

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33
17. panta 2. un 3. punktu**

(2022/C 143/10)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

“Αγιο 'Ορος” (Agio Oros)

PGI-GR-A0873-AM01

Paziņojuma datums: 31.12.2021.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Ir papildināts teksts, kurā precizēts, ka žuvušu vīnogu sarkanvīna un baltvīna ražošanā vīnogas jāatstāj žūt 10–15 dienas.

Pamatojums. Šis laiks nepieciešams, lai vīnogas, kuras novācot jau ir pārgatavas (cukuru saturs virs 270 g/l), sasniegtu vēlamo cukuru saturu (350–370 g/l) un vienlaikus saglabātu citas īpašības, piemēram, būtu nebojātas, slimību neskartas un sulīgas, tādējādi ļaujot tās viegli izspiest un iegūt pietiekamu daudzumu vīnogu sulas.

Ir grozīta nodaļa “Vīndarības metodes”.

2. Iedaļā “Īpašās vīndarības metodes” ir aizstāts b) punkts.

Nodaļas “Vīndarības metodes” iedaļā “Īpašās vīndarības metodes” b) punkts ir aizstāts ar šādu tekstu:

“b) Vīnogulāju vainagu veido vai nu kausa formā, vai arī vienpleca vai divplecu kordonā, izmantojot pastāvīgu kordonu vai aizstājējdzinumu.”

Pamatojums. Vīnogulāju audzēšana Atona kalna apgabalā aizsākās mūsu ēras 10. gadsimtā, un vīnkopji jau sākotnēji veidoja vīnogulājus ne tikai tradicionālās formās, piemēram, kausveidā, bet arī brīvākās formās (tostarp audzējot tos lapenēs vai kā vītenaugus pie zemes utt.). Laika gaitā vīnogulāju audzēšanai kļuvis mehānizētākai, tika pieņemtas modernākas un efektīvākas vainaga veidošanas sistēmas, piemēram, Ruajā kordona sistēma ar pastāvīgu kordonu sausākās, neapūdeņotās vietās vai Gijo sistēma ar aizstājējdzinumu auglīgākās, apūdeņotās vietās. Protams, ņemot vērā mūžsenās vīnkopības tradīcijas, vairākās Atona kalna apgabala vietās vainaga kausveida forma (lai gan mazāk ražīga) joprojām tiek sekmīgi izmantota arī tāpēc, ka apgabala īpašās garīgās atmosfēras dēļ komercvērtība netiek uzskatīta par galveno vērtību.

Nodaļā “Vīndarības metodes” ir grozīts iedaļas “Īpašās vīndarības metodes” punkts.

3. Baltvīna un žuvušu vīnogu baltvīna darīšanā izmantotajām šķirnēm ir pievienotas jaunas šķirnes.

a) (Sausā, pussausā, saldā) baltvīna gadījumā šķirņu kopumam jebkurā proporcijā ir pievienotas baltogu šķirnes “Malagouzia” un “Muscat of Alexandria”.

b) Žuvušu vīnogu baltvīna gadījumā šķirņu kopumam jebkurā proporcijā ir pievienotas baltogu šķirnes “Malagouzia” un “Muscat of Alexandria”.

Pamatojums. Pēc 1990. gada “Malagouzia” parādījās kā intensīvi audzēta vīnogulāju šķirne, kas vispirms tika masveidā stādīta blakus esošajā Sitonijas pussalā. Drīz vien tā kļuva par vienu no populārākajām šķirnēm Grieķijas vīndārzos un pēdējos 15 gadus ir audzēta Atona kalnā. Tā ir izturīga un ražīga šķirne. Tā kā tā ir jutīga pret pelēko puvi un lieko mitrumu, to audzē vīndārza vidū vai augstākos līmeņos, parasti nogāzēs, kur ir labāka drenāža. Šie apstākļi ir raksturīgi Atona kalnam, kur šo šķirni audzē ar vislielāko rūpību, tostarp īpaši pievēršoties mēslošanai, apūdeņošanai un defoliācijai, ko veic vasarā (atpumpurošanai, atlapošanai). Sauso, pussauso un saldo baltvīnu ražošanā to izmanto vai nu kā atsevišķu šķirni, vai kopā ar citām šķirnēm, kam ir atšķirīgas īpašības (piemēram, “Asyrtiko”). Vīniem

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

raksturīgs mērens skābums, un tajos dominē laima un persiku aromāti, ja vīnogulāji tiek audzēti piejūras zemesgabalos, kā arī papildus jūtamās bazilika un citu aromātisko garšaugu zaļās notis, ja vīndārzi atrodas lielākā augstumā.

Šķirne “Muscat of Alexandria”, iespējams, sasniedza Atona kalnu pēc 1922. gada, kad bēgļi to atveda un iestādīja galvenokārt Ziemeļgriekijā un Limnā. Mūks *Ευλόγιος Κουρίλας (Eulogios Kourilas)* 1934. gadā rakstīja, ka Lielās Lavras klosterim ir “jaukā Aleksandrīna”. *Σίμωνος Πέτρας (Simonos Petras)* klosteris tika apgādāts ne tikai ar vīnogām, kas nāca no tā zemēm Limnā (gados, kad vīnogu raža Atona kalnā nebija pietiekama, lai apmierinātu mūku vajadzības), bet arī ar pavairošanas materiālu. Galu galā šķirne tika oficiāli reģistrēta 1960. gadā. Tā kā šī šķirne Atona pussalā ir audzēta apmēram 100 gadus, tā ir pilnīgi pielāgojusies apgabala īpašajam klimatam.

Šķirne labi aug Atona kalna vidējas tekstūras smilšainajās māla augsnēs, kuru pH ir 6–8. Tā ir vidēji izturīga, ražīga un sausumizturīga šķirne, kas ražo lielas vīnogas ar gaiši dzeltenu miziņu. Atkarībā no gada ražas novākšana sākas laikposmā no augusta beigām līdz 10. septembrim. Caurmērā šī šķirne Atona kalna vīndārzos nogatavojas nedaudz agrāk nekā citās Griekijas vietās, kur to audzē.

No šķirnes “Muscat of Alexandria” vīnogām ražo vīnus, kas ir dzidri dzeltenā krāsā ar zeltainiem un zaļiem atspīdumiem un kam piemīt aromāts, kurā dominē rozes, jasmīna, kauleņaugļu, greipfrūta un piparmētras notis. Vīniem raksturīgs vidējs miesīgums un skābums ar labu (vidēji ilgstošu) pēcgaršu, ko rada to bagātīgais aromātiskuma potenciāls. Savas vidējās intensitātes un skābuma dēļ šie vīni tiek izmantoti maisījumos ar citām šķirnēm — piemēram, “Asyrtiko” —, kurām ir augstāks skābums. Izņemot ļoti retus gadījumus, to izturēšanas potenciāls nepārsniedz 4 gadus, tāpēc tos paredzēts patērēt kā jaunvīnus.

Ir grozītas nodaļas “Atļautās vīna vīnogu šķirnes” un “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”, pievienojot informāciju iedaļās “Sīkāka informācija par ģeogrāfisko apgabalu”, “Sīkāka informācija par produktu” un “Cēloniskā mijiedarbība”.

4. **Sarkanvīna, sārtvīna, deserta sarkanvīna un žuvušu vīnogu sarkanvīna darīšanā izmantotajām šķirnēm ir pievienotas jaunas šķirnes.**

- a) (Sausā, pussausā, saldā) sarkanvīna gadījumā šķirņu kopumam jebkurā proporcijā ir pievienotas sarkanogu šķirnes “Merlot”, “Cabernet Franc”, “Agiorgitiko” un “Hamburg Muscat”.
- b) (Sausā un pussausā) sārtvīna gadījumā šķirņu kopumam jebkurā proporcijā ir pievienotas sarkanogu šķirnes “Merlot”, “Cabernet Franc”, “Agiorgitiko” un “Hamburg Muscat”.
- c) Deserta sarkanvīna gadījumā šķirņu kopumam jebkurā proporcijā ir pievienotas sarkanogu šķirnes “Merlot”, “Cabernet Franc”, “Agiorgitiko” un “Hamburg Muscat”.
- d) Žuvušu vīnogu sarkanvīna gadījumā šķirņu kopumam jebkurā proporcijā ir pievienotas sarkanogu šķirnes “Merlot”, “Cabernet Franc”, “Agiorgitiko” un “Hamburg Muscat”.

Pamatojums. “Merlot” un “Cabernet Franc”, kas ir starptautiskas, polivalentas šķirnes, Atona kalnā ir audzētas jau vairākus gadus un līdz šim ļoti sekmīgi pielāgojušās tā augsnes un klimata apstākļiem. Vīnogas labi nogatavojas, un tām veidojas viendabīga krāsa un laba cukuru koncentrācija. No šķirnes “Merlot” vīnogām darītie vīni ir tumši sarkanā krāsā, pilnmiesīgi un ar augstu spirta saturu, savukārt “Cabernet Franc” vīnogu vīni ir tanīniem piesātināti, ar labu spirta saturu un piemēroti ilgstošai izturēšanai. “Agiorgitiko” ir polivalenta Griekijas šķirne. Ziemeļgriekijā to sāka audzēt salīdzinoši nesen, un šķiet, ka Halkidikē un jo īpaši Atona kalnā tā labi saglabā savas īpašības. Tā ir ražīga un aromātiska šķirne, no kuras vīnogām ražo vīnus ar maigiem tanīniem un kura tādējādi bagātina (kopā ar “Hamburg Muscat”) AĢIN “Agio Oros” sarkanvīnu darīšanā izmantoto šķirņu kopumu, kurā dominē izturīgākas un tanīniem piesātinātākas šķirnes. Visbeidzot, “Hamburg Muscat” ir šķirne, ko audzē visā Griekijā. Visbeidzot, “Hamburg Muscat” ir šķirne, ko audzē visā Griekijā. Atona kalnā to galvenokārt izmanto sausos un pussausos sārtvīnos un pussausos, saldus un žuvušu vīnogu sarkanvīnos. No šīs šķirnes iegūst mazāku ražu nekā no šim apgabalam tipiskajām šķirnēm, tāpēc tiek ražoti īpaši vīni ar augstu spirta saturu, ļoti mīksti tanīniem un patīkamu, aromātisku pēcgaršu.

Ir grozītas nodaļas “Atļautās vīna vīnogu šķirnes” un “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”, pievienojot informāciju iedaļās “Sīkāka informācija par ģeogrāfisko apgabalu”, “Sīkāka informācija par produktu” un “Cēloniskā mijiedarbība”.

5. Tradicionālā apzīmējuma “Nama” ieviešana

Pamatojums. “Nama” ir saldā (žuvušu vīnogu vai deserta) sarkanvīna nosaukums, ko tradicionāli izmanto Svētās Mises noturēšanai. Tas ir īpaši ražots vīns, kam raksturīgs zems skābums un zems spirta saturs un kas gadsimtiem ilgi ir tradicionāli darīts Atona kalna apgabalā.

Ir grozīta iedaļa “Tradicionālie apzīmējumi”.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Nosaukums vai nosaukumi

Αγιο Όρος (Agio Oros)

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

AÇIN — aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

3. Desertvīns

15. Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām

4. Vīna vai vīnu apraksts

1. *Sausais sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: tumši sarkanā krāsā ar rubīnsarkaniem atspīdumiem.

Smarža: intensīvs meža augļu un garšvielu aromāts, taču tajā ir arī vaniļas vai tabakas notis atkarībā no tā, cik ilgi vīns ir izturēts.

Garša: pilnīga garšas buķete ar izcilu struktūru, labu skābumu un maigiem tanīniem.

— Kopējais minimālais spirta saturs: 11,0 tilp. %.

— Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,5 tilp. %.

— Kopējais cukuru saturs (g/l): maks. 9,0.

— Maksimālais kopējais skābums: 7,0 gramu litrā (izteikts vīnskābē).

— Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.

— Ja cukuru saturs pārsniedz 4 g/l, piemēro Komisijas Regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļā izklāstītos nosacījumus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4,5 gramu litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekivalentos litrā)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	150

2. *Pussausais sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: tumši sarkanā krāsā ar rubīnsarkaniem atspīdumiem.

Smarža: patīkams sarkano augļu (ķiršu, skābo ķiršu) aromāts.

Garša: augļains un maigs, ar samtainu tekstūru un patīkamu pēcgaršu.

- Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,5 tilp. %.
- Kopējais cukuru saturs (g/l): min. 4,5, maks. 17,5.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,0 grami litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Ja cukuru saturs pārsniedz 12 g/l, piemēro Komisijas Regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļā izklāstītos nosacījumus.
- Sarkanvīniem, kuru cukuru saturs, kas izteikts kā glikozes un fruktozes summa, ir vismaz 5 grami litrā, maksimāli pieļaujama sēra dioksīda saturs ir 200 miligrami litrā (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	200

3. *Saldais sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: tumši sarkanā krāsā, kurā vērojami purpursarkani, rubīnsarkani, violeti vai zilgani atspīdumi un kura reizēm vīna izturēšanas gaitā var iegūt ķieģeļsarkanu toni.

Smarža: komplicēts un intensīvs aromāts ar dominējošām medus vai žāvētu augļu notīm.

Garša: pēc garšas bagātīgs un salds, ar līdzsvarotu skābumu.

- Kopējais minimālais spirta saturs: 15,0 tilp. %.
- Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,5 tilp. %.
- Kopējais cukuru saturs (g/l): min. 45.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Saldajiem vīniem, kuru kopējais spirta saturs ir 15 tilp. % vai lielāks un cukuru saturs ir 45 g/l, maksimāli pieļaujama sēra dioksīda saturs ir 300 miligrami litrā (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	300

4. Sausais sārtvīns

ĪSS APRAKSTS

Izskats: gaiši rozā krāsā, reizēm ar oranžiem atspīdumiem.

Smarža: sarkano augļu un rožu aromāts, kam atkarībā no izmantotās šķirnes var būt arī zaļas (papriku) notis.

Garša: vīna smarža ir jūtama arī garšā, kurai piemīt ilga pēcgarša un kura ir patīkama, augļaina un ar atsvaidzinošu skābumu.

- Kopējais minimālais spirta saturs: 11,0 tilp. %.
- Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %.
- Kopējais cukuru saturs (g/l): maks. 9,0.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Ja cukuru saturs pārsniedz 4 g/l, piemēro Komisijas Regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļā izklāstītos nosacījumus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	200

5. Pussausais sārtvīns

ĪSS APRAKSTS

Izskats: atkarībā no ekstrakcijas pakāpes tumši rozā vai oranžā krāsā.

Smarža: raksturīgi saldo sarkano augļu (zemeņu, aveņu un saldo ķiršu) aromāti.

Garša: vidēji miesīgs, raksturīgs krēmīgums, maigo skābumu līdzsvaru saldums, tādējādi radot līdzsvaru kopumā.

- Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %.
- Kopējais cukuru saturs (g/l): min. 4,5, maks. 17,5.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Ja cukuru saturs pārsniedz 12 g/l, piemēro Komisijas Regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļā izklāstītos nosacījumus.
- Sārtvīniem, kuru cukuru saturs, kas izteikts kā glikozes un fruktozes summa, ir vismaz 5 grami litrā, maksimāli pieļaujama sēra dioksīda saturs ir 250 miligrami litrā (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	250

6. *Sausais baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: kristāldzidri dzeltenā krāsā ar zaļiem atspīdumiem.

Smarža: dominē citrusaugļu un augļu ar baltu mīkstumumu (persiku, ābolu) aromāts.

Garša: parasti svaigs, līdzsvarots, ar ilgu pēcgaršu.

- Kopējais minimālais spirta saturs: 11,0 tilp. %.
- Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %.
- Kopējais cukuru saturs (g/l): maks. 9,0.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Ja cukuru saturs pārsniedz 4 g/l, piemēro Komisijas Regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļā izklāstītos nosacījumus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami litrā (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	200

7. Pussausais baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Izskats: spilgti zeltaini dzeltenā krāsā.

Smarža: dzīvīgs un augļains aromāts, kurā dominē ziedu notis.

Garša: patīkams, ar izteiktu skābumu un labu garšas struktūru.

- Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %.
- Kopējais cukuru saturs (g/l): min. 4,5, maks. 17,5.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Ja cukuru saturs pārsniedz 12 g/l, piemēro Komisijas Regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļā izklāstītos nosacījumus.
- Baltvīniem, kuru cukuru saturs, kas izteikts kā glikozes un fruktozes summa, ir vismaz 5 grami litrā, maksimāli pieļaujama sēra dioksīda saturs ir 250 miligrami litrā (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	250

8. Saldais baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzeltenā krāsā ar zaļiem atspīdumiem, izturēšanas gaitā var kļūt tumši dzeltens.

Smarža: komplicēts un intensīvs aromāts, kam atkarībā no izmantotajām šķirnēm piemīt augļu, ziedu vai saldas, pikantas notis.

Garša: līdzsvarots, salds, pilnīgs, ar ilgu un aromātisku pēcgaršu.

- Kopējais minimālais spirta saturs: 15,0 tilp. %.
- Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %.
- Kopējais cukuru saturs (g/l): min. 45.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.

- Maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 300 miligrami litrā, ja kopējais spirta saturs pārsniedz 15 tilp. % (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramu litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	300

9. *Deserta sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: tumši purpursarkanā krāsā ar rubīnsarkaniem atspīdumiem.

Smarža: intensīvs riekstu, žāvētu sarkano augļu, medus, vaska un tumšās šokolādes aromāts.

Garša: pēc garšas dzīvīgs, bagātīgs, pilnīgs, līdzsvarots un salds.

- Maksimālais faktiskais spirta saturs: 22,0 tilp. %.
- Kopējais minimālais spirta saturs: 17,5 tilp. %.
- Minimālais cukuru saturs: misā min. 221 g/l.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 gramu litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Desertvīniem, kuru cukuru saturs ir vismaz 5 gramu litrā, maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 200 miligrami litrā (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	15
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramu litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	200

10. *Baltvīns no vēlni novāktām, žuvušām vīnogām*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: tumši dzeltenā krāsā ar kafijas krāsas atspīdumiem, kas atkarīgi no izturēšanas ilguma.

Smarža: komplicēts aromāts, kur saldās garšvielas, piemēram, kanēlis un roze, apvienojas ar žāvētiem augļiem, piemēram, aprikozēm un rozīnēm.

Garša: mīksts un salds, ar patīkamu skābumu un ļoti labu struktūru.

- Minimālais dabiskais spirta saturs: 16,0 tilp. %.
- Minimālais kopējais cukuru saturs (g/l): 45.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 gramī litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Saldajos vīnos, kuri gatavoti no žuvušām vīnogām un kuru atlikumcukuru saturs, kas izteikts kā cukuri, ir vismaz 45 g/l, maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 400 miligrami litrā (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9.
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramī litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekivalentos litrā)	30.
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	400.

11. *Sarkanvīns no vēlini novāktām, žuvušām vīnogām*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: tumšā karameļu krāsā ar koraļšarkaniem atspīdumiem.

Smarža: komplicēta žāvēto augļu — vīgu, aprikožu, rozīņu — un saldo garšvielu buķete.

Garša: komplicēts, pilnīgs, ar līdzsvarotu saldu garšu, kurā jūtams žāvēto augļu, piemēram, aprikožu un vīgu, aromāts.

- Minimālais dabiskais spirta saturs: 16,0 tilp. %.
- Minimālais cukuru saturs: 140 g/l.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 gramī litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Saldajos vīnos, kuri gatavoti no žuvušām vīnogām un kuru atlikumcukuru saturs, kas izteikts kā cukuri, ir vismaz 45 g/l, maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 400 miligrami litrā (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9.
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramī litrā (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	30.
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	400.

5. Vīndarības metodes

5.1. Īpašās vīndarības metodes

1. Vīnogulāju veidošanas sistēma

Audzēšanas metode

Vīnogulāju vainagu veido vai nu kausa formā, vai arī vienpleca vai divplecu kordonā, izmantojot pastāvīgu kordonu vai aizstājējdzinumumu.

2. Baltvīnu un žuvušu vīnogu baltvīnu ražošana

Vīndarības ierobežojumi

a) Baltvīni

AĢIN "Agio Oros" baltvīns tiek ražots, izmantojot modernas vīndarības metodes. Temperatūra spirta rūgšanas laikā nedrīkst pārsniegt 20 °C.

b) Žuvušu vīnogu baltvīni

Vīnogas novāc pārgatavas (cukuru saturs > 270 g/l) un pēc tam 10–15 dienas atstāj žūt saulē, līdz tiek sasniegts vēlamais cukuru saturs, t. i., 350–370 g/l. Tad, lai savāktu misu, vīnogas presē, kam seko spirta rūgšana kontrolētā 16–18 °C temperatūrā.

3. Sarkanvīnu, žuvušu vīnogu sarkanvīnu, deserta sarkanvīnu un sārtvīnu ražošana

Vīndarības ierobežojumi

a) Sarkanvīni

AĢIN "Agio Oros" sarkanvīns tiek ražots, izmantojot tradicionālās sarkanvīna darīšanas metodes.

b) Žuvušu vīnogu sarkanvīni

Vīnogas novāc pārgatavas (cukuru saturs > 270 g/l) un pēc tam 10–15 dienas atstāj žūt saulē, līdz tiek sasniegts vēlamais cukuru saturs, t. i., 350–370 g/l. Tad vīnogas presē un ievieto fermentēšanas tvertnē, kur notiek spirta rūgšana kontrolētā 20–22 °C temperatūrā.

c) Deserta sarkanvīni

Pēc tam, kad vīnogas ir noņemtas no kātiem un nedaudz saspīestas, tās ievieto fermentēšanas tvertnē, kur sākas spirta rūgšana. Spirta rūgšana notiek kontrolētā 20–22 °C temperatūrā. Vīnu atdala no izspaidām, tiklīdz tas ir ieguvjis vēlamās organoleptiskās īpašības. Lai apturētu spirta rūgšanu, tiek pievienots neitrāls vīna spirts ar spirta saturu vismaz 96 tilp. %; raugi tiek atdalīti ar filtrācijas palīdzību.

d) Sārtvīni

AĢIN "Agio Oros" sārtvīns tiek ražots, izmantojot modernas vīndarības metodes. Temperatūra spirta rūgšanas laikā nedrīkst pārsniegt 20 °C.

4. Īpašās vīndarības metodes vīnu ražošanā

Īpašās vīndarības metodes

- a) Saskaņā ar attiecīgajiem noteikumiem (Regulas (ES) Nr. 2019/934 I pielikuma D daļa) pussauso, pussaldo un saldo vīnu ražošanā ir atļauts veikt vīnu saldīšanu.
- b) Desertvīnu ražo no vīnogu misas, kura ir daļēji fermentēta un kuras dabiskais spirta saturs ir vismaz 12 tilp. %, vai no vīna, vai no abu maisījuma, kam atsevišķi vai maisījumā pievienots neitrāls vīna spirts, tostarp spirts, kas iegūts, destilējot žuvušas vīnogas, kuru faktiskais spirta saturs nav mazāks par 96 tilp. %, vai vīnu, vai žuvušu vīnogu destilātu, kura faktiskais spirta saturs nav mazāks par 52 tilp. % un lielāks par 86 tilp. %.
- c) Žuvušu vīnogu vīnu ražo no vīnogu misas, kas daļējai dehidratācijai atstāta saulē vai ēnā 10–15 dienas. Šī misa tiek vinificēta, pirms spirta rūgšanas, tās laikā vai pēc tam nepievienojot misu vai rektificētu koncentrētu misu, vai lauksaimnieciskas izcelsmes spirtu, vai destilātu un nekādā veidā nekoncentrējot misu no žuvušām vīnogām. Cukuru un spirta saturs galapunktā tiek iegūts tikai no vinificētām vīnogām.

5.2. Maksimālais ražas iznākums

1. Maksimālais ražas iznākums hektolitros galaprodukta no hektāra
96 hl no hektāra
2. Maksimāla raža kg vīnogu no hektāra
12 000 kg vīnogu no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

AĢIN "Agio Oros" vīnu noteiktais ģeogrāfiskais apgabals, kas atrodas 10–400 metru augstumā virs jūras līmeņa, ietver Atona kalna administratīvo apgabalu un blakus esošo *Ουρανουπόλις (Ouranoupoli)* apdzīvoto vietu *Σταγίρων-Ακάνθου (Stageira-Akanthos)* pašvaldībā, Halkidikes prefektūrā.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

"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. Saiknsaiknes vai saikņu apraksts

8.1. Vēsturiskā, kultūras un sabiedriskā saikne

1. Vēsturiskā saikne

Kā redzams no vairākām rakstiskām mūku liecībām, Atona kalna apgabalā vīndārzi bija labi iekopti. Vīnogulāju audzēšana ir daudz pieminēta mūka *Ευλόγιου Κουρίλα του Λαυρεώτου* (*Eulogios Kourilas Lauriotis*) sarakstītajā grāmatā. Vēstures avotos var apskatīt vīnogulāju audzēšanas apmērus Atona kalna klosteros, kuriem līdz pat šai dienai joprojām ir savas vīna darītavas. Ir vērts uzsvērt, ka katrs klosteris katru gadu ražoja aptuveni 80–100 tonnas vīna. Atona kalnā atrodas ne tikai 20 klosteri, bet arī vientuļnieku mūku mītnes, kuras zināmas arī kā askētiskās apmetnes vai svētās celles un kuru iedzīvotāji paši audzē vīnogulājus un patērē vīnu. Tradicionāli šeit audzētās šķirnes ir “Limnio”, “Fokianos”, “Mavroudi”, “Roditis” un “Muscat of Alexandria”. Ārvalstu šķirnes, piemēram, “Merlot”, “Cabernet Sauvignon” un “Syrah”, tiek audzētas kopš 20. gadsimta 90. gadiem. Turklāt pēdējo 15 gadu laikā ir iestādītas vairākas jaunas šķirnes — “Malagouzia”, “Agiorgitiko”, “Hamburg Muscat” un “Cabernet Franc”. Šķiet, ka tās ir ļoti labi aklimatizējušās un sākušas ražot vīnogas, no kurām var iegūt izcilus vīnus, kas raksturīgi šim apgabalam.

Atona kalna klosteru dibināšana sekmēja vīnogulāju organizētu audzēšanu un vīna ražošanu lielos apjomos. Tirdzniecības “konvencijā”, kas pieņemta mūsu ēras 972. gadā, tika paredzēti pirmie vīna tirdzniecības noteikumi Atona kalna robežās, taču drīz vien klostera vīnus sāka tirgot arī aiz šīm robežām. Nākamajā tūkstošgadē daudzās Grieķijas vietās klosteri pildīja vīnkopības aizbildņu lomu un šīs lomas ietvaros vadīja labi pārvaldītas vīna darītavas.

2. Desertvīnu un žuvušu vīnogu vīnu vēsturiskā saikne

Desertvīnus un žuvušu vīnogu vīnus šajā apvidū tradicionāli ražoja jau pirms 1 000 gadiem, kad mūki darīja ne tikai sausos vīnus, bet arī zināmu daudzumu saldā vīna. Tas bija unikāls vīns, ko pievienoja ēdienreizēm, atzīmējot galvenos kristiešu svētkus un svinības.

Apgabalā valdošā augstā temperatūra un lielais saulesgaismas daudzums veicina cukuru uzkrāšanos vīnogās, tādējādi nodrošinot tām atbilstošu spirta saturu un aromātiskās sastāvdaļas, kas nepieciešamas kvalitatīvu (deserta un žuvušu vīnogu) vīnu ražošanai.

Laika gaitā šie vīni sāka gūt slavu pat ārpus ražošanas apgabala un kļuva pazīstami ar savu kvalitāti un īpašajām organoleptiskajām īpašībām visā Grieķijā.

Apmēram pirms 20 gadiem vietējās vīna darītavas sāka šos vīnus sistemātiski ražot un izplatīt, izmantojot tradicionālās metodes apvienojumā ar modernajām tehnoloģijām.

Šajā laikposmā šo vīnu slava turpināja izplatīties, un to nosaukumi kļuva nesaraujami saistīti ar ražošanas apgabalu, jo tieši izmantotās šķirnes kopā ar augsnes un klimata apstākļiem un ražošanas metodi piešķir vīniem to specifiskās īpašības.

3. Kultūras, sabiedriskās un saimnieciskās saiknes

Vīndārzi un vīns jau kopš aizvēsturiskiem laikiem ir bijuši nesaraujami saistīti ar vietējo iedzīvotāju kultūras, sabiedrisko un saimniecisko dzīvi. Turklāt, kā apliecina vīna popularizēšanai rīkotie pasākumi un konferences un vietējās kultūras tradīcijas, šī saikne joprojām pastāv. Žuvušu vīnogu vīniem un desertvīniem ir īpaša nozīme noteiktos sabiedriskos, kultūras un reliģiskos pasākumos.

8.2. Ģeogrāfiskā vide

1. Ģeogrāfiskā vide un ģeogrāfiskā izcelsme

Vīnkopības apgabals, kurā var ražot AĢIN “Agio Oros” vīnu, atrodas Atona pussalas administratīvajās robežās. Vīndārzi lielākoties atrodas pie jūras vai nogāzēs līdz 400 metru augstumam. Augsnēm ir labs pH līmenis, un tās ir vidēji teksturētas; parasti sastopams smilšains māls un māla smilts, bet dažviet — smilšmāls bez pārmērīga sāļuma, ar augstu dzelzs, vara un magnija saturu un pietiekamu fosfora un mangāna saturu.

Ģeoloģiski Atona pussala ir Rodopu ģeoloģiskās formācijas turpinājums, kurā dominē metamorfi kristalizētie ieži (gneiss, zaļakmeņieži, kaļķakmens, kristāliskais kaļķakmens un marmors) un magmatiskie ieži (granīts, granodiorīti un ofiolīti).

Morfoloģijas ziņā tā izceļas ar stāvām piekrastes nogāzēm, nelīdzenām krokām un Atona kalnu, kas kā piramīda krasi paceļas līdz 2 033 metru augstumam. Atona pussalas klimatu veido šis nelīdzenais reljefs kopā ar stāvo piekrasti un jūras straumēm tās dienvidu galā.

Saskaņā ar meteoroloģiskajiem datiem, kas iegūti no *Apvaia (Arnaia)*, *Νέος Μαρμαράς (Neos Marmaras)* un *Στρατώνι (Stratoni)* meteoroloģiskās stacijas, klimats Atona kalna apgabalā ir dažāds: piejūras Vidusjūras klimats zemienēs, kontinentāls Vidusjūras klimats augstienēs un mitrs kontinentāls klimats kalnos. Šim pārejas tipa Vidusjūras klimatam raksturīgas maigas ziemas un vēsas vasaras. Gan zemienēs, gan kalnu apgabalos valda mikroklimats, kur bīstamas salnas un pārmērīgi augsta temperatūra ir retums.

Siltākie mēneši ir jūlijs un augusts, kad vidējā maksimālā temperatūra dienā ir aptuveni 31 °C. Aukstākie mēneši ir janvāris un februāris, kad vidējā dienas temperatūra ir aptuveni 8 °C, taču tas nesagādā problēmas, jo vidējā minimālā temperatūra saglabājas virs 0 °C.

Gada vidējais nokrišņu daudzums ir no 470 mm (līdzenumos) līdz 850 mm (kalnos), un visbiežāk līst laikposmā no oktobra līdz aprīlim.

Apgabalā valdošie ir ziemeļu un ziemeļaustrumu vēji, izņemot vasaru, kad dominē dienvidu vēji. Halkidikes klimatam ir īpaša iezīme: lai gan šī pussala atrodas Ziemeļgriekijā, pateicoties tās garajai Egejas jūras piekrastei (630 kilometri), tās izotermu līknes aptuveni atbilst tām maksimālās un minimālās temperatūras vērtībām, kas raksturīgas tālāk uz dienvidiem esošiem reģioniem, piemēram, Mesīnijai, Etolijai-Akarnānijai un Atikai.

2. Ģeogrāfiskā vide un ģeogrāfiskā izcelsme: desertvīns un žuvušu vīnogu vīns

Nogāžu sausās un vieglās smilts augsnes un vietējais Vidusjūras klimats ar vēsajām ziemām, vēsajām gaisa straumēm un lielo saulesgaismas daudzumu vasarā rada ideālus apstākļus, lai audzētu kvalitatīvākas vīnogas, kuras nogatavojas agrāk, kurās ir augstāks cukuru saturs, kurām ir labāka krāsa, piemērota gatavība fenolu satura ziņā, augsts spirta saturs, proti, būtiskas vīndarības īpašības desertvīnu vai žuvušu vīnogu vīnu pagatavošanai.

Vasaras beigās valdošā augstā temperatūra, kas veicina vīnogu žūšanu, un lielais saulesgaismas daudzums rada ideālus apstākļus izcilas kvalitātes un augstas komercvērtības desertvīnu un žuvušu vīnogu vīnu ražošanai.

8.3. Sīkāka informācija par produktu

1. Sīkāka informācija par produktu

AĢIN "Agio Oros" vīnu kvalitātes īpašības ir saistītas ar apgabala klimatiskajiem apstākļiem un dažādajiem augsnes tipiem, kā arī audzētajām vīnogulāju šķirnēm, vīnogulāju kopšanas metodēm un vīndarības metodēm.

2. Sīkāka informācija par produktu saistībā ar kategoriju "Vīns"

AĢIN "Agio Oros" baltvīni ir dzidri dzeltenā krāsā ar zaļganiem atspīdumiem vai spilgti zeltaini dzeltenā krāsā, ja vīns izturēts ozolkoka mucās. To aromāti atšķiras atkarībā no veida, šķirnes un izturēšanas, taču tiem raksturīgas eksotisko un vasaras augļu, jasmīna, citrusaugļu un vaniļas notis. Vīni pēc garšas ir patīkami ar atsvaidzinošu skābumu, un tiem ir komplicēta, bagātīga garša un ilga pēcgarša atkarībā no to pagatavošanas veida.

AĢIN "Agio Oros" sarkanvīni ir spilgti sarkana krāsā ar zilganiem atspīdumiem, un tajos jūtams sarkano augļu, garšvielu, žāvētu augļu un vaniļas aromāts. Tiem raksturīgs strukturēts miesīgums ar sabalansētu garšu un maigiem tanīniem, ko veicina apgabalā valdošie ideālie klimatiskie apstākļi, kuri nodrošina vīnogu labu fizioloģisko gatavību un gatavību fenolu satura ziņā.

AĢIN "Agio Oros" sārtvīni ir sārtā, rubīnsarkanā vai gaiši sarkanā krāsā ar zilganiem vai oranžiem atspīdumiem, un tajos jūtams sarkano augļu aromāts. Tos raksturo svaigums, līdzsvarota garša un skābums.

3. Sīkāka informācija par produktu saistībā ar desertvīniem un žuvušu vīnogu vīniem

AĢIN "Agio Oros" žuvušu vīnogu baltvīniem un sarkanvīniem vīnogas no vīnogulājiem novāc vēlinā nogatavošanās stadijā un pēc tam, lai sasniegtu cukuru augstāku koncentrāciju, atstāj žūt saulē 10–15 dienas. Spirta rūgšana ir lēna un apstājas pati no sevis, atstājot pietiekamu daudzumu atlikumcukuru, lai vīnam piešķirtu raksturīgo saldo garšu. Vīns 1–2 gadus tiek nogatavināts ozolkoka mucās, kur tas iegūst bagātīgu, maigu miesīgumu un komplicētu garšu. Smaržā dominē garšvielas, žāvēti augļi, rieksti, vīģes, rozīnes un aprikozes.

AĢIN "Agio Oros" desertvīnu gadījumā šis process nedaudz atšķiras. Gados, kad laikapstākļi ir labvēlīgi, vīnogas atstāj vīnogulājā pārgatavoties, lai palielinātu to cukuru saturu, un spirta rūgšanu pārtrauc, pievienojot spirtu, lai sasniegtu vēlamo spirta saturu. Tie parasti ir sarkanvīni ar zemu vai vidēju spirta saturu, ar intensīvu, krēmīgu garšu un bagātīgu — pārsvarā rozīņu, tumšās šokolādes un žāvētu augļu — aromātu.

8.4. Cēloniskā mijiedarbība

1. Cēloniskā mijiedarbība

AĢIN "Agio Oros" vīnu unikālās īpašības ir saistītas ar apgabala atšķirīgajām iezīmēm (augšni, klimatu un vēju ietekmi vasarā), kā arī audzētājām šķirnēm un izmantotajām audzēšanas metodēm.

2. Cēloniskā mijiedarbība attiecībā uz kategoriju "Vīns"

Visas šķirnes ir pilnīgi pielāgojušās Atona kalna apgabalam un ražo vīnogas, no kurām iegūst vīnus ar bagātīgu, šim apvidum raksturīgu aromātu buketi un pilnīgu, līdzsvarotu garšu. Apgabalā valdošie siltie un sausie apstākļi un augsnes veids ļauj vīnogām atkarībā no šķirnes nogatavoties laikposmā no augusta vidus līdz septembra vidum.

Līdz ar tradicionālajām šajā apgabalā audzētajām baltogu šķirnēm ("Roditis", "Asyrtiko", "Athiri") un sekmīgi izmēģinātajām ārvalstu šķirnēm ("Chardonnay" un "Sauvignon Blanc") šajā apgabalā ir labi aklimatizējušies arī nesen ieviestā šķirne "Malagouzia". Tā kā tā ir jutīga pret lieko mitrumu, to audzē vīndārza vidū vai augstākos līmeņos. Vīnogas nogatavojas augusta beigās un piešķir vīniem augstāku spirta saturu, labu skābumu un tropu augļu, citrusaugļu (galvenokārt laima) un bazilika aromātu.

Lai nodrošinātu labāku drenāžu, sarkanogu šķirnes audzē vīndārzu stāvākajās vietās. Rezultātā vīnogulāji aiztur mazāk ūdens, ļaujot vīnogām sasniegt labāku gatavību spirta un fenolu satura ziņā. No vīnogām, kas audzētas smilts augsnēs, ražo vīnus ar maigu aromātu, savukārt no vīnogām, kas audzētas lielākoties māla augsnēs, iegūst vīnus ar izteiktu fenola raksturu.

Sarkanogu šķirne, ko tradicionāli izmanto "Agio Oros" ražošanai, ir "Limnio", kas tiek uzskatīta arī par vecāko reģistrēto Grieķijas vīnogu šķirni. Taču līdz ar "Limnio" ievērojamā daudzumā tiek audzētas arī šķirnes "Xinomavro", "Cabernet Sauvignon", "Grenache Rouge" un "Syrah", kas dod kvalitatīvus, tanīniem piesātinātus sarkanvīnus ar augstu spirta saturu un ilgu pēcgaršu. Pēdējos gados ir pārbaudītas arī citas šķirnes, piemēram, "Merlot", "Cabernet Franc", "Agiorgitiko" un "Hamburg Muscat". No to vīnogām ražo vīnus ar labu struktūru un intensīvu šķirnes aromātu, kurā dominē sarkanie augļi. "Merlot", "Cabernet Sauvignon", "Grenache Rouge" un "Cabernet Franc" vīnogas sāk nogatavoties augusta otrajā pusē, savukārt "Syrah", "Limnio", "Agiorgitiko", "Xinomavro" un "Hamburg Muscat" nogatavojas septembra pirmajās 10 dienās.

No šķirnes "Merlot" vīnogām iegūst vīnus, kam raksturīgs augsts spirta saturs, maigi tanīni un ķiršu un aveņu smarža, savukārt "Cabernet Franc" vīnogas, kas nogatavojas vēlāk, piešķir vīniem stingru struktūru un pilgtu krāsu, kā arī padara tos piemērotus ilgstošai izturēšanai. No "Cabernet Franc" vīnogām ražo vīnus, kuros jūtamas pikantas notis un raksturīgi (pārsvarā mazo sarkano augļu un papriku) aromāti, kuri ir samērā blīvi un koncentrēti un kuros ir īpaši augsts kopējais antociānīna saturs.

"Agiorgitiko" vīnogas piešķir vīniem augstu spirta saturu, maigu ķiršu, šokolādes un garšvielu aromātu un padara tos piemērotus vidējai un ilgstošai izturēšanai.

"Hamburg Muscat" nodrošina vīnus ar intensīviem, šķirnei raksturīgiem aromātiem, kas atgādina rozi. To audzē auglīgākajās, dziļākajās augsnēs, kurās vīnogām vislabāk attīstās to organoleptiskās īpašības, krāsa, izmērs un smarža.

3. Cēloniskā mijiedarbība attiecībā uz desertvīniem un žuvušu vīnogu vīniem

Atona kalnā ražotie desertvīni un žuvušu vīnogu vīni ir unikāli, pateicoties to ražošanas apgabala augsnes un, jo īpaši, klimata apstākļiem, kuri apvienojoties veido ideālu vidi. Šo vīnu ražošana šobrīd nodrošina 10–15 % no apgabala kopējās vīna produkcijas.

Šo vīnu ražošanai var izmantot vairākas šķirnes atkarībā no tā, kādas organoleptiskās īpašības vīndari vēlas izcelt savā produktā. Visbiežāk izmantotās šķirnes ir, piemēram, ļoti aromātiskās “Malagouzia” un “Hamburg Muscat”, taču tradicionāli tiek izmantotas tādas sarkanogu šķirnes kā “Merlot”, “Limnio”, “Xinomavro” un “Grenache Rouge”, no kurām iegūst karamelkrāsas vai sarkanus desertvīnus vai žuvušu vīnogu vīnus ar bagātīgu pēcgaršu un komplicētu žāvēto augļu un saldo garšvielu buķeti.

Šie vīni tiek pieteikti valsts un starptautiskajos vīnu konkursos.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)**

Atkāpes

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Starpministriju lēmumā Nr. 392169/20.10.1999, ar ko nosaka vispārējus noteikumus par apzīmējuma “vietējais vīns” izmantošanu galda vīna aprakstā (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 1985/8.11.99.), kurā izdarīti grozījumi ar Starpministriju lēmumu Nr. 321813/29.8.2007, proti, tā 4. panta c) punktā ir teikts:

“Apzīmējumu “vietējais vīns” var lietot kopā ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, kas attiecas uz provinci, prefektūru vai vīnkopības apgabalu, kurš ir mazāks par prefektūru, tiem galda vīniem, ko ražo attiecīgās prefektūras vai blakus esošo prefektūru vīna darītavās”.

Atkāpes

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

5. panta 1. punkts Komisijas 2018. gada 17. oktobra Regulā (ES) 2019/33, ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1308/2013 papildina attiecībā uz cilmes vietas nosaukumu, ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un tradicionālo apzīmējumu aizsardzības pieteikumiem vīna nozarē, iebilduma procedūru, lietošanas ierobežojumiem, produkta specifikācijas grozījumiem, aizsardzības anulēšanu un marķēšanu un noformēšanu.

Papildu noteikumi attiecībā uz vīna marķēšanu

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

A. Apzīmējumi, kas attiecas uz konkrētām ražošanas metodēm

Ministrijas lēmumā Nr. 280557/9-6-2005, ar ko nosaka augstākās kvalitātes vīnu ar cilmes vietas nosaukumu un vietējo vīnu nogatavināšanas, izturēšanas un tirgū laišanas laiku, kā arī to marķēšanā izmantotos apzīmējumus, kuri attiecas uz to ražošanas metodi vai sagatavošanas metodēm (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 818/15-6-2005), proti, tā 3. un 4. pantā ir izklāstīti šādu apzīmējumu izmantošanas nosacījumi:

- “ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” / “ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (jaunvīns),
- “ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / “ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (nogatavināts mucā),
- “ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” vai “ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (izturēts mucā),
- “ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / “ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vinificēts un nogatavināts mucā),
- “ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / “ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vinificēts mucā).

B. Ražas gada drukāšana uz marķējuma

Ja vīnu marķēšanai izmanto apzīmējumus “ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” / “ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (“jaunvīns”), uz marķējuma obligāti jādrukā ražas gads saskaņā ar 1. panta 2. punktu Ministrijas lēmumā Nr. 280557/9-6-2005, ar ko nosaka augstākās kvalitātes vīnu ar cilmes vietas nosaukumu un vietējo vīnu nogatavināšanas, izturēšanas un tirgū laišanas laiku, kā arī to marķēšanā izmantotos apzīmējumus, kuri attiecas uz to ražošanas metodi vai sagatavošanas metodēm (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 818/15-6-2005).

C. Tradicionālie apzīmējumi

- Tradicionālie apzīmējumi saskaņā ar Ministrijas lēmumu Nr. 235309/7-2-2002 par vīniem lietoto tradicionālo apzīmējumu apstiprināšanu (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 179/19-2002), kuri saistīti ar cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Saskaņā ar iepriekš minēto Ministrijas lēmumu tradicionālie apzīmējumi, ko var izmantot AĢIN “Agio Oros” vīnu marķējumā, ir:

“ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / “Blanc de blancs” (baltvīns no baltajām vīnogām), “ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / “Blanc de noir” (baltvīns no sarkanajām vīnogām), “ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΟΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / “ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / “Blanc de gris” (baltvīns no sārtajām vīnogām vai baltvīns no zilajām vīnogām), “ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ” / “kokinelī” (“Kokineli”), “ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ” / “Vin de collines” (vīns no pakalniem), “ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ” / “Vin de coteaux” (vīns no nogāzēm).

- Tradicionālie apzīmējumi saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 112. pantu, kuri ir saistīti ar cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 113. pantu un kā noteikts un reģistrēts elektroniskajā datubāzē *eAmbrosia*, attiecībā uz AĢIN “Agio Oros” var izmantot un aizsargāt šādus tradicionālos apzīmējumus, ja tiek ievēroti attiecīgie ES un valsts tiesību aktu nosacījumi:

AĢIN vietā — “Τοπικός Οίνος” (vietējais vīns),

“Αγρέπαιλη” (Agrepavlis), “Αμπέλι” (Ampeli), “Αμπελώνας (ες)” (Ampelonas(es)), “Αρχοντικό” (Archontiko), “Κάβα” (Cava), “Κάστρο” (Kastro), “Κτήμα” (Ktima), “Μετόχι” (Metochi), “Μοναστήρι” (Monastiri), “Πύργος” (Pyrgos) un “Νάμα” (Nama) saldajiem vīniem, vīniem, kas gatavoti no žuvušām vīnogām, un desertvīniem.

Saite uz produkta specifikāciju

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/ΤΕΧΝΙΚΟΙ%20ΦΑΚΕΛΟΙ%20ΟΙΝΟΝ%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%202/prodiagrafi_PGEAgio_Oros_201221.pdf