) še vedno uspešno uporablja na več območjih gore Atos, tudi zato ker zaradi posebne duhovne poklicanosti tega območja komercialna vrednost ni na prvem mestu.

   Točka o „posebnih enoloških postopkih“ v oddelku „Enološki postopki“ je spremenjena.

3. **Nove sorte, dodane sortnemu sestavu za belo vino in vino iz sušenega grozdja**

   (a) Za belo vino (suho, polsuho, sladko) sta bili sortnemu sestavu dodani sorti belega grozdja malagouzia in aleksandrijski muškat, v katerem koli razmerju.

   (b) Za vino iz sušenega grozdja sta bili sortnemu sestavu dodani sorti belega grozdja malagouzia in aleksandrijski muškat, v katerem koli razmerju.

   Razlog: Po letu 1990 je malagouzia postala intenzivno gojena sorta vinske trte, prvič pa je bila na veliko zasajena na sosednjem polotoku Sitonija. Kmalu je postala ena najbolj priljubljenih sort v grških vinogradih, na gori Atos pa jo gojijo že 15 let. To je bujna, produktivna sorta. Ker je občutljiva na plesen in pretirano vlago, jo gojijo na srednjih do zgornjih ravneh vinograda, običajno na pobočju, kjer je odvajanje vode boljše. Take razmere so značilne za goro Atos, kjer jo nadvse skrbno gojijo, vključno z gnojenjem, namakanjem in defoliacijo v poletnem času (odstranjevanje

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

popkov, odstranjevanje listov). Uporablja se kot samostojna sorta ali v kombinaciji z drugimi sortami z različnimi lastnostmi (npr. asyrtiko) za proizvodnjo suhih, polsuhih in sladkih belih vin. Za vina so značilne zmerna vsebnost kislin ter prevladujoče arome po limeti in breskvi, če vinska trta raste na parcelah blizu morja, ter dodatne zelene note bazilike in drugih aromatičnih zelišč, če vinogradi ležijo na višjih nadmorskih višinah.

Sorta aleksandrijski muškat je goro Atos verjetno dosegla po letu 1922, ko so jo s seboj prinesli begunci in jo večinoma zasadili v severni Grčiji in na Limnosu. Eulogios Kourilas, menih duhovnik, je leta 1934 napisal, da ima samostan Velika lavra „krasno aleksandrino“. Samostan Simonopetra je bil oskrbovan ne le z grozdjem s svojih posesti na Limnosu (v letih, v katerih letina grozdja na gori Atos ni zadostovala za potrebe menihov), temveč tudi z razmnoževalnim materialom. Sorta je bila nazadnje uradno registrirana leta 1960. Ker jo na polotoku Atos gojijo že približno 100 let, se je odlično prilagodila posebnemu podnebju na tem območju.

Sorta uspeva na peščeno-glinastih tleh gore Atos s povprečno teksturo, ki imajo vrednost pH od 6 do 8. Je zmerno bujna, produktivna in odporna na sušo ter daje velike grozde s svetlo rumeno kožo. Trgatev se začne med koncem avgusta in 10. septembrom, odvisno od leta. V povprečju sorta v vinogradih gore Atos dozori malo prej kot v drugih delih Grčije, kjer jo gojijo.

Sorta aleksandrijski muškat daje vina čiste rumene barve z zlatimi in zelenimi odsevi ter s prevladujočimi aromami vrtnice, jasmina, koščičastega sadja in grozdja, z notami mete. To so vina s srednje polnim telesom in srednjo vsebnostjo kislin ter z dobrim (več kot srednje dolgim) zatonom zaradi bogatega aromatičnega potenciala. Zaradi srednjega volumna in vsebnosti kislin se vina uporabljajo v mešanicah z drugimi sortami, kot je asyrtiko, ki imajo višjo vsebnost kislin. Njihov potencial za staranje je največ štiri leta, razen v zelo redkih primerih, zato so namenjena uživanju, ko so mlada.

Oddelka „Dovoljene sorte vinske trte“ in „Povezava z geografskim območjem“ sta bila spremenjena z dodatkom informacij v točkah „Podrobnosti o geografskem območju“, „Podatki o proizvodu“ in „Vzročna medsebojna povezava“.

4. **Nove sorte, dodane sortnemu sestavu za rdeče vino, vino rosé, rdeče likersko vino in vino iz sušenega grozdja**

(a) Za rdeče vino (suho, polsuho, sladko) so bile sortnemu sestavu dodane sorte rdečega grozdja merlot, cabernet franc, agiorgitiko in hamburg muscat, v katerem koli razmerju.

(b) Za vino rosé (suho in polsuho) so bile sortnemu sestavu dodane sorte rdečega grozdja merlot, cabernet franc, agiorgitiko in hamburg muscat, v katerem koli razmerju.

(c) Za rdeče likersko vino so bile sortnemu sestavu dodane sorte rdečega grozdja merlot, cabernet franc, agiorgitiko in hamburg muscat, v katerem koli razmerju.

(d) Za vino iz sušenega grozdja so bile sortnemu sestavu dodane sorte rdečega grozdja merlot, cabernet franc, agiorgitiko in hamburg muscat, v katerem koli razmerju.

Razlog: Merlot in cabernet franc, mednarodni, polidinamični sorti, na gori Atos gojijo že nekaj let in sta se do zdaj zadovoljivo prilagodili njenim tlom in podnebnim razmeram. Grozdje dobro dozori ter razvije enotno barvo in ustrezno koncentracijo sladkorja. Vina iz grozdja merlot so temno rdeče barve, polnega telesa in imajo velik delež alkohola, vina cabernet franc pa so tanična, imajo ustrezen delež alkohola in so primerna za dolgo staranje. Agiorgitiko je polivalentna grška sorta. V severni Grčiji so jo začeli gojiti razmeroma nedavno in zdi se, da je na Halkidikiju in zlasti na gori Atos dobro ohranila svoje lastnosti. To je produktivna in aromatična sorta, ki daje vina z mehkimi tanini, s čimer obogati (skupaj s sorto hamburg muscat) sortni sestav, ki se uporablja za rdeča vina z ZGO Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros, v katerem prevladujejo bolj krepke in tanične sorte. Nazadnje, hamburg muscat je sorta, ki jo gojijo po vsej Grčiji. Nazadnje, hamburg muscat je sorta, ki jo gojijo po vsej Grčiji. Na gori Atos se največ uporablja za suha in polsuha vina rosé ter polsuha in sladka rdeča vina ter rdeča vina iz sušenega grozdja. Njen donos je manjši kot pri običajni pridelavi na tem območju, zaradi česar daje posebna vina z velikim deležem alkohola, zelo mehkimi tanini in prijetnim, aromatičnim zatonom.

Oddelka „Dovoljene sorte vinske trte“ in „Povezava z geografskim območjem“ sta bila spremenjena z dodatkom informacij v točkah „Podrobnosti o geografskem območju“, „Podatki o proizvodu“ in „Vzročna medsebojna povezava“.

5. **Uvedba tradicionalnega izraza „Nama“**

Razlog: „Nama“ je ime sladkega rdečega vina (iz sušenega grozdja ali likerskega), ki se tradicionalno uporablja pri obredu svete maše. To je posebno proizvedena vrsta vina z nizko vsebnostjo kislin in alkohola, ki jo že stoletja tradicionalno proizvajajo na območju gore Atos.

Oddelek „Tradicionalni izrazi“ je spremenjen.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros

2. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

15. Vino iz sušenega grozdja

4. **Opis vina**

1. *Suho rdeče vino*

KRATEK OPIS

Videz: temno rdeče barve z rubinastimi odsevi.

Cvetica: intenzivna aroma gozdnih sadežev in začimb, vendar z notami vanilje ali tobaka, odvisno od dolžine staranja.

Okus: poln okus v ustih z odlično strukturo, ustrezno vsebnostjo kislin in mehkimi tanini.

— Najmanjši delež skupnega alkohola: 11,0 vol. %.

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,5 vol. %.

— Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): največ 9,0

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.

— Če vsebnost sladkorja preseže 4 g/l, se uporabijo pogoji iz Priloge III, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	150

2. *Polsuho rdeče vino*

KRATEK OPIS

Videz: temno rdeče barve z rubinastimi odsevi.

Cvetica: prijetna aroma rdečega jagodičja (češnja, višnja).

Okus: saden in nežen v ustih, z žametno teksturo in prijetnim zatonom.

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,5 vol. %.

— Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): od najmanj 4,5 do največ 17,5

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.

— Če vsebnost sladkorja preseže 12 g/l, se uporabijo pogoji iz Priloge III, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/33.

— Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 200 miligramov na liter za rdeča vina z vsebnostjo sladkorja, izraženo kot vsoto glukoze in fruktoze, ki znaša najmanj 5 gramov na liter (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	200

3. *Sladko rdeče vino*

KRATEK OPIS

Videz: temno rdeče barve s škrlatnimi, vijoličnimi, rubinastimi ali modrikastimi odsevi, ki se včasih s staranjem spremenijo v opečnato rdeče.

Cvetica: kompleksen in intenziven vonj s prevladujočimi notami medu ali suhega sadja.

Okus: bogat in sladek v ustih, z uravnoteženimi kislinami.

— Najmanjši delež skupnega alkohola: 15,0 vol. %.

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,5 vol. %.

— Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): najmanj 45.

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.

— Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 300 miligramov na liter za sladka vina z volumenskim deležem skupnega alkohola 15 vol. % ali več in vsebnostjo sladkorja 45 g/l (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	300

4. *Suho vino rosé*

KRATEK OPIS

Videz: blede rožnate barve, včasih z oranžnimi odsevi.

Cvetica: vonj po rdečem jagodičju in vrtnicah, vendar tudi z zelenimi notami (paprika), odvisno od uporabljene sorte.

Okus: cvetica se odraža v okusu, ki ima dolg zaton, je prijeten in saden v ustih ter ima osvežujočo kislost.

— Najmanjši delež skupnega alkohola: 11,0 vol. %.

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %.

— Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): največ 9,0

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.

— Če vsebnost sladkorja preseže 4 g/l, se uporabijo pogoji iz Priloge III, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	200

5. *Polsuho vino rosé*

KRATEK OPIS

Videz: temno rožnate ali oranžne barve, odvisno od stopnje ekstrakcije.

Cvetica: značilne arome sladkega rdečega jagodičja (jagoda, malina in sladka češnja).

Okus: srednje polno telo z značilno voljnostjo, splošno uravnotežen zaradi nežnih kislih, uravnoteženih s sladkostjo.

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %.

— Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): od najmanj 4,5 do največ 17,5

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.

— Če vsebnost sladkorja preseže 12 g/l, se uporabijo pogoji iz Priloge III, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/33.

— Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 250 miligramov na liter za vina rosé z vsebnostjo sladkorja, izraženo kot vsoto glukoze in fruktoze, ki znaša najmanj 5 gramov na liter (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	250

6. *Suho belo vino*

KRATEK OPIS

Videz: kristalen, čiste rumene barve z zelenimi odsevi.

Cvetica: vonj večinoma po citrusih in belomesnatih sadežih (breskev, jabolko).

Okus: značilno svež in uravnotežen, z dolgim zatonom.

— Najmanjši delež skupnega alkohola: 11,0 vol. %.

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %.

— Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): največ 9,0

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.

— Če vsebnost sladkorja preseže 4 g/l, se uporabijo pogoji iz Priloge III, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	200

7. *Polsuho belo vino*

KRATEK OPIS

Videz: svetle zlatorumene barve.

Cvetica: živahna in sadna, s prevladujočimi cvetličnimi aromami.

Okus: zaokrožen, z izrazitimi kislinami in dobro strukturo v ustih.

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %.

— Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): od najmanj 4,5 do največ 17,5

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.

— Če vsebnost sladkorja preseže 12 g/l, se uporabijo pogoji iz Priloge III, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/33.

— Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 250 miligramov na liter za bela vina z vsebnostjo sladkorja, izraženo kot vsoto glukoze in fruktoze, ki znaša najmanj 5 gramov na liter (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	250

8. *Sladko belo vino*

KRATEK OPIS

Videz: rumene barve z zelenimi odsevi, ki se lahko s staranjem spremeni v temno rumeno.

Cvetica: kompleksen in intenziven vonj s sadnimi, cvetličnimi ali sladkimi začimbnimi notami, odvisno od uporabljenih sort.

Okus: uravnotežen in sladek okus s polnostjo v ustih in dolgim aromatičnim zatonom.

— Najmanjši delež skupnega alkohola: 15,0 vol. %.

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %.

— Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): najmanj 45.

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.

— Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 300 miligramov na liter, volumenski delež skupnega alkohola pa presega 15 vol. % (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	300

9. *Rdeče likersko vino*

KRATEK OPIS

Videz: temno škrlatne barve z rubinastimi odsevi.

Cvetica: intenziven vonj po oreških, suhem rdečem jagodičju, medu, vosku in temni čokoladi.

Okus: živahen, bogat in poln v ustih, z uravnoteženim, sladkim okusom.

— Največji delež dejanskega alkohola: 22,0 vol. %.

— Najmanjši delež skupnega alkohola: 17,5 vol. %.

— Najnižja vsebnost sladkorja: najmanj 221 g/l v moštu.

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.

— Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida za likerska vina je 200 miligramov na liter, vsebnost sladkorja pa znaša najmanj 5 gramov na liter (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	200

10. *Belo vino iz sušenega grozdja*

KRATEK OPIS

Videz: temno rumene barve z odsevi kavne barve, odvisno od dolžine staranja.

Cvetica: kompleksen vonj, pri katerem se sladke začimbe, kot sta cimet in vrtnica, prepletajo s suhim sadjem, kot so marelice in rozine.

Okus: nežen in sladek v ustih, s svežo kislostjo in zelo dobro strukturo.

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 16,0 vol. %.

— Najnižja vsebnost skupnega sladkorja (v g/l): 45.

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.

— Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida za sladka vina iz sušenega grozdja je 400 miligramov na liter, vsebnost preostalega sladkorja, izražena kot sladkorji, pa je najmanj 45 g/l (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	400

11. *Rdeče vino iz sušenega grozdja*

KRATEK OPIS

Videz: temno karamelne barve z odsevi rdečekoralne barve.

Cvetlica: kompleksna cvetica suhega sadja – fige, marelice, rozine – in sladkih začimb.

Okus: kompleksen, poln v ustih, z uravnoteženim sladkim okusom in vonjem po suhem sadju, kot so marelice in fige.

— Najmanjši delež naravnega alkohola: 16,0 vol. %.

— Najnižja vsebnost sladkorja: 140 g/l.

— Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.

— Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida za sladka vina iz sušenega grozdja je 400 miligramov na liter, vsebnost preostalega sladkorja, izražena kot sladkorji, pa je najmanj 45 g/l (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	400

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Gojitvena oblika vinske trte

Tehnika gojenja

Vinska trta se goji v kotlasti obliki ali z rezjo na enojni ali dvojni kordon z uporabo stalnega kordona ali nadomestnega trsa.

2. Proizvodnja belih vin in belih vin iz sušenega grozdja

Omejitve pri enoloških postopkih

(a) Bela vina

Belo vino z ZGO Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros se proizvaja s sodobnimi tehnikami vinifikacije. Med alkoholnim vrenjem temperatura ne sme preseči 20 °C.

(b) Bela vina iz sušenega grozdja

Grozdje se potrga prezrelo (vsebnost sladkorja >270 g/l) in nato pusti na soncu 10–15 dni, da se suši, dokler se ne doseže želena vsebnost sladkorja 350–370 g/l. Grozdje se nato stisne, da se pridobi mošt, čemur sledi alkoholno vrenje pri nadzorovani temperaturi 16–18 °C.

3. Proizvodnja rdečih vin, rdečih vin iz sušenega grozdja, rdečih likerskih vin in vin rosé

Omejitve pri enoloških postopkih

(a) Rdeča vina

Rdeče vino z ZGO Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros se proizvaja s tradicionalnimi metodami proizvodnje rdečega vina.

(b) Rdeča vina iz sušenega grozdja

Grozdje se potrga prezrelo (vsebnost sladkorja >270 g/l) in nato pusti na soncu 10–15 dni, da se suši, dokler se ne doseže želena vsebnost sladkorja 350–370 g/l. Grozdje se nato stisne in da v kotel za vrenje, kjer poteka alkoholno vrenje pri nadzorovani temperaturi 20–22 °C.

(c) Rdeča likerska vina

Pecljano in rahlo stisnjeno grozdje se da v kotel za vrenje, kjer se začne alkoholno vrenje. Alkoholno vrenje poteka pri nadzorovani temperaturi 20–22 °C. Vino se loči od tropin, ko pridobi želene organoleptične lastnosti. Doda se nevtralni alkohol vinskega izvora z deležem alkohola najmanj 96 vol. % za ustavitev alkoholnega vrenja, kvasovke pa se odstranijo s filtracijo.

(d) Vina rosé

Vino rosé z ZGO Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros se proizvaja s sodobnimi tehnikami vinifikacije. Med alkoholnim vrenjem temperatura ne sme preseči 20 °C.

4. Posebni enološki postopki pri proizvodnji vin

Posebni enološki postopki

(a) Pri proizvodnji polsuhih, polsladkih in sladkih vin je dovoljeno slajenje v skladu z zadevnimi določbami (Priloga I, del D, k Uredbi (EU) 2019/934).

(b) Likersko vino se proizvaja iz delno fermentiranega grozdja z volumenskim deležem naravnega alkohola najmanj 12 vol. % ali iz vina ali iz mešanice obojega, čemur je dodan nevtralni alkohol vinskega izvora, samostojno ali v mešanici, ki vključuje alkohol, pridobljen z destilacijo sušenega grozdja z volumenskim deležem dejanskega alkohola najmanj 96 vol. %, ali destilat iz vina ali sušenega grozdja z volumenskim deležem dejanskega alkohola najmanj 52 vol. % in največ 86 vol. %.

(c) Vino iz sušenega grozdja se proizvaja iz grozdnega mošta, ki se od 10 do 15 dni pusti na soncu ali v senci za delno dehidracijo. Ta mošt se vinificira brez dodajanja – pred alkoholnim vrenjem, med njim ali po njem – mošta ali prečiščenega zgoščenega mošta ali alkohola kmetijskega porekla ali destilata in brez zgoščevanja mošta iz sušenega grozdja na kakršen koli način. Vsebnost sladkorja in alkohola v končnem proizvodu prihaja izključno iz vinificiranega grozdja.

5.2. *Največji donosi*

1. Največji donos v hektolitrih končnega proizvoda na hektar

96 hl na hektar

2. Največji donos v kilogramih grozdja na hektar

12 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno geografsko območje vin z ZGO Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros, ki leži na nadmorski višini med 10 in 400 m, zajema upravno območje gore Atos in sosednji kraj Ouranoupoli v občini Stageira-Akanthos v prefekturi Halkidiki.

7. **Glavne sorte vinske trte**

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

aleksandrijski muškat B

hamburg muscat N

xinomavro N – xinogaltso, popolka, mavro naoussa

roditis Rs – alepou

8. **Opis povezave**

8.1. *Zgodovinska, kulturna in družbena povezava*

1. Zgodovinska povezava

Na območju gore Atos so bili po različnih pisnih pričevanjih menihov vinogradi dobro razviti. V knjigi, ki jo je napisal Eulogios Kourilas Lauriotis, menih duhovnik, je na številnih mestih omenjeno gojenje vinske trte. Razširjenost gojenja vinske trte, s katerim so se ukvarjali samostani na gori Atos, ki imajo vsi še danes lastne vinske kleti, je razvidna iz zgodovinskih zapisov. Treba je poudariti, da je vsak samostan letno proizvedel približno 80–100 ton vina. Poleg 20 samostanov so na gori Atos tudi depandanse – znane kot sveti *skiti* ali asketske naselbine in svete celice –, kjer so trto sami gojili in proizvajali vino za lastno porabo Tu tradicionalno gojijo sorte limnio, fokianos, mavroudi, roditis in aleksandrijski muškat. Tuje sorte, kot so merlot, cabernet sauvignon in syrah, gojijo od 90. let prejšnjega stoletja. Poleg tega je v zadnjih 15 letih nastalo več novih nasadov s sortami malagouzia, agiorgitiko, hamburg muscat in cabernet franc. Zdi se, da so te sorte zelo dobro aklimatizirane, in začele so dajati odlična vina, značilna za to območje.

Z ustanovitvijo samostanov na gori Atos sta se začela organizirano gojenje vinske trte in masovna proizvodnja vina. V trgovinski „konvenciji“ iz leta 972 so bila prvič določena pravila trgovanja z vini znotraj meja gore Atos, vendar se je z vini iz samostanov kmalu začelo trgovati tudi zunaj teh meja. V naslednjem tisočletju so samostani v številnih delih Grčije imeli vlogo skrbnikov vinogradništva in v okviru te vloge upravljali dobro vodene vinske kleti.

2. Zgodovinska povezava za likerska vina in vina iz sušenega grozdja

Likerska vina in vina iz sušenega grozdja so se na tem območju tradicionalno proizvajala že pred 1 000 leti, ko so menihi poleg suhih vin proizvajali tudi nekaj sladkega vina. To je bilo edinstveno vino, ki se je streglo z jedmi ob pomembnih krščanskih praznikih in festivalih.

Visoke temperature in dolge sončne ure na tem območju so ugodne za kopičenje sladkorjev v grozdju, kar mu da ustrezen delež alkohola in aromatične sestavine, potrebne za proizvodnjo kakovostnih vin (likerskih vin in vin iz sušenega grozdja).

Sčasoma so ta vina zaslovela tudi zunaj območja proizvodnje ter postala znana po vsej Grčiji po svoji kakovosti in edinstvenih organoleptičnih lastnostih.

Pred približno 20 leti so lokalne vinske kleti začele sistematsko proizvodnjo in distribucijo teh vin z uporabo tradicionalnih tehnik v navezi s sodobno tehnologijo.

V tem obdobju se je njihov sloves še naprej širil in njihova imena so postala neločljivo povezana z območjem proizvodnje, saj je mogoče njihove lastnosti pripisati uporabljenim sortam v povezavi s talnimi in podnebnimi razmerami ter metodo proizvodnje.

3. Kulturna, družbena in gospodarska povezava

Vinogradi in vino so že od davnih časov neločljivo povezani s kulturnim, družbenim in gospodarskim življenjem lokalnih prebivalcev. Povezava obstaja še danes, kot je razvidno iz dogodkov in konferenc, organiziranih za promocijo vina, pa tudi lokalnih kulturnih običajev. Vina iz sušenega grozdja in likerska vina imajo edinstveno vlogo pri določenih družbenih, kulturnih in verskih dogodkih.

8.2. *Geografsko okolje*

1. Geografsko okolje in geografsko poreklo

Vinorodno območje, na katere je mogoče proizvajati vino z ZGO Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros, leži znotraj upravnih meja polotoka Atos. Vinogradi večinoma ležijo ob morju ali na pobočjih do nadmorske višine 400 m. Tla imajo dobre ravni pH in povprečno teksturo, običajno med peščeno-glinasto in glinasto-ilovnato ter na nekaterih mestih peščeno-ilovnato, brez pretirane slanosti, z visoko vsebnostjo železa, bakra in magnezija ter zadostno vsebnostjo fosforja in mangana.

Geološko je polotok Atos nadaljevanju geološke formacije Rodopi, kjer prevladujejo metamorfne kristalizirane kamnine (gnajs, zelene kamnine, apnenec, kristalni apnenec in marmor) in magmatske kamnine (granit, grandioriti in ofioliti).

Morfološko ga zaznamujejo strma pobočja vzdolž obale, razgibani pregibi in prisotnost gore Atos, ki se strmo dviga kot piramida do nadmorske višine 2 033 m. Na podnebje polotoka Atos vpliva ta razgiban teren, skupaj s strmo obalo in morskimi tokovi na skrajnem južnem koncu.

Glede na meteorološke podatke postaj Arnaia, Neos Marmaras in Stratoni podnebje gore Atos sega od obalno sredozemskega v nižinah do celinsko sredozemskega v višjih legah in vlažnega celinskega v gorah. Za to prehodno sredozemsko podnebje so značilne mile zime in sveža poletja. Tako nižine kot gorska območja imajo mikroklimo, pri kateri so škodljive zmrzali in izredno visoke temperature redke.

Najtoplejša meseca sta julij in avgust, v katerih je povprečna najvišja dnevna temperatura okoli 31 °C. Najhladnejša meseca sta januar in februar, ko je povprečna dnevna temperatura okoli 8 °C, vendar zaradi tega ni težav, saj povprečna najnižja temperatura ostaja nad 0 °C.

Povprečna letna količina padavin je med 470 mm (na ravninah) in 850 mm (v gorah), največ dežja pa pade v mesecih od oktobra do aprila.

Vetrovi večinoma pihajo v smeri sever-severovzhod, razen poleti, ko prevladujejo južni vetrovi. Izjemna značilnost podnebja Halkidikija je, da zaradi svoje dolge obale ob Egejskem morju (630 km), čeprav je v severni Grčiji, leži na istih izotermah za najnižje in najvišje temperature kot južnejše regije, na primer Mesinija, Etolija-Akarnanija in Atika.

2. Geografsko okolje in geografsko poreklo – likerska vina in vina iz sušenega grozdja

Vzpenjajoča se, suha in lahka peščena tla skupaj z lokalnim sredozemskim podnebjem s hladnimi zimami, hladnimi zračnimi tokovi in obiljem sonca poleti ustvarjajo idealne pogoje za gojenje grozdja višje kakovosti, ki dozori hitreje, z višjo vsebnostjo sladkorja in boljše barve, zadovoljivim fenolnim zorenjem in velikim deležem alkohola, kar so bistvene enološke lastnosti za proizvodnjo likerskega vina ali vina iz sušenega grozdja.

Visoke temperature pozno poleti, ki so ugodne za sušenje grozdja, skupaj z obiljem sonca ustvarjajo idealne razmere za proizvodnjo vin iz sušenega grozdja in likerskih vin odlične kakovosti in visoke komercialne vrednosti.

8.3. *Podatki o proizvodu*

1. Podatki o proizvodu

Kakovostne lastnosti vin z ZGO Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros so rezultat podnebnih razmer in različnih vrst tal na območju, skupaj z gojenimi sortami vinske trte, metodami za gojenje trte in tehnikami proizvodnje vin.

2. Podatki o proizvodu za kategorijo „vino“

Bela vina z ZGO Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros so čiste rumene barve z zelenkastimi odsevi ali intenzivno zlatorumene barve, če je vino starano v hrastovih sodih. Njihove arome se razlikujejo glede na vrsto, sorto in staranje, vendar imajo značilne note eksotičnega in poletnega sadja, jasmina, agrumov in vanilje. Vina so zaokrožena v ustih z osvežilno kislostjo in imajo kompleksen, bogat okus ter dolg zaton, odvisno od načina njihove proizvodnje.

Rdeča vina z ZGO Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros imajo intenzivno rdečo barvo z modrikastimi odsevi ter arome rdečega jagodičja, začimb, suhega sadja in vanilje. Zaradi idealnih podnebnih razmer, ki vladajo na območju ter so odločilne za dobro tehnološko in fenolno zrelost, imajo strukturirano telo, uravnotežen okus in mehke tanine.

Vina rosé z ZGO Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros so rožnate ali rubinaste do svetlo rdeče barve z modrikastimi ali oranžnimi odsevi in aromami rdečega jagodičja. Zanje so značilni svežina, uravnotežen okus in kislost.

3. Podatki o proizvodu za likerska vina in vina iz sušenega grozdja

Pri rdečih in belih vinih iz sušenega grozdja z ZGO Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros se grozdje potrga v zgodnji fazi zorenja in nato suši na soncu 10 do 15 dni, da se doseže večja koncentracija sladkorja. Alkoholno vrenje je počasno in se ustavi samo, pri čemer ostane zadostna količina preostalega sladkorja, ki da vinu značilen sladek okus. Vino zori v hrastovih sodih eno do dve leti, s čimer dobi bogato, voljno telo in kompleksen okus. Vonj ima v glavnem po začimbah, suhem sadju in oreških, figah, rozinah in marelicah.

Postopek pri likerskih vinih z ZGO Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros je nekoliko drugačen. V letih, v katerih so vremenske razmere ugodne, se grozdje pusti na trti, da prezori, s čimer se poveča vsebnost sladkorja, alkoholno vrenje pa se prekine z dodajanjem alkohola, da se doseže želeni delež alkohola. To so običajno rdeča vina z majhnim do zmernim deležem alkohola, gosta, voljna v ustih in bogatega vonja, z aromami večinoma po rozinah, temni čokoladi in suhem sadju.

8.4. *Vzročna medsebojna povezava*

1. Vzročna medsebojna povezava

Edinstvena narava vin z ZGO Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros je posledica razpoznavnih značilnosti območja (tla, podnebje in vpliv vetrov poleti), skupaj z gojenimi sortami in uporabljenimi tehnikami gojenja.

2. Vzročna medsebojna povezava za kategorijo „vino“

Vse sorte so se odlično prilagodile območju gore Atos in dajejo vina z bogato cvetico arom, značilnih za to območje, ter polnim in uravnoteženim okusom. Tople in suhe razmere, ki prevladujejo v regiji, skupaj z vrsto tal grozdju omogočajo, da dozori med sredino avgusta in sredino septembra, odvisno od sorte vinske trte.

Poleg tradicionalnih belih sort vinske trte, gojenih na območju (roditis, asyrtiko, athiri), in uspešno uvedenih tujih sort (chardonnay in sauvignon blanc) se je na območje dobro aklimatizirala tudi nedavno uvedena sorta malagouzia. Ker je občutljiva na pretirano vlažnost, jo gojijo na srednjih do visokih legah vinograda. Grozdje dozori konec avgusta, kar daje vinu večji delež alkohola, ustrezno vsebnost kislin ter arome tropskega sadja, agrumov (večinoma limete) in bazilike.

Sorte rdečega grozdja gojijo na najbolj strmih delih vinograda zaradi boljšega odvajanja vode. Posledično vina zadržujejo manj vode, kar omogoča boljše alkoholno in fenolno zorenje grozdja. Vina, pridelana na peščenih tleh, imajo nežne arome, vina, pridelana na tleh z visokim deležem gline, pa imajo izrazit fenolni značaj.

Sorta rdečega grozdja, ki se tradicionalno uporablja za proizvodnjo vina Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros, je limnio, ki velja tudi za najstarejšo registrirano sorto grozdja v Grčiji. Poleg sorte limnio v znatnem obsegu gojijo tudi sorte xinomavro, cabernet sauvignon, grenache rouge in syrah, ki dajejo kakovostna, tanična rdeča vina z velikim deležem alkohola in dolgim zatonom. V zadnjih letih preskušajo tudi dodatne sorte, kot so merlot, cabernet franc, agiorgitiko in hamburg muscat. Te dajejo vina z dobro strukturo in intenzivnimi sortnimi aromami rdečega jagodičja. Grozdje začne zoreti v drugi polovici avgusta pri sortah merlot, cabernet sauvignon, grenache rouge in cabernet franc, medtem ko syrah, limnio, agiorgitiko, xinomavro in hamburg muscat dozorijo v prvih 10 dneh septembra.

Merlot daje vina z velikim deležem alkohola z mehkimi tanini in vonji po češnjah in malinah, cabernet franc, ki dozori pozneje, pa daje vina z močno strukturo, temne barve in primerna za dolgo staranje. Cabernet franc daje vina z začimbnimi notami in značilnimi aromami (večinoma majhno jagodičje poleg paprike) z dobro globino in koncentracijo ter zlasti visoko vsebnostjo skupnih antocianinov.

Agiorgitiko daje vina z velikim deležem alkohola, z nežnimi aromami po češnjah, čokoladi in začimbah ter primerna za srednje do dolgo staranje.

Hamburg muscat daje vina z intenzivnimi aromami, značilnimi za sorto, ki spominjajo na vrtnico. Goji se na najbolj rodovitnih, globokih tleh, kjer grozdje najbolje razvije svoje organoleptične lastnosti ter barvo, obliko in vonj.

3. Vzročna medsebojna povezava za likerska vina in vina iz sušenega grozdja

Likerska vina in vina iz sušenega grozdja, proizvedena na gori Atos, so edinstvena zaradi tal in zlasti podnebnih razmer na območju proizvodnje, ki skupaj tvorijo idealno okolje. Proizvodnja teh vin trenutno predstavlja 10–15 % celotne proizvodnje vina na tem območju.

Za proizvodnjo teh vin je mogoče uporabiti več sort, odvisno od tega, katere organoleptične lastnosti želijo vinogradniki poudariti pri svojem izdelku. Najpogosteje uporabljene sorte vključujejo zelo aromatične sorte, ko sta malagouzia in hamburg muscat, tradicionalno pa se uporabljajo sorte rdečega grozdja, kot so limnio, xinomavro in grenache rouge, ki dajejo likerska vina ali vina iz sušenega grozdja karamelne do rdeče barve, z bogatim zatonom in kompleksno cvetico suhega sadja in sladkih začimb.

Ta vina prijavljajo na nacionalna in mednarodna vinska tekmovanja.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Odstopanja

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

V členu 4(c) skupnega ministrskega sklepa št. 392169 z dne 20. oktobra 1999 o določitvi splošnih pravil za uporabo izraza „lokalno vino“ v opisu namiznega vina (Vladni uradni list, serija II, št. 1985/8.11.1999), kakor je bil spremenjen s skupnim ministrskim sklepom št. 321813 z dne 29. avgusta 2007, je navedeno:

„Izraz ‚lokalno vino‘ se lahko uporabi z geografsko označbo province, prefekture ali vinorodnega območja, ki je manjše od prefekture, za namizna vina, ki se pridelujejo v vinskih kleteh, ki delujejo v tej ali sosednji prefekturi.“

Odstopanja

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Člen 5(1) Uredbe Komisije (EU) 2019/33 z dne 17. oktobra 2018 o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi z vlogami za zaščito označb porekla, geografskih označb in tradicionalnih izrazov v vinskem sektorju, postopkom ugovora, omejitvami uporabe, spremembami specifikacij proizvoda, preklicem zaščite ter označevanjem in predstavitvijo.

Dodatne določbe v zvezi z označevanjem vina

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dopolnilne določbe v zvezi z označevanjem

Opis pogoja:

A. Izrazi, ki se nanašajo na nekatere načine pridelave

Člena 3 in 4 ministrskega sklepa št. 280557 z dne 9. junija 2005 o določitvi časa zorenja, staranja in dajanja na trg vina višje kakovosti z označbo porekla in lokalnega vina ter izrazov za označevanje njunega načina pridelave ali načinov proizvodnje (Vladni uradni list, serija II, št. 818/15.6.2005) določata pogoje za uporabo naslednjih izrazov:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ ali „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (mlado vino);

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (zorjeno v sodih);

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (starano v sodih);

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (fermentirano in zorjeno v sodih);

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (fermentirano v sodih).

B. Navedba leta trgatve na etiketi

Kadar se na etiketi vin uporabi izraz „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ ali „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (mlado vino), je treba navesti leto trgatve v skladu s členom 1(2) ministrskega sklepa št. 280557 z dne 9. junija 2005 o določitvi časa zorenja, staranja in dajanja na trg vina višje kakovosti z označbo porekla in lokalnega vina ter izrazov za označevanje njunega načina pridelave ali načinov proizvodnje (Vladni uradni list, serija II, št. 818/15.6.2005).

C. Tradicionalni izrazi

— Tradicionalni izrazi v skladu z ministrskim sklepom št. 235309 z dne 7. februarja 2002 o odobritvi tradicionalnih izrazov za vina (Vladni uradni list, serija II, št. 179/19-2002), povezanih z označbo porekla ali geografsko označbo

V skladu z zgornjim ministrskim sklepom se lahko na etiketi vin z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros uporabljajo naslednji tradicionalni izrazi:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (belo vino iz belega grozdja), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (belo vino iz rdečega grozdja), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (belo vino iz grozdja rosé ali belo vino iz sivega grozdja), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli (kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (vino z gričev), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (vino s pobočij).

— Tradicionalni izrazi v skladu s členom 112 Uredbe (EU) št. 1308/2013, povezani z označbo porekla ali geografsko označbo

V skladu s členom 113 Uredbe (EU) št. 1308/2013 ter kot je opredeljeno in registrirano v elektronski podatkovni zbirki „e-ambrosia“, se lahko v zvezi z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros uporabijo in zaščitijo naslednji tradicionalni izrazi, če so izpolnjeni ustrezni pogoji iz zakonodaje EU in nacionalne zakonodaje:

Τοπικός Οἶνος (lokalno vino) namesto ZGO;

Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) in Νάμα (Nama) za sladka vina, vina iz sušenega grozdja in likerska vina.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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