

**Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni ta' Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 2019/33**

(2022/C 143/10)

**Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.**

KOMUNIKAZZJONI TA' EMENDA STANDARD LI TIMMODIFIKA D-DOKUMENT UNIKU

**Άγιο Όρος / Agio Oros**

**PGI-GR-A0873-AM01**

**Data tal-komunikazzjoni: 31 ta' Diċembru 2021**

**DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJET GĦALIHA**

1. **Żieda ta' kliem li jispeċifika li, għall-produzzjoni tal-inbid imqadded ahmar u abjad, l-gheneb irid jithalla jinxef għal bejn 10 ijiem u 15-il jum.**

Raġuni: Dan huwa ż-żmien meħtieġ biex l-gheneb, li jkun diġà misjur iżżejjed meta jinqata' (kontenut ta' zokkor oghla minn 270 g/l), jilhaq il-kontenut ta' zokkor mixtieq (350-370 g/l) filwaqt li jibqa' jżomm karatteristiċi oħra, bħal li jibqa' intatt, f'saħħtu u mmerraq, li jippermettulu li jiġi ppressat faċilment u li jipproduci kwantità suffiċjenti ta' meraq tal-gheneb.

It-taqsimha "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid" giet emendata.

2. **Sostituzzjoni tal-punt (b) fit-taqsimha "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid speċifiċi"**

Il-punt (b) taht "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid speċifiċi" fit-taqsimha "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid" gie sostitwit kif ġej:

"(b) Id-dwieli jitharrġu jew f'forma goblet jew f'cordon wahdieni jew doppju bl-użu ta' cordon permanenti jew qasba ta' sostituzzjoni."

Raġuni: Il-kultivazzjoni tad-dwieli fiż-żona tal-Muntanja Athos tmur lura għas-seklu 10 AD, fejn il-vitikultura inizjalment kienu jharrġu d-dwieli f'forom tradizzjonali bħal goblets iżda wkoll f'forom aktar liberi (inklużi kannizzati minn fuq jew bħala creepers imkabbra fil-livell tal-art, eċċ.). Maż-żmien, hekk kif il-kultivazzjoni tad-dwieli saret dejjem aktar mekkanizzata, ġew adottati sistemi ta' tharrig aktar moderni u effiċjenti, bħall-Cordon de Royat b'cordon permanenti f'żoni aktar xotti u mhux irrigati, jew Guyot b'qasba ta' sostituzzjoni f'żoni aktar fertili u irrigati. Naturalment, minhabba t-tradizzjoni vitikulturali qadima, il-forma ta' goblet (għalkemm inqas produttiva) għadha tintuża b'suċċess f'diversi partijiet tal-Muntanja Athos, anke minhabba li, fid-dawl tal-vokazzjoni spiritwali partikolari taż-żona, il-valur kummerċjali mhuwiex il-kunsiderazzjoni primarja.

Il-punt dwar il-"Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid speċifiċi" fit-taqsimha "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid" gie emendat.

3. **Żdiedu varjetajiet godda mat-tahlita tal-varjetajiet għall-inbid abjad u l-inbid imqadded**

(a) Għall-inbid abjad (xott, nofsu misjur, helu), il-varjetajiet ta' gheneb abjad Malagouzia u Muscat ta' Lixandra żdiedu mat-tahlita tal-varjetajiet, fi kwalunkwe proporzjon.

(b) Għall-inbid imqadded, il-varjetajiet ta' gheneb abjad Malagouzia u Muscat ta' Lixandra żdiedu mat-tahlita tal-varjetajiet, fi kwalunkwe proporzjon.

Raġuni: Wara l-1990, Malagouzia feġġet bħala varjetà tad-dwieli mkabbra b'mod intensiv u thawlet għall-ewwel darba fuq skala kbira fil-peniżola li hemm fil-qrib, Sitonja. Malajr saret wahda mill-varjetajiet l-aktar popolari fil-vinji Griegi u ilha titkabbar fuq il-Muntanja Athos għal dawn l-aħħar 15-il sena. Hija varjetà vigoruża u produttiva. Peress li hija sensittiva għall-botrytis u l-umdità żejda, titkabbar fil-livelli tan-nofs u għoljin tal-vinja, ġeneralment fuq art inklinata fejn hemm skular ahjar. Dawn il-kundizzjonijiet huma karatteristiċi tal-Muntanja Athos, li tiġi kkultivata bl-akbar attenzjoni, inkluż fir-rigward tal-fertilizzazzjoni, l-irrigazzjoni u d-defoljazzjoni mwettqa fis-sajf (qtugh tar-rimjiet,

(<sup>1</sup>) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

qtuġh tal-weraq). Tintuża jew bhala varjetà wahedha jew flimkien ma' varjetajiet oħra b'karatteristiċi differenti (eż. Asyrtiko) biex tipproduċi nbejjed bojod xotti, nofshom misjurin u helwin. L-inbejjed huma kkaratterizzati minn aċidità moderata u aromi predominanti tal-lajm u tal-ħawh jekk id-dwieli jtkabbru fi rqajja' qrib il-baħar, b'noti ħodor addizzjonali ta' ħabaq u ħxejjex aromatiċi oħra jekk il-vinji jkunu jinsabu f'altitudni oghla.

Il-Muscat ta' Lixandra x'aktarx wasal fil-Muntanja Athos wara l-1922, meta r-refugjati ġabu l-varjetà magħhom u ħawluha prinċipalment fit-Tramuntana tal-Greċja u f'Limnos. Fl-1934, Eulogios Kourilas, li kien patri, kiteb li l-Monasteru tal-Lavra l-Kbira kellu "Lixandrina sabiħa". Il-Monasteru ta' Simonos Petra kien fornut mhux biss bl-gheneb mill-artijiet tiegħu f'Limnos (fi snin meta l-ħsad tal-gheneb fuq il-Muntanja Athos ma kienx biżżejjed biex jissodisfa l-ħtiġijiet tal-patrijiet), iżda wkoll bil-materjal tal-propagazzjoni. Il-varjetà finalment ġiet irregistrata uffiċjalment fl-1960. Peress li ilha titkabbar fil-peniżola Athos għal xi 100 sena, adattat perfettament għall-klima partikolari taż-żona.

Il-varjetà tistagħna fil-ħamrija tat-trab tafli ramli b'sawra medja tal-Muntanja Athos, li għandha pH ta' 6-8. Hija moderatament vigoruża, produttiva u rezistenti għan-nixfa u tipproduċi gheneb kbir b'qoxra safra ċara. Il-ħsad jibda bejn l-aħħar ta' Awwissu u l-10 ta' Settembru, skont is-sena. Bhala medja, il-varjetà timmatura kemxejn qabel fil-vinji tal-Muntanja Athos milli f'partijiet oħra tal-Greċja fejn titkabbar.

Il-Muscat ta' Lixandra jipproduċi nbejjed ta' kulur isfar ċar b'leqqiet dehbin u ħodor, u b'aromi fejn jiddominaw il-ward, il-ġizimin, il-frott tal-ġhadma u l-gheneb, b'noti ta' nagħniegħ. Dawn huma nbejjed ta' korpożità u aċidità medji b'finitura tajba (medja+) minħabba l-potenzjal aromatiku rikki tagħhom. Minħabba l-volum u l-aċidità medji tagħhom, l-inbejjed jintużaw f'tahlitiet ma' varjetajiet oħra, bħal Asyrtiko, li għandhom aċidità ikbar. Għandhom potenzjal ta' tqaddim ta' mhux aktar minn 4 snin, ħlief fi f'it każijiet, u għalhekk huma maħsuba biex jiġu kkunsmati zġhar.

It-taqsimiet "Varjetajiet ta' gheneb tal-inbid awtorizzati" u "Rabta maż-żona ġeografika" ġew emendati biż-żieda ta' informazzjoni taħt "Dettalji taż-żona ġeografika", "Dettalji tal-prodott" u "Interazzjoni kawżali".

#### 4. **Żdiedu varjetajiet godda mat-tahlita tal-varjetajiet għall-inbid aħmar, l-inbid rożè, l-inbid likur aħmar u l-inbid imqadded**

- Għall-inbid aħmar (xott, nofsu misjur, helu), il-varjetajiet ta' gheneb aħmar Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko u Muscat ta' Hamburg żdiedu mat-tahlita tal-varjetajiet, fi kwalunkwe proporzjon.
- Għall-inbid rożè (xott u nofsu misjur), il-varjetajiet ta' gheneb aħmar Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko u Muscat ta' Hamburg żdiedu mat-tahlita tal-varjetajiet, fi kwalunkwe proporzjon.
- Għall-inbid likur aħmar, il-varjetajiet ta' gheneb aħmar Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko u Muscat ta' Hamburg żdiedu mat-tahlita tal-varjetajiet, fi kwalunkwe proporzjon.
- Għall-inbid imqadded, il-varjetajiet ta' gheneb aħmar Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko u Muscat ta' Hamburg żdiedu mat-tahlita tal-varjetajiet, fi kwalunkwe proporzjon.

Raġuni: Merlot u Cabernet Franc, li huma varjetajiet polivalenti internazzjonali, ilhom jtkabbru fuq il-Muntanja Athos għal bosta snin u sa issa adattaw b'mod sodisfacenti ħafna għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u klimaċi tagħha. L-gheneb isir sew, u jiżviluppa kulur uniformi u konċentrazzjoni tajba ta' zokkrijiet. L-inbejjed magħmulin mill-gheneb Merlot huma ta' kulur aħmar skur, b'palat shiħ u qawwa alkoholika għolja, filwaqt li l-inbejjed Cabernet Franc huma tanniċi, b'kontenut tajjed ta' alkohol u adattati għat-tqaddim għal perjodi twal. Agiorgitiko hija varjetà Griega polivalenti. Bdiet tiġi kkultivata fit-Tramuntana tal-Greċja relattivament riċenti u tidher li tippreserva sew il-karatteristiċi tiegħu f'Halkidiki u b'mod partikolari fuq il-Muntanja Athos. Hija varjetà produttiva u aromatika li tipproduċi nbejjed b'tannini rotob bellusija, u b'hekk tarrikkixxi (flimkien mal-Muscat ta' Hamburg) it-tahlita ta' varjetajiet użati għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor tal-IĠP Άγιο Όρος / Agio Oros, li huma ddominati minn varjetajiet aktar robusti u tanniċi. Fl-aħħar nett, il-Muscat ta' Hamburg hija varjetà mkabbra madwar il-Greċja kollha. Fl-aħħar nett, il-Muscat ta' Hamburg hija varjetà mkabbra madwar il-Greċja kollha. Fuq il-Muntanja Athos tintuża l-aktar fl-inbejjed rożè xotti u nofshom misjura u fl-inbejjed ħomor nofshom misjura, helwin u mqaddin. Tagħti rendimenti iżgħar mill-produzzjonijiet tipiċi ta' din iż-żona, u tirriżulta fi nbejjed speċjali b'qawwa alkoholika għolja, tannini rotob ħafna u finitura pjaċevoli u aromatika.

It-taqsimiet "Varjetajiet ta' gheneb tal-inbid awtorizzati" u "Rabta maż-żona ġeografika" ġew emendati biż-żieda ta' informazzjoni taħt "Dettalji taż-żona ġeografika", "Dettalji tal-prodott" u "Interazzjoni kawżali".

## 5. Introduzzjoni tat-terminu tradizzjonali “Nama”

Raġuni: “Nama” huwa l-isem tal-inbid aħmar ħelu (imqadded jew likur) użat tradizzjonalment fiċ-ċelebrazzjoni tal-Quddiesa. Huwa tip ta’ nbid magħmul apposta b’acidità baxxa u kontenut ta’ alkohol baxx li ilu tradizzjonalment prodott fiż-żona tal-Muntanja Athos għal sekli shaħ.

It-taqsimha “Termini tradizzjonali” giet emendata.

### DOKUMENT UNIKU

#### 1. Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni

Άγιο Όρος / Agio Oros

#### 2. Tip ta’ indikazzjoni ġeografika:

IĠP - Indikazzjoni Ġeografika Protetta

#### 3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid
3. Inbid likur
15. Inbid minn gheneb imqadded

#### 4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

1. *Inbid aħmar xott*

##### DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dehra: kulur aħmar skur b’leqqiet lewn ir-rubin.

Fwiehiet l-inbid: aroma qawwija ta’ frott tal-foresta u hwawar, iżda wkoll b’noti ta’ vanilla jew tabakk skont għal kemm żmien jiġi mqadded.

Togħma: palat shiħ bi struttura eċċellenti, acidità tajba u tannini rotob.

- Qawwa alkoholika totali minima: 11,0 % vol.
- Qawwa alkoholika naturali minima: 10,5 % vol.
- Kontenut ta’ zokkor totali (g/l): mhux aktar minn 9,0
- Acidità massima totali: 7,0 grammi għal kull litru espressa bhala acidu tartariku.
- Il-qawwa alkoholika massima trid tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.
- Fejn il-kontenut taz-zokkor jaqbeż 1-4 g/l, japplikaw il-kundizzjonijiet stabbiliti fil-Parti B tal-Anness III tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

##### Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	11
Acidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bhala acidu tartariku
Acidità volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta’ diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru):	150

2. *Inbid aħmar nofsu misjur*

## DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dehra: kulur aħmar skur b'leqqiet lewn ir-rubin.

Fwiehiet l-inbid: aroma pjaċevoli ta' frott aħmar (ċirasa, ċirasa qarsa).

Toghma: ta' frott u ratba fuq il-palat b'konsistenza bellusija u finitura pjaċevoli.

- Qawwa alkoholika naturali minima: 10,5 % vol.
- Kontenut ta' zokkor totali (g/l): min. 4,5 – mass. 17,5
- Aċidità massima totali: 7,0 grammi għal kull litru espressa bhala aċidu tartariku.
- Il-qawwa alkoholika massima trid tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.
- Fejn il-kontenut taz-zokkor jaqbeż it-12-il g/l, japplikaw il-kundizzjonijiet stabbiliti fil-Parti B tal-Anness III tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.
- Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit huwa ta' 200 milligramma għal kull litru għall-inbejjed ħomor b'kontenut ta' zokkor, espress bhala t-total ta' glukożju u fruttożju, ta' mill-inqas 5 grammi għal kull litru (f'konformità mad-deroga stabbilita fil-Parti B tal-Anness I tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/934).

## Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	200

3. *Inbid aħmar helu*

## DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dehra: kulur aħmar skur b'leqqiet vjola, rubin, jew jagħtu fil-blu, li kultant isir aħmar lewn il-briks bit-tqaddim.

Fwiehiet l-inbid: riha kumplessa u b'aroma qawwija b'noti predominanti ta' għasel jew frott imqadded.

Toghma: palat rikk u helu b'aċidità bbilancjata.

- Qawwa alkoholika totali minima: 15,0 % vol.
- Qawwa alkoholika naturali minima: 10,5 % vol.
- Kontenut ta' zokkor totali (g/l): min. 45
- Aċidità massima totali: 7,5 grammi għal kull litru espressa bhala aċidu tartariku.
- Il-qawwa alkoholika massima trid tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.
- Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit huwa ta' 300 milligramma għal kull litru għall-inbejjed helwin b'qawwa alkoholika totali skont il-volum ta' 15 % vol. jew aktar u kontenut taz-zokkor ta' 45 g/l (f'konformità mad-deroga stabbilita fil-Parti B tal-Anness I tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/934).

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	11
Āċidit� totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Āċidit� volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru):	300

#### 4. *Inbid roz  xott*

##### DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dehra: kulur roz  ċar, kultant b'leqqiet orangjo.

Fwiehet l-inbid: irwejjah ta' frott aħmar u ward, iżda wkoll b'noti hodor (bzar) skont il-varjet  uzata.

Toghma: Fwiehet l-inbid hija riflessa fit-toghma, li għandha finitura twila, b'palat pjaċevoli u ta' frott, u għandha aċidit  rinfreskanti.

- Qawwa alkoħolika totali minima: 11,0 % vol.
- Qawwa alkoħolika naturali minima: 10,0 % vol.
- Kontenut ta' zokkor totali (g/l): mhux aktar minn 9,0
- Āċidit  massima totali: 7,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku.
- Il-qawwa alkoħolika massima trid tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.
- Fejn il-kontenut taz-zokkor jaqbeż 1-4 g/l, japplikaw il-kundizzjonijiet stabbiliti fil-Parti B tal-Anness III tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	11
Āċidit� totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Āċidit� volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru)	200

#### 5. *Inbid roz  nofsu misjur*

##### DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dehra: kulur roz  skur jew orangjo, skont il-grad tal-estrazzjoni.

Fwiehet l-inbid: aromi karatteristiċi ta' frott aħmar ħelu (frawli, lampun u ċiras ħelu).

Toghma: korpożità medja kkaratterizzata minn sensazzjoni żejtnija, b'mod ġenerali bbilancjata minhabba l-aċidità ratba bbilancjata bil-hlewwa.

- Qawwa alkoħolika naturali minima: 10,0 % vol.
- Kontenut ta' zokkor totali (g/l): min. 4,5 – mass. 17,5
- Aċidità massima totali: 7,5 grammi għal kull litru espressa bhala aċidu tartariku.
- Il-qawwa alkoħolika massima trid tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.
- Fejn il-kontenut taz-zokkor jaqbeż it-12-il g/l, japplikaw il-kundizzjonijiet stabbiliti fil-Parti B tal-Anness III tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.
- Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit huwa ta' 250 milligramma għal kull litru għall-inbejjed rožè b'kontenut ta' zokkor, espress bhala t-total ta' glukożju u fruttożju, ta' mill-inqas 5 grammi għal kull litru (f'konformità mad-deroga stabbilita fil-Parti B tal-Anness I tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/934).

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	250

6. *Inbid abjad xott*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dehra: kristallina, ta' kulur isfar ċar b'leqqiet hodor.

Fwieħet l-inbid: irwejjah prinċipalment ta' frott taċ-ċitru u frott b'polpa bajda (ħawħ, tuffieħ).

Toghma: tipikament friska u bbilancjata b'finitura twila.

- Qawwa alkoħolika totali minima: 11,0 % vol.
- Qawwa alkoħolika naturali minima: 10,0 % vol.
- Kontenut ta' zokkor totali (g/l): mhux aktar minn 9,0
- Aċidità massima totali: 7,5 grammi għal kull litru espressa bhala aċidu tartariku.
- Il-qawwa alkoħolika massima trid tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.
- Fejn il-kontenut taz-zokkor jaqbeż 1-4 g/l, japplikaw il-kundizzjonijiet stabbiliti fil-Parti B tal-Anness III tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku

Acidità volatili massima (f'milliekivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	200

### 7. *Inbid abjad nofsu misjur*

#### DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dehra: kulur isfar dehbi għajjat.

Fwiehiet l-inbid: vivaċi u tal-frott, b'aromi prinċipalment ta' fjuri.

Toghma: ibbilanċjata, b'acidità pronunzjata u struttura tajba fil-palat.

- Qawwa alkoħolika naturali minima: 10,0 % vol.
- Kontenut ta' zokkor totali (g/l): min. 4,5 – mass. 17,5
- Acidità massima totali: 7,5 grammi għal kull litru espressa bħala acidu tartariku.
- Il-qawwa alkoħolika massima trid tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-legiżlazzjoni rilevanti tal-UE.
- Fejn il-kontenut taz-zokkor jaqbeż it-12-il g/l, japplikaw il-kundizzjonijiet stabbiliti fil-Parti B tal-Anness III tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.
- Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit huwa ta' 250 milligramma għal kull litru għall-inbejjed bojod b'kontenut ta' zokkor, espress bħala t-total ta' glukozju u fruttozju, ta' mill-inqas 5 grammi għal kull litru (f'konformità mad-deroga stabbilita fil-Parti B tal-Anness I tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/934).

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	11
Acidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	250

### 8. *Inbid abjad helu*

#### DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dehra: kulur isfar b'leqqiet hodur, li jista' jsir isfar skur bit-tqaddim.

Fwiehiet l-inbid: riħa kumplessa u qawwija b'noti ta' frott, ta' fjuri, jew helwin pikkanti, skont il-varjetajiet użati.

Toghma: toghma bbilanċjata u helwa b'palat shiħ u finitura aromatika twila.

- Qawwa alkoħolika totali minima: 15,0 % vol.
- Qawwa alkoħolika naturali minima: 10,0 % vol.
- Kontenut ta' zokkor totali (g/l): min. 45
- Acidità massima totali: 7,5 grammi għal kull litru espressa bħala acidu tartariku.
- Il-qawwa alkoħolika massima trid tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-legiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

- Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit huwa ta' 300 milligramma għal kull litru, u l-qawwa alkoholika totali skont il-volum taqbeż il-15 % (f'konformità mad-deroga stabbilita fil-Parti B tal-Anness I tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/934).

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	300

#### 9. *Inbid likur aħmar*

##### DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dehra: kulur vjola skur b'leqqiet ta' rubin.

Fwiehiet l-inbid: riha qawwija ta' ġewż, frott aħmar imqadded, xama' u cikkelata skura.

Toghma: palat vivaci, ezuberanti u mimli b'toghma helwa bbilancjata.

- Qawwa alkoholika proprja massima: 22,0 % vol.
- Qawwa alkoholika totali minima: 17,5 % vol.
- Kontenut minimu ta' zokkor: min. 221 g/l fil-most
- Aċidità massima totali: 7,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku.
- Il-qawwa alkoholika massima trid tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-legiżlazzjoni rilevanti tal-UE.
- Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit tal-inbejjed likuri huwa ta' 200 milligramma għal kull litru, u l-kontenut taz-zokkor huwa mill-inqas 5 grammi għal kull litru (f'konformità mad-deroga stabbilita fil-Parti B tal-Anness I tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/934).

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	15
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	200

#### 10. *Inbid abjad minn ġheneb imqadded*

##### DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dehra: kulur isfar skur b'riflessjonijiet lewn il-kafe, skont il-perjodu tat-tqaddim.



Fwiehet l-inbid: riha kumplessa fejn il-hwawar helwin, bhall-kannella u l-ward, jingħaqdu ma' frott imqadded bhal berquq u żbib.

Togħma: palat artab u helu b'acidità ppronunzjata u struttura tajba hafna.

- Qawwa alkoholika naturali minima: 16,0 % vol.
- Kontenut ta' zokkor totali minimu (g/l): 45
- Acidità massima totali: 7,5 grammi għal kull litru espressa bħala acidu tartariku.
- Il-qawwa alkoholika massima trid tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.
- Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit tal-inbejjed helwin magħmulin minn għeneb imqadded huwa ta' 400 milligramma għal kull litru, u l-kontenut taz-zokkor residwu, espress bħala zokkrijiet, huwa mill-inqas 45 g/l (f'konformità mad-deroga fil-Parti B tal-Anness I tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/934).

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	9
Acidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	30
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	400

#### 11. *Inbid aħmar minn għeneb imqadded*

##### DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dehra: kulur il-karamella skur b'leqqiet ta' qroll aħmar.

Fwiehet l-inbid: fwieha kumplessa ta' frott imqadded - tin, berquq, żbib - u hwawar helwin.

Togħma: palat shiħ kumpless b'togħma helwa bbilancjata u rwejjah ta' frott imqadded bhal berquq u tin.

- Qawwa alkoholika naturali minima: 16,0 % vol.
- Kontenut minimu ta' zokkor: 140 g/l
- Acidità massima totali: 7,5 grammi għal kull litru espressa bħala acidu tartariku.
- Il-qawwa alkoholika massima trid tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.
- Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit tal-inbejjed helwin magħmulin minn għeneb imqadded huwa ta' 400 milligramma għal kull litru, u l-kontenut taz-zokkor residwu, espress bħala zokkrijiet, huwa mill-inqas 45 g/l (f'konformità mad-deroga fil-Parti B tal-Anness I tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/934).

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	9
Acidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala acidu tartariku

Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	30
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	400

## 5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

### 5.1. Prattiki speċifiċi tal-produzzjoni tal-inbid

#### 1. Sistemi ta' tharriġ tad-dwieli

Teknika ta' kultivazzjoni

Id-dwieli jitharrġu jew f'forma goblet jew f'cordon waħdieni jew doppju bl-użu ta' cordon permanenti jew qasba ta' sostituzzjoni.

#### 2. Produzzjoni ta' nbejjed bojod u nbejjed imqaddin bojod

Restrizzjonijiet fuq il-produzzjoni tal-inbid

##### (a) Inbejjed bojod

L-inbid abjad tal-IĠP *Άγιο Όρος / Agio Oros* huwa prodott permezz ta' tekniki moderni tal-produzzjoni tal-inbid. Waqt il-fermentazzjoni alkoholika t-temperatura ma tistax taqbeż 1-20 °C.

##### (b) Inbejjed imqaddin bojod

L-gheneb jinhasad misjur iżżejjed (kontenut ta' zokkor >270 g/l) u mbagħad jithalla jinxef fix-xemx għal bejn 10 ijiem u 15-il jum sakemm jintlaħaq il-kontenut taz-zokkor mixtieq ta' 350-370 g/l. L-gheneb imbagħad jingħasar biex jingabar il-most, segwit minn fermentazzjoni alkoholika f'temperaturi kkontrollati ta' 16-18 °C.

#### 3. Produzzjoni ta' nbejjed ħomor, inbejjed imqaddin ħomor, inbejjed likuri ħomor u nbejjed rozè

Restrizzjonijiet fuq il-produzzjoni tal-inbid

##### (a) Inbejjed ħomor

L-inbid aħmar tal-IĠP *Άγιο Όρος / Agio Oros* huwa prodott permezz ta' metodi tradizzjonali tal-produzzjoni tal-inbid għall-inbid aħmar.

##### (b) Inbejjed imqaddin ħomor

L-gheneb jinhasad misjur iżżejjed (kontenut ta' zokkor >270 g/l) u mbagħad jithalla jinxef fix-xemx għal bejn 10 ijiem u 15-il jum sakemm jintlaħaq il-kontenut taz-zokkor mixtieq ta' 350 -370 g/l. L-gheneb imbagħad jingħasar u jitqiegħed f'tank tal-fermentazzjoni fejn issir il-fermentazzjoni alkoholika f'temperaturi kkontrollati ta' 20-22 °C.

##### (c) Inbejjed likuri ħomor

Wara li jitneħħielu iz-zokk u jingħasar f'tit, l-gheneb jitqiegħed f'tank tal-fermentazzjoni fejn tibda l-fermentazzjoni alkoholika. Il-fermentazzjoni alkoholika ssir f'temperaturi kkontrollati ta' 20-22 °C. L-inbid jiġi separat mill-ilbieba ladarba jkun kiseb il-karatteristiċi organolettiċi mixtieqa. Jiżdied alkohol newtrali li ġej mid-dwieli b'qawwa alkoholika ta' mill-inqas 96 % vol. biex iwaqqaf il-fermentazzjoni alkoholika, u l-hmira titneħħa bil-filtrazzjoni.

##### (d) Inbejjed rozè

L-inbid rozè tal-IĠP *Άγιο Όρος / Agio Oros* huwa prodott permezz ta' tekniki moderni tal-produzzjoni tal-inbid. Waqt il-fermentazzjoni alkoholika t-temperatura ma tistax taqbeż 1-20 °C.

#### 4. Prattiki speċifiċi tal-produzzjoni tal-inbid fil-produzzjoni tal-inbejjed

Prattika speċifika tal-produzzjoni tal-inbid

- (a) Fil-produzzjoni ta' nbejjed nofshom misjura, helwin mezzani u helwin, huwa permess it-tahlil f'konformità mad-dispożizzjonijiet rilevanti (il-Parti D tal-Anness I ghar-Regolament (UE) Nru 2019/934).
- (b) L-inbid likur huwa prodott minn most li jkun għadda minn fermentazzjoni parzjali, b'qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' mill-inqas 12 %, jew minn inbid, jew minn tahlita tat-tnejn, li miegħu jkun gie miżjud alkoħol newtrali li għej mid-dwieli jew waħdu jew f'tahlita, inkluż alkoħol miksub mid-distillazzjoni ta' għeneb imqadded b'qawwa alkoħolika proprja skont il-volum ta' mhux inqas minn 96 %, jew inbid jew distillat ta' għeneb imqadded b'qawwa alkoħolika proprja skont il-volum ta' mhux inqas minn 52 % u mhux aktar minn 86 %.
- (c) L-inbid imqadded huwa prodott minn most li jithalla fix-xemx jew fid-dell għal deidratazzjoni parzjali għal bejn 10 ijiem u 15-il jum. Dan il-most jiġi vinifikat mingħajr ma jiżdied – qabel, waqt jew wara l-fermentazzjoni alkoħolika – most jew most tal-għeneb ikkonċentrat rettifikat jew alkoħol ta' oriġini agrikola jew distillat, u mingħajr ma jiġi kkonċentrat bl-ebda mod il-most minn għeneb imqadded. Il-kontenut taz-zokkor u tal-alkoħol tal-prodott finali jiġi esklussivament mill-għeneb vinifikat.

## 5.2. Rendimenti massimi għal kull ettaru

1. Rendiment(i) massimu/i f'ettolitri tal-prodott finali għal kull ettaru

96 ettolitr u għal kull ettaru

2. Rendiment massimu f'kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

12 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

## 6. Definizzjoni taż-żona demarkata

Iż-żona tal-produzzjoni demarkata tal-inbejjed tal-IĠP 'Αγιο Όρος / Agio Oros, li tinsab f'altitudni ta' bejn 10 u 400 metru, tinkludi ż-żona amministrattiva tal-Muntanja Athos u l-lokalità biswit ta' Ouranoupoli fil-municipalità ta' Stageira-Akanthos, fil-Prefettura ta' Halkidiki.

## 7. Varjetajiet ewlenin tal-għeneb tal-inbid

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. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

### 8.1. Rabta storika, kulturali u soċjali

#### 1. Rabta storika

Il-vinji kienu żviluppati sew fiż-żona tal-Muntanja Athos, kif jixhdu diversi testimonjanzi bil-miktub mill-patrijiet. Hemm bosta referenzi għall-kultivazzjoni tad-dwieli fi ktieb miktub minn Eulogios Kourilas Lauriotis, li kien patri. Il-firxa tal-kultivazzjoni tad-dwieli mill-monasteri tal-Muntanja Athos, li kollha, sal-lum, għad għandhom il-kantini tal-inbid proprji tagħhom, tidher mir-rekords storiċi. Ta' min jinnotta li kull monasteru kien jipproduċi madwar 80-100 tunnellata nbid fis-sena. Minbarra l-20 monasteru tagħha, il-Muntanja Athos fiha wkoll dipendenzi – magħrufa bħala *skites* qaddisin, jew komunitajiet axxetiċi, u kantini qaddisin – bil-kultivazzjoni tad-dwieli u l-konsum tal-inbid proprji tagħhom. Il-varjetajiet li tradizzjonalment kienu jitkabbru hawnhekk huma Limmio, Fokianos, Mavroudi, Roditis u Muscat ta' Lixandra. Mis-snin 90 "l hawn bdew jiġu kkultivati varjetajiet barranin bħal Merlot, Cabernet Sauvignon u Syrah. Barra minn hekk, fl-aħħar 15-il sena thawlu diversi pjanti godda bil-varjetajiet Malagouzia, Agiorgitiko, Muscat ta' Hamburg u Cabernet Franc. Dawn jidhru li akklimatizzaw tajjeb hafna u bdew jipproduċu l-inbejjed eċċellenti tipiċi taż-żona.

It-twaqqif tal-monasteri tal-Muntanja Athos wassal għal kultivazzjoni organizzata tad-dwieli u produzzjoni tal-inbid fuq skala kbira. 'Konvenzjoni' kummerċjali li tmur lura għad-972 WK stabbiliet għall-ewwel darba r-regoli għall-kummerċ tal-inbid fi hdan il-konfini tal-Muntanja Athos, iżda l-inbejjed tal-monasteri malajr bdew jinbiegħu anke lil hinn minn dawk il-konfini. Tul il-millennju ta' wara, f'hafna partijiet tal-Greċja, il-monasteri kellhom ir-rwol tal-kustodji tal-vitikultura u, bħala parti minn dan ir-rwol, operaw kantini tal-inbid organizzati.

#### 2. Rabta storika għall-inbejjed likuri u l-inbejjed imqaddin

L-inbejjed likuri u l-inbejjed imqaddin tradizzjonalment ilhom jiġu prodotti f'din iż-żona sa 1 000 sena ilu, meta l-patrijiet, minbarra l-inbejjed xotti, kienu jipproduċu wkoll kwantità ta' nbid helu. Dan kien inbid uniku użat biex jakkumpanja l-ikliet li jimmarkaw ċelebrazzjonijiet u festivalli Nsara ewlenin.

It-temperaturi għoljin u s-siġhat twal ta' xemx f'din iż-żona jiffavorixxu l-akkumulazzjoni taz-zokkrijiet fl-gheneb, li tagħtihom il-qawwa alkoħolika xierqa u l-komponenti aromatiċi meħtieġa biex jiġu prodotti nbejjed ta' kwalità (likur u mqaddin).

Maż-żmien, dawn l-inbejjed saru famużi anke barra ż-żona tal-produzzjoni u saru magħrufin fil-Greċja kollha għall-kwalità u l-karatteristiċi organolettiċi uniċi tagħhom.

Madwar 20 sena ilu, il-kantini tal-inbid lokali bdew il-produzzjoni u d-distribuzzjoni sistematiċi ta' dawn l-inbejjed, bl-użu ta' tekniki tradizzjonali flimkien mat-teknoloġija moderna.

Matul dan il-perjodu l-fama tagħhom kompliet tinfirex u l-ismijiet tagħhom saru marbuta b'mod inseparabbli maż-żona tal-produzzjoni, peress li l-karatteristiċi speċifiċi tagħhom huma dovuti għall-varjetajiet użati flimkien mal-kundizzjonijiet tal-hamrija u tal-klima u mal-metodu tal-produzzjoni.

#### 3. Rabtiet kulturali, soċjali u ekonomiċi

Il-vinji u l-inbid ilhom minn żmien il-qedem marbuta b'mod inseparabbli mal-hajja kulturali, soċjali u ekonomika tan-nies tal-lokal. Din ir-rabta għadha teżisti sal-lum, kif juru l-avvenimenti u l-konferenzi organizzati biex jippromwovu l-inbid, kif ukoll it-tradizzjonijiet kulturali lokali. L-inbejjed imqaddin u likuri għandhom rwol uniku f'ċerti avvenimenti soċjali, kulturali u reliġjużi.

### 8.2. Ambjent ġeografiku

#### 1. L-ambjent ġeografiku u l-oriġini ġeografika

Ir-reġjun tal-vitikultura li fih jista' jiġi prodott l-inbid bl-IĠP Άγιο Όρος / Agio Oros jinsab fi hdan il-konfini amministrattivi tal-peniżola ta' Athos. Il-vinji jinsabu l-aktar hdejn il-baħar jew fuq għoljiet sa altitudni ta' 400 metru. Il-hamrija għandha livelli tajbin ta' pH u sawra medja, tipikament bejn tafal ramli u ramel taflī, u, f'xi partijiet, trab gulglieni ramli mingħajr salinità żejda, b'kontenut għoli ta' hadid, ram u manjeżju u kontenut suffiċjenti ta' fosforu u manganiż.

Ġeoloġikament, il-peniżola Athos hija kontinwazzjoni tal-formazzjoni ġeoloġika ta' Rhodope, bi predominanza ta' blat kristallizzat metamorfiku (gness, blat ahdar, ġebel tal-ġir, ġebel tal-ġir kristallin u rham) u blat ignew (granit, grandjoriti u ofitoliti).

F'termini ta' morfoloġija jiddistingwuha l-gholjiet weqfin tul il-kosta, it-tlajja" u nżul u l-preżenza tal-Muntanja Athos, li titla' f'daqqa bħal piramida sa altitudni ta' 2 033 metru. Il-klima tal-peniżola Athos hija ffurmata minn dan it-terren mimli tlajja' u nżul, flimkien mal-kosta wieqfa u l-kurrenti tal-baħar fil-ponta tan-Nofsinhar tagħha.

Skont id-*data* meteoroloġika mill-istazzjon meteoroloġiku ta' Arnaia, Neos Marmaras u Stratoni, il-klima fiż-żona tal-Muntanja Athos tvarja minn klima tal-kosta tal-Mediterran fiż-żoni l-baxxi sa klima Mediterranja kontinentali aktar fl-gholi u kontinentali umda fil-muntanji. Din il-klima Mediterranja tranżizzjonali hija kkaratterizzata minn xtiewi moderati u sjuf friski. Kemm l-artijiet fil-baxx kif ukoll iż-żoni muntanjużi jgawdu minn mikroklima fejn il-ġlata li tikkawża l-ħsara u t-temperaturi eċċessivament għoljin huma rari.

L-aktar xhur shan huma Lulju u Awwissu, b'temperaturi massimi medji matul il-ġurnata ta' madwar 31 °C. L-aktar xhur keshin huma Jannar u Frar, meta t-temperaturi medji matul il-ġurnata jkunu madwar 8 °C, iżda dan ma jikkawża l-ebda problema peress li t-temperaturi minimi medji jibqgħu oġhla minn 0 °C.

L-ammont medju annwali ta' xita jvarja minn 470 mm (fil-pjanuri) sa 850 mm (fil-muntanji), u x-xhur minn Ottubru sa April huma meta tagħmel l-aktar xita.

L-irjieħ jġu l-aktar mit-Tramuntana u mill-Grigal, ħlief fis-sajf meta jiddominaw l-irjieħ min-Nofsinhar. Hija karatteristika eċċezzjonali tal-klima ta' Halkidiki li, għalkemm tinsab fit-Tramuntana tal-Greċja, tinsab fuq l-istess kurvi iżotermiċi għat-temperaturi minimi u massimi bħar-reġjuni aktar fin-Nofsinhar, bħal Messina, EtoIoakarnania u Attika, minħabba l-kosta twila tagħha mal-Eġew (630 kilometru).

## 2. L-ambjent ġeografiku u l-oriġini ġeografika – inbid likur u mqadded

Il-ħamrija ramlia mżerżqqa, xotta u hafifa, flimkien mal-klima Mediterranja lokali bix-xtiewi friski tagħha, il-kurrenti tal-arja friska u x-xemx abbundanti fis-sajf, johlqu kundizzjonijiet li huma ideali għat-tkabbir ta' għeneb ta' kwalità oġhla li jsir aktar malajr, b'kontenut oġhla ta' zokkor u kulur ahjar, sajran fenoliku sodisfaċenti u kontenut għoli ta' alkoħol, li huma karatteristiċi enoloġiċi essenzjali biex isir l-inbid likur jew imqadded.

It-temperaturi għoljin lejn l-aħħar tas-sajf, li jiffavorixxu t-tqaddid tal-għeneb, jingħaqdu max-xemx abbundanti biex johlqu kundizzjonijiet ideali għall-produzzjoni ta' nbejjed imqaddin u likuri ta' kwalità eċċellenti u valur kummerċjali għoli.

### 8.3. Dettalji tal-prodotti

#### 1. Dettalji tal-prodotti

Il-karatteristiċi tal-kwalità tal-inbejjed tal-IGP Άγιο Όρος / Agio Oros jirrizultaw mill-kundizzjonijiet klimatiċi taż-żona u t-tipi differenti ta' ħamrija, flimkien mal-varjetajiet tad-dwieli mkabbra, il-metodi użati biex jittiehed ħsieb id-dwieli u t-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid.

#### 2. Dettalji tal-prodott għall-kategorija "inbid"

L-inbejjed bojod tal-IGP Άγιο Όρος / Agio Oros huma ta' kulur isfar ċar b'leqqiet jagħtu fl-ahdar, jew isfar dehbi qawwi jekk l-inbid ikun tqaddem fi btieti tal-ballut. L-aromi tagħhom ivarjaw skont it-tip, il-varjetà u t-tqaddim iżda huma kkaratterizzati minn noti ta' frott eżotiku u tas-sajf, ġizimin, ċitru u vanilla. L-inbejjed għandhom palat ibbilanċjat b'acidità rinfreskanti u għandhom toġhma kumplessa u rikka u finitura twila, skont kif isiru.

L-inbejjed ħomor tal-IGP Άγιο Όρος / Agio Oros għandhom kulur ahmar qawwi b'leqqiet jagħtu fil-blu u aromi ta' frott ahmar, hwawar, frott imqadded u vanilla. Għandhom korpożità strutturata b'toġhma bbilanċjata u tannini rotob bellusija bis-saħħa tal-kundizzjonijiet klimatiċi ideali li jiddominaw fiż-żona, li jiżguraw sajran fiżjoloġiku u fenoliku tajjeb.

L-inbejjed rożè tal-IGP Άγιο Όρος / Agio Oros huma minn lewn il-ward jew ir-rubin għal ahmar ċar b'leqqiet jagħtu fil-blu jew oranġjo u aromi ta' frott ahmar. Huma kkaratterizzati mill-freskezza tagħhom, minn toġhma bbilanċjata u mill-acidità.

### 3. Dettalji tal-prodott għall-inbejjed likuri u mqaddin

Fil-każ tal-inbejjed imqaddin homor u bojod tal-IĠP Άγιο Όρος / Agio Oros, l-gheneb jinqata' mid-dwieli fi stadju avvanzat ta' sajran u mbagħad jithalla jinxfex fix-xemx għal bejn 10 ijiem u 15-il jum biex jilhaq koncentrazzjoni oghla ta' zokkrijiet. Il-fermentazzjoni alkoholika ssir bil-mod u tieqaf waħedha, u thalli ammont suffiċjenti ta' zokkrijiet residwi biex tagħti lill-inbid it-toghma helwa karatteristika tiegħu. L-inbid jiġi mmaturat fi btieti tal-ballut għal bejn sena u sentejn, li tagħtih palat rikk u artab u toghma kumplessa. L-irwejjah ewlenin huma ta' hwawar, frott imqadded, gewż, tin, żbib u berquq.

Il-proċess huwa kemxejn differenti għall-inbejjed likuri tal-IĠP Άγιο Όρος / Agio Oros. Fi snin meta l-kundizzjonijiet tat-temp ikunu favorevoli, l-gheneb jithalla jimmatūra żżejjed fuq id-dielja biex jiżdied il-kontenut taz-zokkor tiegħu, u l-fermentazzjoni alkoholika tiġi interrotta billi jiżdied l-alkoħol sabiex tintlaħaq il-qawwa alkoholika mixtieqa. Generalment dawn ikunu nbejjed homor ta' qawwa alkoholika minn baxxa sa moderata, b'palat dens u żejtini u riha rikka b'aromi prinċipalment ta' żbib, ċikkulata skura u frott imqadded.

## 8.4. Interazzjoni kawżali

### 1. Interazzjoni kawżali

In-natura unika tal-inbejjed tal-IĠP Άγιο Όρος / Agio Oros hija dovuta għall-karatteristiċi distinti taż-żona (il-ħamrija, il-klima u l-effett tal-irjieħ fis-sajf), flimkien mal-varjetajiet imkabbra u t-tekniki ta' kultivazzjoni użati.

### 2. Interazzjoni kawżali għall-kategorija "inbid"

Il-varjetajiet kollha adattaw perfettament għaž-żona tal-Muntanja Athos, u pproduċew inbejjed bi fwieħa rikka ta' aromi karatteristiċi taż-żona u toghma shiħa u bbilanċjata. Il-kundizzjonijiet shan u xotti prevalenti fiż-żona, flimkien mat-tip ta' ħamrija, jippermettu li l-gheneb isir bejn nofs Awwissu u nofs Settembru, skont il-varjetà.

Minbarra l-varjetajiet tradizzjonali ta' gheneb abjad imkabbra fiż-żona (Roditis, Asyrtiko, Athiri) u l-varjetajiet barranin li ġew ippruvati b'suċċess (Chardonnay u Sauvignon Blanc), il-varjetà Malagouzia li giet introdotta riċentement wkoll akklimatizzat sew għaž-żona. Peress li hija sensittiva għall-umdità żejda, titkabbar fil-livelli tan-nofs u għoljin tal-vinja. L-gheneb isir fl-aħħar ta' Awwissu, u jagħti nbejjed ta' qawwa alkoholika oghla, aċidità tajba u aromi ta' frott tropikali, frott taċ-ċitru (prinċipalment lajm) u ħabaq.

Il-varjetajiet tal-gheneb aħmar jtkabbru fl-aktar partijiet wefqin tal-vinji biex ikun hemm skular aħjar. Minħabba dan, id-dwieli jzommu inqas ilma, li jagħmilha possibbli li jinkiseb sajran alkoholiku u fenoliku aħjar tal-gheneb. L-gheneb imkabbar fuq ħamrija ramlja jipproduċi nbejjed b'aromi delikati, filwaqt li l-ħamrija prinċipalment taflija tirriżulta fi nbejjed b'karattru fenoliku distintiv.

Il-varjetà tal-gheneb aħmar li tradizzjonalment tintuża għall-produzzjoni ta' Άγιο Όρος / Agio Oros hija Limnio, li hija wkoll meqjusa bħala l-egdem varjetà tad-dwieli Griega rreġistrata. Minbarra Limnio, madankollu, jtkabbru wkoll fuq skala sinifikanti Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge u Syrah, li jrendu nbejjed homor tanniċi ta' kwalità għolja b'kontenut għoli ta' alkoħol u finitura twila. F'dawn l-aħħar snin ġew ippruvati wkoll varjetajiet addizzjonali bħal Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko u Muscat ta' Hamburg. Dawn jipproduċu nbejjed bi struttura tajba u aromi varjetali qawwija ta' frott aħmar. L-gheneb jibda jsir fit-tieni nofs ta' Awwissu fil-każ ta' Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge u Cabernet Franc, filwaqt li Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro u Muscat ta' Hamburg isiru matul l-ewwel 10 ijiem ta' Settembru.

Merlot jrendi nbejjed ta' qawwa alkoholika għolja b'tannini rotob u rwejjah taċ-ċirasa u tal-lampun, filwaqt li Cabernet Franc, li jdum aktar biex isir, irendi nbejjed bi struttura robusta, kulur skur u adattati għal tqaddim fit-tul. Cabernet Franc jipproduċi nbejjed b'noti pikanti u aromi karatteristiċi (prinċipalment ta' frott aħmar żgħir flimkien ma' bżar) bi profondità u koncentrazzjoni tajbin u b'kontenut totali ta' antoċjanini partikolarment għoli.

Agiorgitiko jrendi nbejjed ta' qawwa alkoholika għolja, b'aromi ħfief ta' ċirasa, ċikkulata u hwawar u aptitudni għal tqaddim fuq perjodu ta' żmien medju sa twil.

Muscat ta' Hamburg irendi nbejjed b'aromi qawwija tipiċi tal-varjetà, li jfakkru fil-ward. Huwa kkultivat fl-aktar ħamrija fertili u fonda, fejn l-gheneb jiżviluppa bl-aħjar mod il-karatteristiċi organolettiċi tiegħu u l-kulur, id-daqs u r-riħa tiegħu.

### 3. Interazzjoni kawżali għall-inbejjed likuri u mqaddin

L-inbejjed likuri u mqaddin prodotti fuq il-Muntanja Athos huma uniċi minhabba l-ħamrija u speċjalment il-kundizzjonijiet klimatiċi taż-żona fejn jiġu prodotti, li jingħaqdu biex johlqu ambjent ideali. Il-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed bħalissa tammonta għal 10-15 % tal-produzzjoni totali tal-inbid taż-żona.

Jistgħu jintużaw diversi varjetajiet għall-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed, skont liema karatteristiċi organolettiċi jixtiequ johlqu fil-prodott tagħhom il-vitikulturi. Il-varjetajiet użati l-aktar jinkludu dawk aromatiċi ħafna bħal Malagouzia u Muscat ta' Hamburg, filwaqt li, tradizzjonalment, tipikament jintużaw varjetajiet ta' għeneb aħmar bħal Merlot, Limnio, Xinomavro u Grenache Rouge, li jirriżultaw fi nbejjed likuri jew imqaddin ta' kulur minn karamella sa aħmar, finitura rikka u fwieha kumplessa ta' frott imqadded u hwawar helwin.

Dawn l-inbejjed jiddaħhlu f'kompetizzjonijiet nazzjonali u internazzjonali tal-inbid.

## 9. Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)

Derogi

Qafas legali:

Fil-leġislazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-Artikolu 4(c) tad-Deċiżjoni Ministerjali Kongunta Nru 392169/20.10.1999 li tistabbilixxi regoli ġenerali dwar l-użu tat-terminu "Inbid Lokali" fid-deskrizzjoni tal-inbid tal-mejda (il-Gazzetta tal-Gvern, Serje II, Nru 1985/8.11.99), kif emendat bid-Deċiżjoni Ministerjali Kongunta Nru 321813/29.8.2007, jgħid:

"It-terminu 'Inbid Lokali' jista' jintuża ma' indikazzjoni ġeografika li tirreferi għal provinċja, prefettura jew reġjun tal-vitikultura li huwa iżgħar minn prefettura għall-inbejjed tal-mejda prodotti f'kantini tal-inbid li joperaw f'dik il-prefettura jew fi prefetturi ġirien."

Derogi

Qafas legali:

Fil-leġislazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-Artikolu 5(1) tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 2019/33 tas-17 ta' Ottubru 2018 li jissupplimenta r-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fir-rigward tal-applikazzjonijiet għall-protezzjoni ta' denominazzjonijiet ta' oriġini, indikazzjonijiet ġeografiċi u termini tradizzjonali fis-settur tal-inbid, il-proċedura ta' oġġezzjoni, ir-restrizzjonijiet tal-użu, l-emendi għall-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott, it-tħassir tal-protezzjoni, u t-tikkettar u l-preżentazzjoni.

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar tal-inbid

Qafas legali:

Fil-leġislazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet supplimentari dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

### A. Termini relatati ma' ċerti metodi ta' produzzjoni

L-Artikoli 3 u 4 tad-Deċiżjoni Ministerjali Nru 280557/9.6.2005 li tistabbilixxi ż-żmien għas-sajran, it-tqaddim u t-tqegħid fis-suq ta' nbejjed b'Denominazzjoni ta' Oriġini ta' Kwalità Superjuri u Nbejjed Lokali, u t-termini użati fuq it-tikkettar ta' nbejjed bħal dawn relatati mal-metodu tal-produzzjoni jew il-metodi tal-preparazzjoni tagħhom (il-Gazzetta tal-Gvern, Serje II, Nru 818/15.6.2005) jistabbilixxu l-kundizzjonijiet għall-użu tat-termini li ġejjin:

- “ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” / “ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (inbid ġdid);
- “ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / “ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (immaturat fil-bittija);
- “ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” jew “ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (imqaddem fil-bittija);
- “ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / “ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vinifikat u mmaturat fil-bittija);
- “ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / “ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vinifikat fil-bittija).

#### B. Stampar tas-sena inizjali fuq it-tikkettar

Meta jintuża t-terminu “ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” / “ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (“inbid ġdid”) fuq it-tikkettar tal-inbejjed, huwa obligatorju li tiġi stampata s-sena inizjali, f’konformità mal-Artikolu 1(2) tad-Deċiżjoni Ministerjali Nru 280557/9.6.2005 li tistabbilixxi ż-żmien għas-sajran, it-tqaddim u t-tqegħid fis-suq ta’ nbejjed b’Denominazzjoni ta’ Orìgini ta’ Kwalità Superjuri u Nbejjed Lokali, u t-termini użati fuq it-tikkettar ta’ nbejjed bħal dawn relatati mal-metodu tal-produzzjoni jew il-metodi tal-preparazzjoni tagħhom (il-Gazzetta tal-Gvern, Serje II, Nru 818/15.6.2005).

#### C. Termini tradizzjonali

- Termini tradizzjonali f’konformità mad-Deċiżjoni Ministerjali Nru 235309/7.2.2002 dwar l-approvazzjoni ta’ termini tradizzjonali użati għall-inbejjed (il-Gazzetta tal-Gvern, Serje II, Nru 179/19.2.2002) li huma marbuta mad-denominazzjoni ta’ orìgini jew mal-indikazzjoni ġeografika.

F’konformità ma’ din id-Deċiżjoni Ministerjali, it-termini tradizzjonali li jistgħu jintużaw fuq it-tikkettar tal-inbejjed tal-IĠP Άγιο Όρος / Agio Oros huma:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (Abjad minn għeneb abjad), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (Abjad minn għeneb ahmar), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (Abjad minn għeneb rożè jew abjad minn għeneb griz), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelì (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (Inbid mill-gholjiet), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΠΙΩΝ / Vin de coteaux (Inbid mit-tlajja’ tal-gholjiet).

- Termini tradizzjonali f’konformità mal-Artikolu 112 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 li huma marbuta mad-denominazzjoni ta’ orìgini jew l-indikazzjoni ġeografika.

F’konformità mal-Artikolu 113 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, u kif iddefinit u rreġistrat fil-bażi tad-*data* elettronika “e-Ambrosia”, it-termini tradizzjonali li ġejjin jistgħu jintużaw u jiġu protetti fir-rigward tal-IĠP Άγιο Όρος / Agio Oros, sakemm il-kundizzjonijiet rilevanti tal-leġiżlazzjoni tal-UE u nazzjonali jiġu osservati:

Τοπικός Οίνος (Inbid Lokali) minflok l-IĠP

Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos), u Νάμα (Nama) għall-inbejjed helwin, l-inbejjed magħmulin minn għeneb imqaddem u l-inbejjed likuri.

#### Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/ΤΕΧΝΙΚΟΙ%20ΦΑΚΕΛΟΙ%20ΟΙΝΟΝ%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%202/prodiagrafi\\_PGEAgio\\_Oros\\_201221.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/ΤΕΧΝΙΚΟΙ%20ΦΑΚΕΛΟΙ%20ΟΙΝΟΝ%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%202/prodiagrafi_PGEAgio_Oros_201221.pdf)