

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van het productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2022/C 143/10)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING WAARBIJ HET ENIG DOCUMENT WORDT GEWIJZIGD

Άγιο Όρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Datum van mededeling: 31.12.2021

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Toevoeging van tekst waarin wordt gespecificeerd dat, voor de productie van rode en witte wijn van ingedroogde druiven, de druiven gedurende 10-15 dagen moeten drogen.

Reden: dit is de tijd die nodig is om de druiven, die al overrijp zijn wanneer ze worden geoogst (suikergehalte van meer dan 270 g/l), het gewenste suikergehalte (350-370 g/l) te laten bereiken met behoud van andere kenmerken, zoals heel, gezond en sappig blijven, waardoor ze gemakkelijk kunnen worden geperst en voldoende druivensap opleveren.

Het punt “Wijnbereidingsprocedés” is gewijzigd.

2. Vervanging van punt b) in het punt over “Specifieke wijnbereidingsprocedés”

Punt b) van “Specifieke wijnbereidingsprocedés” in het punt “Wijnbereidingsprocedés” is als volgt vervangen:

“b) De wijnstokken worden in de vorm van een beker geleid of in een enkel of dubbel cordon gesnoeid met een permanent cordon of een vervangende scheut.”

Reden: de wijnbouw in het gebied van de berg Athos dateert uit de tiende eeuw na Christus, toen de wijnbouwers de wijnstokken oorspronkelijk in traditionele vormen zoals bekervormen leidden, maar ook in vrijere vormen (zoals over hoge pergola's of als kruipplanten op de grond enz.). In de loop van de tijd, naarmate de wijnbouw meer gemechaniseerd werd, werden er modernere en efficiëntere leissystemen toegepast, zoals cordon de Royat met een permanent cordon in minder vruchtbare, niet-bevloeide gebieden of Guyot-snoei met een vervangende scheut in vruchtbare, bevloeide gebieden. Gezien de eeuwenoude wijnbouwtraditie wordt de bekervorm (hoewel minder productief) in diverse delen van de berg Athos nog steeds met succes gebruikt, te meer omdat de opbrengst er minder toe doet wegens de bijzondere spirituele functie van het gebied.

Het punt over “Specifieke wijnbereidingsprocedés” in het punt “Wijnbereidingsprocedés” is gewijzigd.

3. Nieuwe rassen toegevoegd aan de combinatie van de druivenrassen voor witte wijn en voor wijn van ingedroogde druiven

a) Voor witte wijn (droog, halfdroog, zoet) zijn de witte druivenrassen malagouzia en muscat of Alexandria aan de combinatie van rassen toegevoegd, ongeacht in welke verhouding.

b) Voor wijn van ingedroogde druiven zijn de witte druivenrassen malagouzia en muscat of Alexandria aan de combinatie van rassen toegevoegd, ongeacht in welke verhouding.

Reden: na 1990 groeide malagouzia uit tot een intensief geteeld druivenras dat voor het eerst op grote schaal werd aangeplant op het naburige schiereiland Sithonia. Het werd al snel een van de populairste rassen in Griekse wijngaarden en wordt al 15 jaar geteeld op de berg Athos. Het is een krachtig en productief ras. Omdat het ras gevoelig is voor botrytis en overmatig vocht, wordt het middelhoog tot hoog in de wijngaard geteeld, doorgaans op hellingen met een betere afwatering. Deze omstandigheden zijn kenmerkend voor de berg Athos, waar het ras met de grootste zorg wordt geteeld, onder meer wat betreft bemesting, irrigatie en verwijdering van het loof in de zomer (dieven, ontbladeren). Het wordt als enkel ras of in combinatie met andere rassen met verschillende kenmerken (bv.

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

asyrtiko) gebruikt voor de bereiding van droge, halfdroge en zoete witte wijnen. De wijnen worden gekenmerkt door een matige zuurgraad en overheersende aroma's van limoen en perzik als de wijnstokken worden geteeld op percelen dicht bij de kust. Als de wijngaarden hoger liggen, komen daarbij nog groene toetsen van basilicum en andere aromatische specerijen.

Muscat of Alexandria bereikte de berg Athos waarschijnlijk na 1922, toen vluchtelingen het ras meebrachten en het voornamelijk in Noord-Griekenland en op Limnos aanplantten. In 1934 schreef Eulogios Kourilas, een priester-monnik, dat het Megisti Lavraklooster "heerlijke Alexandrina" had. Het Simonopetraklooster werd niet alleen voorzien van druiven van zijn land op Limnos (in de jaren waarin de druivenoogst op de berg Athos ontoereikend was om aan de behoeften van de monniken te voldoen), maar ook van teeltmateriaal. Het ras werd uiteindelijk in 1960 officieel geregistreerd. Aangezien het al zo'n honderd jaar op het schiereiland Athos wordt geteeld, heeft het zich volledig aangepast aan het specifieke klimaat van het gebied.

Het ras gedijt in de middelzware bodem van leem en zand van de berg Athos, die een pH-waarde van 6-8 heeft. Het is een middelmatig krachtig, productief en droogteresistent ras dat grote druiven met een lichtgele schil produceert. De oogst begint tussen eind augustus en 10 september, afhankelijk van het jaar. Doorgaans rijpt het ras iets eerder in de wijngaarden van de berg Athos dan in de andere delen van Griekenland waar het wordt geteeld.

Muscat of Alexandria levert heldergele wijnen met een goudkleurige en groene weerschijn op, en met aroma's waarin roos, jasmijn, steenvrucht en druif overheersen, met toetsen van munt. Dit zijn wijnen met een gemiddelde body en zuurgraad, en met een goede (middellange+) afdronk door het rijke aromatische potentieel ervan. Vanwege de gemiddelde body en zuurgraad worden de wijnen gebruikt in mengsels met andere rassen, zoals asyrtiko, die een hogere zuurgraad hebben. Zij hebben een rijpingspotentieel van niet meer dan vier jaar, met uitzondering van slechts enkele gevallen, en zijn daarom bestemd voor consumptie als jonge wijn.

De punten "Toegestane druivenrassen" en "Verband met het geografische gebied" zijn gewijzigd door toevoeging van informatie onder "Geografische omgeving", "Productgegevens" en "Causale interactie".

4. Nieuwe rassen toegevoegd aan de combinatie van de druivenrassen voor rode wijn, roséwijn, rode likeurwijn en wijn van ingedroogde druiven

- a) Voor rode wijn (droog, halfdroog en zoet) zijn de rode druivenrassen merlot, cabernet franc, agiorgitiko en Hamburg muscat aan de combinatie van rassen toegevoegd, ongeacht in welke verhouding.
- b) Voor roséwijn (droog en halfdroog) zijn de rode druivenrassen merlot, cabernet franc, agiorgitiko en Hamburg muscat aan de combinatie van rassen toegevoegd, ongeacht in welke verhouding.
- c) Voor rode likeurwijn zijn de rode druivenrassen merlot, cabernet franc, agiorgitiko en Hamburg muscat aan de combinatie van rassen toegevoegd, ongeacht in welke verhouding.
- d) Voor wijn van ingedroogde druiven zijn de rode druivenrassen merlot, cabernet franc, agiorgitiko en Hamburg muscat aan de combinatie van rassen toegevoegd, ongeacht in welke verhouding.

Reden: de internationale en veelzijdige rassen merlot en cabernet franc worden al enige jaren op de berg Athos geteeld en hebben zich tot dusver naar volle tevredenheid aan de bodemgesteldheid en het klimaat aangepast. De druiven rijpen goed en ontwikkelen een uniforme kleur en een goede suikerconcentratie. Merlotdruiven leveren wijnen op met een dieprode kleur, een volle body en een hoog alcoholgehalte, terwijl wijnen van cabernet franc tannineachtig zijn, een goed alcoholgehalte hebben en geschikt zijn om langdurig te rijpen. Agiorgitiko is een veelzijdig Grieks ras. In Noord-Griekenland is men vrij kort geleden begonnen met de teelt van het ras en het lijkt erop dat de kenmerken ervan goed behouden blijven in Chalkidiki en op de berg Athos in het bijzonder. Het is een productief en aromatisch ras dat wijnen oplevert met zachte tanninen, en dus een verrijking vormt (samen met Hamburg muscat) van de combinatie van de druivenrassen die worden gebruikt voor de bereiding van rode wijnen met de BGA "Agio Oros", die worden gedomineerd door krachtigere en tanninerijkere rassen. Tot slot is Hamburg muscat een ras dat in heel Griekenland wordt geteeld. Op de berg Athos wordt dit ras voornamelijk gebruikt in droge en halfdroge roséwijnen, halfdroge en zoete rode wijnen en rode wijnen van ingedroogde druiven. De opbrengst ervan is lager dan de typische productie van dit gebied, wat resulteert in bijzondere wijnen met een hoog alcoholgehalte, zeer zachte tanninen en een aangename, aromatische afdronk.

De punten "Toegestane druivenrassen" en "Verband met het geografische gebied" zijn gewijzigd door toevoeging van informatie onder "Geografische omgeving", "Productgegevens" en "Causale interactie".

5. Introductie van de traditionele aanduiding “Nama”

Reden: “Nama” is de naam van de zoete rode wijn (van ingedroogde druiven of likeurwijn) die van oudsher wordt gebruikt tijdens de viering van de Heilige Mis. Het is een speciaal geproduceerde soort wijn met een lage zuurgraad en een laag alcoholgehalte die al eeuwenlang op traditionele wijze wordt bereid in het gebied van de berg Athos.

Het punt “Traditionele aanduidingen” is gewijzigd.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Αγιο Όρος / Agio Oros

2. Type geografische aanduiding

BGA – beschermde geografische aanduiding

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn
3. Likeurwijn
15. Wijn van ingedroogde druiven

4. Beschrijving van de wijn(en)

1. *Droge rode wijn*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: donkerrode kleur met een robijnrode weerschijn.

Bouquet: intens aroma van bosvruchten en specerijen, maar ook met toetsen van vanille of tabak, afhankelijk van de rijpingstijd.

Smaak: vol in de mond met een uitstekende structuur, goede zuurgraad en zachte tanninen.

- Minimaal totaal alcoholgehalte: 11,0 % vol
- Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,5 % vol
- Totaal suikergehalte (g/l): max. 9,0
- Maximale totale zuurgraad: 7,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
- Het maximaal alcoholgehalte moet voldoen aan de waarden die zijn vastgesteld in de desbetreffende EU-wetgeving.
- Wanneer het suikergehalte meer dan 4 g/l bedraagt, zijn de voorschriften van deel B van bijlage III bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie van toepassing.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

2. Halfdroge rode wijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: donkerrode kleur met een robijnrode weerschijn.

Bouquet: aangenaam aroma van rode vruchten (kers, zure kers).

Smaak: fruitig en zacht in de mond met een fluweelachtige textuur en een aangename afdronk.

- Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,5 % vol
- Totaal suikergehalte (g/l): min. 4,5 – max. 17,5
- Maximale totale zuurgraad: 7,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
- Het maximaal alcoholgehalte moet voldoen aan de waarden die zijn vastgesteld in de desbetreffende EU-wetgeving.
- Wanneer het suikergehalte meer dan 12 g/l bedraagt, zijn de voorschriften van deel B van bijlage III bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie van toepassing.
- Het maximaal toegestane gehalte aan zwaveldioxide bedraagt 200 milligram per liter voor rode wijnen met een suikergehalte, uitgedrukt als de som van glucose en fructose, van ten minste 5 gram per liter (overeenkomstig de in deel B van bijlage I bij Verordening (EU) 2019/934 van de Commissie vastgestelde afwijking).

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

3. Zoete rode wijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: donkerrood van kleur met een paarse, robijnrode, violette of blauwachtige weerschijn, soms overgaand in steenrood door rijping.

Bouquet: complexe en intens aromatische geur met overheersende toetsen van honing of gedroogde vruchten.

Smaak: rijk en zoet van smaak met een evenwichtige zuurgraad.

- Minimaal totaal alcoholgehalte: 15,0 % vol
- Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,5 % vol
- Totaal suikergehalte (g/l): min. 45
- Maximale totale zuurgraad: 7,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
- Het maximaal alcoholgehalte moet voldoen aan de waarden die zijn vastgesteld in de desbetreffende EU-wetgeving.
- Het maximaal toegestane gehalte aan zwaveldioxide bedraagt 300 milligram per liter voor zoete wijnen met een totaal alcoholvolumegehalte van ten minste 15 % vol en een suikergehalte van 45 g/l (overeenkomstig de in deel B van bijlage I bij Verordening (EU) 2019/934 van de Commissie vastgestelde afwijking).

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	300

4. *Droge roséwijn*

BEKNOPT BESCHRIJVING

Uiterlijk: bleekroze kleur, soms met een oranje weerschijn.

Bouquet: aroma van rode vruchten en rozen, maar ook met groene toetsen (paprika), afhankelijk van het gebruikte ras.

Smaak: het bouquet vertaalt zich in de smaak, die een lange afdronk heeft, tongstrelend fruitig is en een verfrissende zuurgraad heeft.

- Minimaal totaal alcoholgehalte: 11,0 % vol
- Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,0 % vol
- Totaal suikergehalte (g/l): max. 9,0
- Maximale totale zuurgraad: 7,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
- Het maximaal alcoholgehalte moet voldoen aan de waarden die zijn vastgesteld in de desbetreffende EU-wetgeving.
- Wanneer het suikergehalte meer dan 4 g/l bedraagt, zijn de voorschriften van deel B van bijlage III bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie van toepassing.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

5. *Halfdroge roséwijn*

BEKNOPT BESCHRIJVING

Uiterlijk: dieproze of oranje van kleur, afhankelijk van de mate van extractie.

Bouquet: kenmerkende aroma's van zoete rode vruchten (aardbei, framboos en zoete kers).

Smaak: gemiddelde body met kenmerkende zalvende smaak, in het algemeen evenwichtig door een balans tussen zachtzuur en zoet.

- Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,0 % vol
- Totaal suikergehalte (g/l): min. 4,5 – max. 17,5
- Maximale totale zuurgraad: 7,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
- Het maximaal alcoholgehalte moet voldoen aan de waarden die zijn vastgesteld in de desbetreffende EU-wetgeving.
- Wanneer het suikergehalte meer dan 12 g/l bedraagt, zijn de voorschriften van deel B van bijlage III bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie van toepassing.
- Het maximaal toegestane gehalte aan zwaveldioxide bedraagt 250 milligram per liter voor roséwijnen met een suikergehalte, uitgedrukt als de som van glucose en fructose, van ten minste 5 gram per liter (overeenkomstig de in deel B van bijlage I bij Verordening (EU) 2019/934 van de Commissie vastgestelde afwijking).

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	250

6. Droge witte wijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: kristalachtig, heldergeel van kleur met een groene weerschijn.

Bouquet: geur van vooral citrusvruchten en vruchten met wit vruchtvlees (perzik, appel).

Smaak: doorgaans fris en evenwichtig met een lange afdronk.

- Minimaal totaal alcoholgehalte: 11,0 % vol
- Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,0 % vol
- Totaal suikergehalte (g/l): max. 9,0
- Maximale totale zuurgraad: 7,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
- Het maximaal alcoholgehalte moet voldoen aan de waarden die zijn vastgesteld in de desbetreffende EU-wetgeving.
- Wanneer het suikergehalte meer dan 4 g/l bedraagt, zijn de voorschriften van deel B van bijlage III bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie van toepassing.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

7. *Halfdroge witte wijn*

BEKNOPT BESCHRIJVING

Uiterlijk: heldergoudgeel van kleur.

Bouquet: levendig en fruitig met overwegend bloemenaroma's.

Smaak: rond, met een uitgesproken zuurgraad en een goede structuur in de mond.

- Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,0 % vol
- Totaal suikergehalte (g/l): min. 4,5 – max. 17,5
- Maximale totale zuurgraad: 7,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
- Het maximaal alcoholgehalte moet voldoen aan de waarden die zijn vastgesteld in de desbetreffende EU-wetgeving.
- Wanneer het suikergehalte meer dan 12 g/l bedraagt, zijn de voorschriften van deel B van bijlage III bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie van toepassing.
- Het maximaal toegestane gehalte aan zwaveldioxide bedraagt 250 milligram per liter voor witte wijnen met een suikergehalte, uitgedrukt als de som van glucose en fructose, van ten minste 5 gram per liter (overeenkomstig de in deel B van bijlage I bij Verordening (EU) 2019/934 van de Commissie vastgestelde afwijking).

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	250

8. *Zoete witte wijn*

BEKNOPT BESCHRIJVING

Uiterlijk: geel van kleur met een groene weerschijn, soms overgaand in donkergeel door rijping.

Bouquet: complexe en intense geur met fruitige, florale of zoete kruidige toetsen, afhankelijk van de gebruikte rassen.

Smaak: evenwichtige en zoete smaak, vol in de mond met een lange, aromatische afdronk.

- Minimaal totaal alcoholgehalte: 15,0 % vol
- Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10,0 % vol
- Totaal suikergehalte (g/l): min. 45
- Maximale totale zuurgraad: 7,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
- Het maximaal alcoholgehalte moet voldoen aan de waarden die zijn vastgesteld in de desbetreffende EU-wetgeving.

- Het maximaal toegestane gehalte aan zwaveldioxide bedraagt 300 milligram per liter en het totaal alcoholvolumegehalte bedraagt meer dan 15 % vol (overeenkomstig de in deel B van bijlage I bij Verordening (EU) 2019/934 van de Commissie vastgestelde afwijking).

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	300

9. Rode likeurwijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: donkerpaars van kleur met een robijnrode weerschijs.

Bouquet: intense geur van noten, gedroogde rode vruchten, honing, was en pure chocolade.

Smaak: levendig, uitbundig en vol in de mond met een evenwichtige, zoete smaak.

- Maximaal effectief alcoholgehalte: 22,0 % vol
- Minimaal totaal alcoholgehalte: 17,5 % vol
- Minimaal suikergehalte: min. 221 g/l in most
- Maximale totale zuurgraad: 7,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
- Het maximaal alcoholgehalte moet voldoen aan de waarden die zijn vastgesteld in de desbetreffende EU-wetgeving.
- Het maximaal toegestane gehalte aan zwaveldioxide van likeurwijnen bedraagt 200 milligram per liter en het suikergehalte bedraagt ten minste 5 gram per liter (overeenkomstig de in deel B van bijlage I bij Verordening (EU) 2019/934 van de Commissie vastgestelde afwijking).

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

10. Witte wijn van ingedroogde druiven

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: donkergeel van kleur met een koffiekleurige weerschijs, afhankelijk van de rijpingstijd.

Bouquet: complexe geur waarbij zoete specerijen, zoals kaneel en roos, worden gecombineerd met gedroogde vruchten zoals abrikoos en rozijn.

Smaak: zacht en zoet van smaak met een verfrissende zuurgraad en een zeer goede structuur.

- Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 16,0 % vol
- Minimaal totaal suikergehalte (g/l): 45
- Maximale totale zuurgraad: 7,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
- Het maximaal alcoholgehalte moet voldoen aan de waarden die zijn vastgesteld in de desbetreffende EU-wetgeving.
- Het maximaal toegestane gehalte aan zwaveldioxide van zoete wijnen van ingedroogde druiven bedraagt 400 milligram per liter en het gehalte aan suikerresidu, uitgedrukt in suiker, bedraagt ten minste 45 g/l (overeenkomstig de afwijking in deel B van bijlage I bij Verordening (EU) 2019/934 van de Commissie).

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	30
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	400

11. Rode wijn van ingedroogde druiven

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: donkere karamelkleur met een koraalrode weerschijn.

Bouquet: complex bouquet van gedroogde vruchten, zoals vijg, abrikoos en rozijn, en zoete specerijen.

Smaak: complex en vol in de mond met een evenwichtige zoete smaak en een aroma van gedroogde vruchten zoals abrikoos en vijg.

- Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 16,0 % vol
- Minimaal suikergehalte: 140 g/l.
- Maximale totale zuurgraad: 7,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
- Het maximaal alcoholgehalte moet voldoen aan de waarden die zijn vastgesteld in de desbetreffende EU-wetgeving.
- Het maximaal toegestane gehalte aan zwaveldioxide van zoete wijnen van ingedroogde druiven bedraagt 400 milligram per liter en het gehalte aan suikerresidu, uitgedrukt in suiker, bedraagt ten minste 45 g/l (overeenkomstig de afwijking in deel B van bijlage I bij Verordening (EU) 2019/934 van de Commissie).

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	30
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	400

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke wijnbereidingsprocedés*

1. Leivorm

Teelttechniek

De wijnstokken worden in de vorm van een beker geleid of in een enkel of dubbel cordon gesnoeid met een permanent cordon of een vervangende scheut.

2. Productie van witte wijnen en witte wijnen van ingedroogde druiven

Voor de wijnbereiding geldende beperkingen

a) Witte wijnen

Witte wijn met de BGA "Agio Oros" wordt bereid met moderne vinificatietechnieken. Tijdens de alcoholische gisting mag de temperatuur niet meer dan 20 °C bedragen.

b) Witte wijnen van ingedroogde druiven

De druiven worden overrijp geoogst (suikergehalte > 270 g/l) en vervolgens gedurende 10-15 dagen in de zon gedroogd tot het gewenste suikergehalte van 350-370 g/l is bereikt. Daarna worden de druiven geperst om de most te verzamelen, gevolgd door alcoholische gisting bij een gecontroleerde temperatuur van 16-18 °C.

3. Productie van rode wijnen, rode wijnen van ingedroogde druiven, rode likeurwijnen en roséwijnen

Voor de wijnbereiding geldende beperkingen

a) Rode wijnen

Rode wijn met de BGA "Agio Oros" wordt bereid volgens traditionele vinificatiemethoden voor rode wijn.

b) Rode wijnen van ingedroogde druiven

De druiven worden overrijp geoogst (suikergehalte > 270 g/l) en vervolgens gedurende 10-15 dagen in de zon gedroogd tot het gewenste suikergehalte van 350-370 g/l is bereikt. Daarna worden de druiven geperst en in een gistingstank geplaatst waar de alcoholische gisting plaatsvindt bij een gecontroleerde temperatuur van 20-22 °C.

c) Rode likeurwijnen

Nadat de druiven zijn afgerist en licht zijn gekneusd, worden ze in een gistingstank geplaatst en begint de alcoholische gisting. De alcoholische gisting vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 20-22 °C. De wijn wordt van de droesem gescheiden zodra deze de gewenste organoleptische kenmerken bezit. Er wordt neutrale alcohol uit wijnbouwproducten met een alcoholgehalte van ten minste 96 % vol toegevoegd om de alcoholische gisting te stoppen, en de gist wordt door filteren verwijderd.

d) Roséwijnen

Roséwijn met de BGA "Agio Oros" wordt bereid met behulp van moderne vinificatietechnieken. Tijdens de alcoholische gisting mag de temperatuur niet meer dan 20 °C bedragen.

4. Specifieke wijnbereidingsprocedés bij de bereiding van de wijnen

Specifiek wijnbereidingsprocedé

- a) Bij de bereiding van halfdroge, halfzoete en zoete wijnen is verzoeting toegestaan overeenkomstig de desbetreffende bepalingen (deel D van bijlage I bij Verordening (EU) nr. 2019/934).
- b) Likeurwijn wordt bereid uit druivenmost die een gedeeltelijke vergisting heeft ondergaan, met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 12 %, of uit wijn, of uit een mengsel daarvan, waaraan neutrale alcohol uit wijnbouwproducten is toegevoegd, afzonderlijk dan wel gemengd, met inbegrip van alcohol verkregen door distillatie van rozijnen of krenten, met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 96 % vol, of distillaat van wijn of van rozijnen of krenten, met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 52 % vol en ten hoogste 86 % vol.
- c) Wijn van ingedroogde druiven wordt bereid uit druivenmost die gedurende 10-15 dagen in de zon of de schaduw heeft gelegen met het oog op gedeeltelijke dehydratie. Deze most wordt tot wijn verwerkt zonder voor, tijdens of na de alcoholische gisting most of gerectificeerde geconcentreerde most of alcohol uit landbouwproducten of distillaat toe te voegen, en zonder de most van ingedroogde druiven op enigerlei wijze te concentreren. Het suiker- en alcoholgehalte van het eindproduct is uitsluitend afkomstig van de tot wijn verwerkte druiven.

5.2. Maximumopbrengsten

1. Maximumopbrengst(en) in hectoliter eindproduct per hectare

96 hectoliter per hectare

2. Maximumopbrengst in kilogram druiven per hectare

12 000 kilogram druiven per hectare

6. Afgebakend geografisch gebied

Het afgebakende productiegebied van de wijnen met de BGA "Agio Oros", dat ligt op een hoogte tussen 10 en 400 meter, omvat het administratieve gebied van de berg Athos en de naburige plaats Ouranoupoli in de gemeente Stagira-Akanthos in het departement Chalkidiki.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

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. Beschrijving van het (de) verband(en)

8.1. Historisch, cultureel en sociaal verband

1. Historisch verband

De wijngaarden in het gebied van de berg Athos waren goed ontwikkeld, zoals blijkt uit diverse schriftelijke getuigenissen van monniken. Een boek van de hand van Eulogios Kourilas Lauriotis, een priester-monnik, bevat talrijke verwijzingen naar de wijnbouw. De omvang van de wijnbouw door de kloosters op de berg Athos, die allemaal nog steeds hun eigen wijnmakerijen hebben, blijkt uit historische gegevens. Het is de moeite waard te vermelden dat elk klooster circa 80-100 ton wijn per jaar produceerde. Naast de twintig kloosters zijn er op de berg Athos ook onderafdelingen — bekend als heilige *skites*, of ascetische nederzettingen, en heilige cellen — met hun eigen wijnbouw en wijnverbruik. De druivenrassen die daar van oudsher worden geteeld, zijn limnio, fokianos, mavroudi, roditis en muscat of Alexandria. Buitenlandse rassen zoals merlot, cabernet sauvignon en syrah worden er sinds de jaren 1990 geteeld. Bovendien zijn er in de afgelopen 15 jaar verschillende nieuwe aanplantingen geweest met de rassen malagouzia, agiorgitiko, Hamburg muscat en cabernet franc. Deze lijken zich zeer goed te hebben aangepast en beginnen de uitstekende wijnen op te leveren die kenmerkend zijn voor het gebied.

De stichting van de kloosters op de berg Athos leidde tot georganiseerde wijnbouw en grootschalige wijnproductie. In een “handelsverdrag” uit 972 na Christus werden voor het eerst regels vastgelegd voor de wijnhandel binnen de grenzen van de berg Athos, maar de kloosterwijnen werden al snel ook buiten die grenzen verhandeld. In het daaropvolgende millennium vervulden kloosters in veel delen van Griekenland de rol van hoeders van de wijnbouw en exploiteerden zij in het kader van die rol goed beheerde wijnmakerijen.

2. Historisch verband voor likeurwijnen en wijnen van ingedroogde druiven

Reeds 1 000 jaar geleden werden in dit gebied likeurwijnen en wijnen van ingedroogde druiven traditioneel bereid, toen de monniken naast droge wijnen ook een hoeveelheid zoete wijn produceerden. Dit was een unieke wijn die werd gedronken bij de maaltijden ter ere van belangrijke Christelijke vieringen en feestdagen.

De hoge temperatuur en de vele uren zonneschijn in dit gebied bevorderen de accumulatie van suikers in de druiven, waardoor zij het juiste alcoholgehalte en de aromatische bestanddelen krijgen die nodig zijn voor de bereiding van kwaliteitswijnen (likeurwijnen en wijnen van ingedroogde druiven).

In de loop van de tijd zijn deze wijnen zelfs buiten het productiegebied beroemd geworden en in heel Griekenland bekend komen te staan om de kwaliteit en unieke organoleptische kenmerken ervan.

Ongeveer twintig jaar geleden zijn plaatselijke wijnmakerijen begonnen met de systematische productie en distributie van deze wijnen, volgens traditionele technieken in combinatie met moderne technologie.

In deze periode hebben de wijnen steeds meer bekendheid gekregen en zijn de namen ervan onlosmakelijk verbonden met het productiegebied, aangezien zij hun specifieke kenmerken te danken hebben aan de gebruikte rassen in combinatie met de bodemgesteldheid, het klimaat en de productiemethode.

3. Culturele, sociale en economische banden

Wijngaarden en wijn zijn sinds de oudheid onlosmakelijk verbonden met het culturele, sociale en economische leven van de plaatselijke bevolking. Deze band bestaat vandaag nog steeds, zoals blijkt uit de evenementen en conferenties die worden georganiseerd om de wijn te promoten, en uit de lokale culturele tradities. Wijnen uit ingedroogde druiven en likeurwijnen spelen een unieke rol bij bepaalde sociale, culturele en religieuze evenementen.

8.2. Geografische omgeving

1. Geografische omgeving en geografische oorsprong

Het wijnbouwgebied waar wijn met de BGA “Agio Oros” mag worden geproduceerd, ligt binnen de administratieve grenzen van het schiereiland Athos. De wijngaarden liggen hoofdzakelijk aan de kust of op hellingen tot op een hoogte van 400 meter. De bodems hebben een goede pH-waarde en een middelzware structuur, doorgaans tussen zanderige klei en kleiachtig zand, en op sommige plaatsen zanderig leem zonder een te hoog zoutgehalte, met een hoog gehalte aan ijzer, koper en magnesium en een voldoende hoog gehalte aan fosfor en mangaan.

Geologisch gezien is het schiereiland Athos een voortzetting van de geologische formatie de Rodopen, met overwegend metamorf gekristalliseerd gesteente (gneis, nefriet, kalksteen, kristallijn kalksteen en marmer) en stollingsgesteente (graniet, granodioriet en ofioliet).

Wat de morfologie betreft onderscheidt het zich door steile hellingen langs de kust, ruige plooien en de aanwezigheid van de berg Athos, die zich als een piramide verheft tot een hoogte van 2 033 meter. Het klimaat van het schiereiland Athos wordt gevormd door dit ruige terrein, gecombineerd met de steile kust en de zeestromingen op de zuidpunt.

Volgens meteorologische gegevens van het weerstation van Arnaia, Neos Marmaras en Stratoní varieert het klimaat in het gebied van de berg Athos van een mediterraan kustklimaat in de laaggelegen gebieden tot continentaal mediterraan in de hogere gebieden en vochtig continentaal in de bergen. Dit mediterrane overgangsklimaat wordt gekenmerkt door milde winters en koele zomers. Zowel het laagland als de berggebieden hebben een microklimaat waar zelden schadelijke vorst en extreem hoge temperaturen voorkomen.

De warmste maanden zijn juli en augustus, met een gemiddelde maximumtemperatuur overdag van ongeveer 31 °C. De koudste maanden zijn januari en februari, met een gemiddelde dagtemperatuur rond 8 °C, maar dit leidt niet tot problemen omdat de gemiddelde minimumtemperatuur boven de 0 °C blijft.

De gemiddelde jaarlijkse neerslag varieert van 470 mm (op de vlakten) tot 850 mm (in de bergen), en oktober en april zijn de maanden waarin de meeste neerslag valt.

De wind komt voornamelijk uit het noordnoordoosten, behalve in de zomer, wanneer er meestal een zuidenwind staat. Een bijzonder kenmerk van het klimaat in Chalkidiki is dat het, hoewel het in het noorden van Griekenland ligt, op dezelfde isothermen van minimum- en maximumtemperaturen ligt als regio's verder naar het zuiden, zoals Messinia, Etoloakarnania en Attica, hetgeen te danken is aan de lange Egeïsche kustlijn (630 kilometer).

2. Geografische omgeving en geografische oorsprong — likeurwijn en wijn van ingedroogde druiven

De hellende, droge en lichte zandbodems bieden, in combinatie met het plaatselijke mediterrane klimaat met koele winters, koele luchtstromen en overvloedige zonneschijn in de zomer, ideale omstandigheden voor het telen van druiven van hogere kwaliteit die vroeger rijp zijn, met een hoger suikergehalte en een mooiere kleur, bevredigende fenolische rijping en een hoog alcoholgehalte — oenologische kenmerken die essentieel zijn voor de bereiding van likeurwijn of wijn van ingedroogde druiven.

De hoge temperaturen in de nazomer, die gunstig zijn voor het indrogen van de druiven, bieden in combinatie met de overvloedige zonneschijn de ideale omstandigheden voor de productie van wijnen van ingedroogde druiven en likeurwijnen van uitstekende kwaliteit met een hoge commerciële waarde.

8.3. Productgegevens

1. Productgegevens

De kwaliteitskenmerken van de wijnen met de BGA “Agio Oros” zijn het resultaat van de klimaatomstandigheden en verschillende bodemtypen van het gebied in combinatie met de geteelde druivenrassen, de toegepaste teeltmethoden en de vinificatietechnieken.

2. Productgegevens voor de categorie “wijn”

De witte wijnen met de BGA “Agio Oros” zijn heldergeel van kleur met een groene weerschijn, of intens goudgeel als de wijn in eiken vaten is gerijpt. De aroma's variëren naargelang van het type, het druivenras en de rijping, maar worden gekenmerkt door toetsen van exotische vruchten en zomervruchten, jasmijn, citrus en vanille. De wijnen zijn rond in de mond met een verfrissende zuurgraad en hebben een complexe, rijke smaak en een lange afdronk, afhankelijk van de bereidingswijze.

De rode wijnen met de BGA “Agio Oros” hebben een intens rode kleur met een blauwachtige weerschijn en aroma's van rode vruchten, specerijen, gedroogde vruchten en vanille. Ze hebben een gestructureerde body, een evenwichtige smaak en zachte tanninen dankzij de ideale klimaatomstandigheden in de regio die zorgen voor een goede technologische en fenolische rijpheid.

De roséwijnen met de BGA “Agio Oros” zijn roze of robijnrood tot lichtrood van kleur met een blauwachtige of oranje weerschijn en aroma's van rode vruchten. Ze worden gekenmerkt door hun frisheid, evenwichtige smaak en zuurgraad.

3. Productgegevens voor likeurwijnen en wijnen van ingedroogde druiven

In het geval van rode en witte wijnen van ingedroogde druiven met de BGA “Agio Oros” worden de druiven in een vergevorderd rijpingsstadium geoogst en vervolgens gedurende 10-15 dagen in de zon gedroogd om een hogere suikerconcentratie te bereiken. De alcoholische gisting verloopt langzaam en stopt vanzelf, waarbij een toereikend gehalte aan suikerresidu overblijft om de wijn zijn karakteristieke zoete smaak te geven. De wijn wordt gedurende 1-2 jaar gerijpt in eiken vaten, wat zorgt voor een rijke, soepele body en een complexe smaak. De belangrijkste aroma's zijn die van specerijen, gedroogde vruchten en noten, vijgen, rozijnen en abrikozen.

Voor likeurwijnen met de BGA “Agio Oros” verloopt het proces enigszins anders. In jaren met gunstige weersomstandigheden laat men de druiven aan de wijnstokken hangen tot ze overrijp zijn zodat het suikergehalte hoger wordt, en de alcoholische gisting wordt onderbroken door alcohol toe te voegen om het gewenste alcoholgehalte te bereiken. Dit zijn doorgaans rode wijnen met een laag tot gemiddeld alcoholgehalte met een volle, zelvende smaak en een rijke geur met aroma's van voornamelijk rozijnen, pure chocolade en gedroogde vruchten.

8.4. *Causale interactie*

1. Causale interactie

Het unieke karakter van de wijnen met de BGA “Agio Oros” is te danken aan de combinatie van de bijzondere kenmerken van het gebied (de bodem, het klimaat en de invloed van winden in de zomer), de geteelde druivenrassen en de toegepaste teelttechnieken.

2. Causale interactie voor de categorie “wijn”

Alle druivenrassen hebben zich volledig aangepast aan het gebied van de berg Athos en leveren wijnen op met een rijk bouquet van voor het gebied kenmerkende aroma's en een volle en evenwichtige smaak. De droge, warme omstandigheden in de streek leiden er, in combinatie met het bodemtype, toe dat de druiven, afhankelijk van het ras, tussen half augustus en half september rijp worden.

Behalve de traditionele witte druivenrassen die in het gebied worden geteeld (roditis, asyrtiko, athiri) en de buitenlandse rassen die met succes zijn uitgeteeld (chardonnay en sauvignon blanc), heeft ook het onlangs geïntroduceerde ras malagouzia zich goed aangepast aan het gebied. Omdat het ras gevoelig is voor overmatig vocht, wordt het middelhoog tot hoog in de wijngaard geteeld. De druiven rijpen eind augustus, wat wijnen oplevert met een hoger alcoholgehalte, een goede zuurgraad en aroma's van tropische vruchten, citrusvruchten (vooral limoen) en basilicum.

De rode druivenrassen worden op de steilste delen van de wijngaarden geteeld met het oog op een betere ontwatering. Daardoor houden de wijnstokken minder water vast en wordt een betere alcoholische en fenolische rijping van de druiven mogelijk gemaakt. De wijnen die op zandige bodems worden geproduceerd, hebben delicate aroma's, terwijl de wijnen die op bodems met een hoog kleigehalte worden geproduceerd een uitgesproken fenolisch karakter hebben.

Het rode druivenras dat van oudsher wordt gebruikt voor de bereiding van “Agio Oros” is limnio, dat ook als het oudste geregistreerde Griekse druivenras wordt beschouwd. Behalve limnio worden echter ook xinomavro, cabernet sauvignon, grenache rouge en syrah op grote schaal geteeld. Deze rassen leveren rode kwaliteitswijnen op met veel tannine, een hoog alcoholgehalte en een lange afdronk. In de afgelopen jaren zijn ook nog andere rassen zoals merlot, cabernet franc, agiorgitiko en Hamburg muscat uitgeteeld. Deze rassen leveren wijnen op met een goede structuur en intense aroma's van rode vruchten. De druiven van de rassen merlot, cabernet sauvignon, grenache rouge en cabernet franc beginnen in de tweede helft van augustus rijp te worden, terwijl de rassen syrah, limnio, agiorgitiko, xinomavro en Hamburg muscat in de eerste tien dagen van september rijp worden.

Merlot levert wijnen op met een hoog alcoholgehalte, zachte tanninen en aroma's van kersen en aardbeien, terwijl cabernet franc, een ras dat later rijp wordt, wijnen oplevert met een robuuste structuur en een donkere kleur, die geschikt zijn om langdurig te rijpen. Cabernet franc levert wijnen op met kruidige toetsen en kenmerkende aroma's (hoofdzakelijk van kleine rode vruchten, naast paprika's) met een goede diepte en concentratie en een bijzonder hoog totaal anthocyaangehalte.

Agiorgitiko levert wijnen op met een hoog alcoholgehalte en zachte aroma's van kersen, chocolade en specerijen, die geschikt zijn om middellang tot lang te rijpen.

Hamburg muscat levert wijnen op met intense, voor het ras kenmerkende aroma's die doen denken aan roos. Dit ras wordt geteeld op de meest vruchtbare, diepe bodems, waar de organoleptische kenmerken van de druiven en de kleur, grootte en geur zich het best ontwikkelen.

3. Causale interactie voor likeurwijnen en wijnen van ingedroogde druiven

De op de berg Athos geproduceerde likeurwijnen en wijnen van ingedroogde druiven zijn uniek dankzij de bodem en vooral het klimaat van het productiegebied, die samen een ideale combinatie vormen. De productie van deze wijnen vertegenwoordigt momenteel 10-15 % van de totale wijnproductie van het gebied.

Er kunnen verschillende rassen worden gebruikt voor de bereiding van deze wijnen, afhankelijk van de organoleptische kenmerken die de wijnproducenten in hun product naar voren willen brengen. Tot de meest gebruikte rassen behoren zeer aromatische rassen zoals malagouzia en Hamburg muscat, terwijl traditioneel doorgaans rode druivenrassen zoals merlot, limnio, xinomavro en grenache rouge worden gebruikt, die likeurwijnen of wijnen van ingedroogde druiven opleveren met een karamelachtige tot rode kleur, een rijke afdronk en een complex bouquet van gedroogde vruchten en zoete specerijen.

Deze wijnen doen mee aan nationale en internationale wijnwedstrijden.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Afwijkingen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

In artikel 4, punt c), van gezamenlijk Ministerieel Besluit nr. 392169 van 20 oktober 1999 tot vaststelling van de algemene regels betreffende het gebruik van de aanduiding "plaatselijke wijn" in de beschrijving van tafelwijn (Grieks Staatsblad, reeks II, nr. 1985 van 8 november 1999), gewijzigd bij gezamenlijk Ministerieel Besluit nr. 321813 van 29 augustus 2007, is het volgende bepaald:

"Tafelwijn waarvoor de aanduiding "plaatselijke wijn" mag worden gebruikt in combinatie met een geografische aanduiding van een provincie, departement of wijnbouwgebied waarvan de oppervlakte kleiner is dan het departement, worden geproduceerd in wijnmakerijen die zich in het departement of in aangrenzende departementen bevinden."

Afwijkingen

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Artikel 5, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie van 17 oktober 2018 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft aanvragen tot bescherming van oorsprongsbenamingen, geografische aanduidingen en traditionele aanduidingen in de wijnsector, de bezwaarprocedure, gebruiksbeperkingen, wijzigingen van productdossiers, de annulering van de bescherming en de etikettering en presentatie.

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering van de wijn

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

A. Aanduidingen met betrekking tot bepaalde productiemethoden

De artikelen 3 en 4 van Ministerieel Besluit nr. 280557 van 9 juni 2005 tot vaststelling van de rijpingsduur, de verouderingsduur en het tijdstip van het op de markt brengen van wijnen met een oorsprongsbenaming van superieure kwaliteit en van plaatselijke wijnen, en tot vaststelling van de bij de etikettering gebruikte aanduidingen met betrekking tot de productie- of bereidingsmethoden (Grieks Staatsblad, reeks II, nr. 818 van 15 juni 2005) bevatten de voorwaarden voor het gebruik van de volgende aanduidingen:

- “ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” of “ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (nieuwe wijn);
- “ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” of “ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (rijping in het vat of gerijpt in het vat);
- “ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” of “ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (verouderd in het vat of veroudering in het vat);
- “ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” of “ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (gevinifieerd en gerijpt in het vat of vinificatie en rijping in het vat);
- “ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” of “ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vinificatie in het vat of gevinifieerd in het vat).

B. Vermelding van het oogstjaar op het etiket.

Indien de aanduiding “ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” of “ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (“nieuwe wijn”) wordt gebruikt voor de etikettering van de wijnen is het verplicht het oogstjaar op het etiket aan te brengen overeenkomstig artikel 1, lid 2, van Ministerieel Besluit nr. 280557 van 9 juni 2005 tot vaststelling van de rijpingsduur, de verouderingsduur en het tijdstip van het op de markt brengen van wijnen met een oorsprongsbenaming van superieure kwaliteit en van plaatselijke wijnen, en tot vaststelling van de bij de etikettering gebruikte aanduidingen met betrekking tot de productie- of bereidingsmethoden (Grieks Staatsblad, reeks II, nr. 818 van 15 juni 2005).

C. Traditionele aanduidingen

- Traditionele aanduidingen in overeenstemming met Ministerieel Besluit nr. 235309 van 7 februari 2002 betreffende de goedkeuring van traditionele aanduidingen die voor wijn worden gebruikt (Grieks Staatsblad, reeks II, nr. 179 van 19 februari 2002), die verband houden met de oorsprongsbenaming of de geografische aanduiding

In overeenstemming met het bovengenoemde ministerieel besluit kunnen de volgende traditionele aanduidingen worden gebruikt bij de etikettering van wijnen met de BGA “Agio Oros”:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (witte wijn van witte druiven), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (witte wijn van rode druiven), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (witte wijn van rosédruiven of witte wijn van grijze druiven), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelī (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (wijn uit de heuvels), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (wijn van de hellingen).

- Traditionele aanduidingen in overeenstemming met artikel 112 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 die verband houden met de oorsprongsbenaming of de geografische aanduiding.

In overeenstemming met artikel 113 van Verordening (EU) nr. 1308/2013, en zoals gedefinieerd en geregistreerd in de elektronische databank “eAmbrosia”, mogen de volgende traditionele aanduidingen worden gebruikt en beschermd in verband met de BGA “Agio Oros”, mits aan de relevante voorwaarden van de EU- en nationale wetgeving wordt voldaan:

Τοπικός Οίνος (plaatselijke wijn) in plaats van de BGA

Αγρέπavλη (Agrepavli), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) en Νάμα (Nama) voor zoete wijnen, wijnen van ingedroogde druiven en likeurwijnen.

Link naar het productdossier

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