

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2022/C 143/10)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

Άγιο Όρος/Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Dátum oznámenia: 31. 12. 2021

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Doplnenie znenia, v ktorom sa uvádza, že pri výrobe červeného a bieleho vína zo zhrozenkovateného hrozna sa musí hrozno nechať 10 až 15 dní schnúť.**

Odôvodnenie: Ide o čas potrebný na to, aby hrozno, ktoré je už pri zbere prezreté (obsah cukru viac ako 270 g/l), dosiahlo požadovaný obsah cukru (350 – 370 g/l) a zachovalo si pri tom iné vlastnosti, ako je neporušenosť, zdravie a štavnatosť, ktoré umožňujú jeho ľahké lisovanie a výrobu dostatočného množstva hrozrovej šťavy.

Bod „Vinárske výrobné postupy“ sa zmenil.

2. **Nahradenie písmena b) v bode „Osobitné enologické postupy“**

Písmeno b) v bode „Osobitné enologické postupy“ v bode „Vinárske výrobné postupy“ sa nahradilo takto:

„b) vinič sa vedie buď systémom Gobelet alebo jednoramenným či dvojramenným kordónom, pričom sa používa buď trvalý kordón alebo záložný čapík.“

Odôvodnenie: Tradícia pestovania viniča v oblasti vrchu Atos siaha do 10. storočia nášho letopočtu, keď vinohradníci spočiatku viedli vinič tradičnými formami, ako je Gobelet, ale aj voľnejšími formami (vrátane systému vysokého vedenia viniča na opornej konštrukcii alebo systému nízkeho vedenia pri zemi atď.). Postupom času, keď sa pestovanie viniča stalo viac mechanizované, sa zaviedli modernejšie a účinnejšie systémy vedenia viniča, ako kordón Royat s trvalým kordónom v suchších nezavlažovaných oblastiach alebo Guyotov rez so záložným čapíkom v úrodnejších zavlažovaných oblastiach. Prírodzene vzhľadom na dávnu vinohradnícku tradíciu sa forma Gobelet (hoci je menej výnosná) stále úspešne využíva vo viacerých častiach oblasti vrchu Atos, a to aj preto, že vzhľadom na osobitné duchovné poslanie tejto oblasti nie je obchodná hodnota prvoradá.

Bod „Osobitné enologické postupy“ v bode „Vinárske výrobné postupy“ sa zmenil.

3. **Do odrodovej skladby bielych vín a vín zo zhrozenkovateného hrozna sa pridali nové odrody.**

a) V prípade bieleho vína (suchého, polosuchého, sladkého) sa do odrodovej skladby pridali biele muštové odrody Malagouzia a Alexandrijský muškát, a to v akomkoľvek pomere.

b) V prípade vína zo zhrozenkovateného hrozna sa do odrodovej skladby pridali biele muštové odrody Malagouzia a Alexandrijský muškát, a to v akomkoľvek pomere.

Odôvodnenie: Po roku 1990 sa odroda Malagouzia stala intenzívne pestovanou odrodou viniča a prvýkrát sa začala vo veľkom vysádzať na susediacom polostrove Sithonia. Čoskoro sa stala jednou z najobľúbenejších odrôd v gréckych vinohradoch a v oblasti vrchu Atos sa pestuje už 15 rokov. Je to veľmi životaschopná a výnosná odroda. Keďže je náchylná na botrytídu a citlivá na príliš vysokú vlhkosť, pestuje sa v stredných až vyšších úrovniach vinohradu, väčšinou na svahovitom teréne s lepším odvodňovaním. Tieto podmienky sú charakteristické pre oblasť vrchu Atos, v ktorej sa pestuje s maximálnou starostlivosťou vrátane hnojenia, zavlažovania a odlišovania, ktoré sa vykonáva v lete (vylamovanie letorastov, odstraňovanie listov). Používa sa ako samostatná odroda alebo v kombinácii

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

s inými odrodami, ktoré majú iné charakteristiky (napr. Asyrtiko), na výrobu suchých, polosuchých a sladkých bielych vín. Vína sa vyznačujú miernou kyslosťou a výraznými arómami limetky a broskyne, ak sa vinič pestuje na pozemkoch v blízkosti mora, a takisto zelenými tónmi bazalky a iných aromatických bylín, ak sa vinohrad nachádza vo vyšších nadmorských výškach.

Alexandrijský muškát sa do oblasti vrchu Atos pravdepodobne dostal po roku 1922, keď utečenci priniesli so sebou túto odrodu a vysadili ju najmä v severnom Grécku a na ostrove Limnos. V roku 1934 mních Eulogios Kourilas napísal, že v kláštore Veľká lavra majú „chutné alexandrijské“. Kláštor Simonos Petra sa zo svojich území na ostrove Limnos zásoboval nielen hroznom (počas rokov, keď úroda hrozna v oblasti vrchu Atos nepostačovala na plnenie potrieb mníchov) ale aj množiteľským materiálom. V roku 1960 sa konečne táto odroda úradne zaregistrovala. Na polostrove Atos sa pestuje už približne 100 rokov a dokonale sa prispôbila osobitnej klíme tejto oblasti.

Odrode sa darí v stredne zrnitých, piesčito-ílovitých pôdach oblasti vrchu Atos s pH 6 až 8. Je pomerne životaschopná, výnosná a odolná voči suchu a produkuje veľké hrozno so svetložltou šupkou. Zber sa v závislosti od roka začína medzi koncom augusta a 10. septembrom. V priemere táto odroda vo vinohradoch v oblasti vrchu Atos dozrieva o niečo skôr ako v iných častiach Grécka, kde sa pestuje.

Z Alexandrijského muškátu sa vyrábajú vína čírej žltej farby so zlatým a zeleným odleskom a s arómou, v ktorej prevláda ruža, jazmín, kôstkové ovocie a hrozno, ako aj tóny mäty. Sú to vína so strednou plnosťou a kyslosťou s dobrou (strednou+) koncovkou, za čo vďaka svojmu bohatému aromatickému potenciálu. Vďaka svojmu strednému objemu a strednej kyslosti sa tieto vína používajú v zmesiach s inými odrodami s vyššou kyslosťou, ako je Asyrtiko. Až na veľmi málo výnimiek dokážu vyzrievať najviac štyri roky, a preto sú určené na konzumáciu ako mladé.

Body „Povolené muštové odrody“ a „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ sa zmenili pridaním informácií do bodov „Podrobné údaje o zemepisnej oblasti“, „Údaje o výrobku“ a „Príčinný vzťah“.

4. Do odrodovej skladby červených, ružových, červených likérových vín a vín zo zhrozenkovateného hrozna sa pridali nové odrody:

- a) V prípade červeného vína (suchého, polosuchého, sladkého) sa do odrodovej skladby pridali modré muštové odrody Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko a Hamburský muškát, a to v akomkoľvek pomere.
- b) V prípade ružového vína (suchého a polosuchého) sa do odrodovej skladby pridali modré muštové odrody Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko a Hamburský muškát, a to v akomkoľvek pomere.
- c) V prípade červeného likérového vína sa do odrodovej skladby pridali modré muštové odrody Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko a Hamburský muškát, a to v akomkoľvek pomere.
- d) V prípade vína zo zhrozenkovateného hrozna sa do odrodovej skladby pridali modré muštové odrody Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko a Hamburský muškát, a to v akomkoľvek pomere.

Odôvodnenie: Medzinárodné a viacúčelové odrody Merlot a Cabernet Franc sa pestujú v oblasti vrchu Atos už niekoľko rokov a zatiaľ sa veľmi dobre prispôbili pôde a klimatickým podmienkam v tejto oblasti. Hrozno dobre dozrieva, má rovnomernú farbu a dobrú koncentráciu cukrov. Vína vyrobené z hrozna Merlot sú sýtočervené, telnaté a majú vysoký obsah alkoholu, zatiaľ čo vína z odrody Cabernet Franc sú bohaté na taníny, majú dobrý obsah alkoholu a sú vhodné na dlhé vyzrievanie. Agiorgitiko je viacúčelová grécka odroda. Začala sa pestovať pomerne nedávno v severnom Grécku a zdá sa, že na Chalkidiki, a najmä v oblasti vrchu Atos, si dobre zachováva svoje vlastnosti. Je to výnosná a aromatická odroda, z ktorej sa vyrábajú vína s obsahom jemných tanínov, čím (spolu s Hamburským muškátom) obohacuje skladbu odrôd používaných na výrobu vín s CHZO „Agio Oros“, v ktorých dominujú robustnejšie a viac tanínové odrody. Hamburský muškát je odroda pestovaná v celom Grécku. V oblasti vrchu Atos sa používa najmä na výrobu suchých a stredne suchých ružových vín a polosuchých a sladkých červených vín a červených vín zo zhrozenkovateného hrozna. Poskytuje menšie výnosy ako typická produkcia v tejto oblasti, čoho výsledkom sú špeciálne vína s vysokým obsahom alkoholu, veľmi jemnými tanínmi a príjemnou aromatickou koncovkou.

Body „Povolené muštové odrody“ a „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ sa zmenili pridaním informácií do bodov „Podrobné údaje o zemepisnej oblasti“, „Údaje o výrobku“ a „Príčinný vzťah“.

5. Zavedenie tradičného pojmu „Nama“

Odôvodnenie: „Nama“ je názov sladkého červeného vína (zo zhrozenkovateného hrozna alebo likérového), ktoré sa tradične používa pri slávení svätej omše. Ide o špeciálne vyrobený druh vína s nízkou kyslosťou a nízkym obsahom alkoholu, ktoré sa v oblasti vrchu Atos tradične vyrába po stáročia.

Bod „Tradičné pojmy“ sa zmenil.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov (názvy)

Άγιο Όρος/Agio Oros

2. Druh zemepisného označenia

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno
3. Likérové víno
15. Víno zo zhrozenkovateného hrozna

4. Opis vína (vín)

1. Suché červené víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: tmavočervená s rubínovými odleskami.

Vôňa: intenzívna aróma lesných plodov a korenín, ktorá má však aj tóny vanilky alebo tabaku v závislosti od dĺžky vyzrievania.

Chuť: plná chuť na podnebí s vynikajúcou štruktúrou, dobrou kyslosťou a jemnými tanínmi.

- Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,0 obj. %
- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,5 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najviac 9,0
- Maximálna celková kyslosť: 7,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Ak obsah cukru prevýši 4 g/l, uplatňujú sa podmienky stanovené v časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/33.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

2. *Polosuché červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: tmavočervená s rubínovými odleskami.

Vôňa: príjemná aróma červeného ovocia (čerešňa, višňa).

Chuť: ovocná a jemná na podnebí so zamatovou textúrou a príjemnou koncovkou.

- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,5 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najmenej 4,5 – najviac 17,5
- Maximálna celková kyslosť: 7,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Ak obsah cukru prevýši 12 g/l, uplatňujú sa podmienky stanovené v časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/33.
- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 200 mg/l v prípade červených vín s obsahom cukru vyjadreným ako súčet glukózy a fruktózy, ktorý je najmenej 5 gramov na liter [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

3. *Sladké červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: tmavočervená s purpurovými, rubínovými, fialovými alebo modrastými odleskami, niekedy sa vyzrievaním mení na tehlovočervenú.

Vôňa: komplexná a intenzívne aromatická s výraznými tónmi medu a sušeného ovocia.

Chuť: bohatá a sladká na podnebí s vyváženou kyslosťou.

- Minimálny celkový obsah alkoholu: 15,0 obj. %
- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,5 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najmenej 45
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 300 mg/l v prípade sladkých vín s celkovým obsahom alkoholu 15 obj. % alebo viac a s obsahom cukru 45 g/l [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	300

4. Suché ružové víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: bledoružová, niekedy s oranžovými odleskami.

Vôňa: nádych červeného ovocia a ruží, ale aj energické tóny (čierneho korenia) v závislosti od použitej odrody.

Chuť: Vôňa sa prenáša do chuti, ktorá má dlhú koncovku, je príjemná a ovocná na podnebí a osviežujúco kyslá.

- Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,0 obj. %
- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najviac 9,0
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Ak obsah cukru prevyší 4 g/l, uplatňujú sa podmienky stanovené v časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/33.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

5. Polosuché ružové víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: tmavoružová alebo oranžová v závislosti od stupňa vylisovania.

Vôňa: charakteristická vôňa sladkého červeného ovocia (jahody, maliny a čerešne).

Chuť: stredne plná charakteristická svojou masťnosťou, celkovo vyvážená vďaka jemnej kyslosti vyváženej sladkosťou.

- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najmenej 4,5 – najviac 17,5
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Ak obsah cukru prevyší 12 g/l, uplatňujú sa podmienky stanovené v časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/33.
- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 250 mg/l v prípade ružových vín s obsahom cukru vyjadreným ako súčet glukózy a fruktózy, ktorý je najmenej 5 gramov na liter [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/334].

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	250

6. Suché biele víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: kryštálová, číra žltá so zelenými odleskami.

Vôňa: prevažne nádychy citrusového ovocia a ovocia s bielou dužinou (broskyňa, jablko).

Chuť: typicky svieža a vyvážená s dlhou koncovkou.

- Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,0 obj. %
- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najviac 9,0
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Ak obsah cukru prevyší 4 g/l, uplatňujú sa podmienky stanovené v časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/33.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

7. Polosuché biele víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: žiarivo zlatožltá.

Vôňa: živá a ovocná s výraznými kvetinovými arómami.

Chuť: okrúhla s výraznou kyslosťou a dobrou štruktúrou na podnebí.

- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najmenej 4,5 – najviac 17,5
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Ak obsah cukru prevýši 12 g/l, uplatňujú sa podmienky stanovené v časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/33.
- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 250 mg/l v prípade bielych vín s obsahom cukru vyjadreným ako súčet glukózy a fruktózy, ktorý je najmenej 5 gramov na liter [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	250

8. Sladké biele víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: žltá so zelenými odleskami, ktorá sa môže vyzretím zmeniť na tmavožltú.

Vôňa: komplexná a intenzívna s ovocnými, kvetinovými alebo sladkými korenistými tónmi v závislosti od použitej odrody.

Chuť: vyvážená a sladká, na podnebí plná s dlhou aromatickou koncovkou.

- Minimálny celkový obsah alkoholu: 15,0 obj. %
- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najmenej 45
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.

- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 300 mg/l a celkový obsah alkoholu presahuje 15 obj. % [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	300

9. Červené líkérové víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: tmavopurpurová s rubínovými odleskami.

Vôňa: intenzívna vôňa orechov, sušeného ovocia, medu, vosku a tmavej čokolády.

Chuť: na podnebí živá, bujná a plná s vyváženou, sladkou chuťou.

- Maximálny skutočný obsah alkoholu: 22,0 obj. %
- Minimálny celkový obsah alkoholu: 17,5 obj. %
- Minimálny obsah cukru: najmenej 221 g/l v hroznovom mušte
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého v líkérových vínach je 200 mg/l a obsah cukru je najmenej 5 g/l [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

10. Biele víno zo zhrozenkovateného hrozna

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: tmavožltá s kávovo sfarbenými odrazmi v závislosti od dĺžky vyzrievania.

Vôňa: komplexná vôňa, v ktorej sa sladké koreniny, ako škoricca a ruža, spájajú so sušeným ovocím, ako marhule alebo hrozienka.

Chuť: jemná a sladká na podnebí so sviežou kyslosťou a veľmi dobrou štruktúrou.

- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 16,0 obj. %
- Minimálny celkový obsah cukru (g/l): 45
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého v sladkých vínach zo zhrozenkovateného hrozna je 400 mg/l a obsah zvyškového cukru vyjadreného ako cukor je najmenej 45 g/l [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	400

11. Červené víno zo zhrozenkovateného hrozna

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: tmavá karamelová s koralovočervenými odleskami.

Vôňa: komplexný buket sušeného ovocia – fig, marhúľ, hrozienok – a sladkých korenín.

Chuť: komplexná, plná na podnebí s vyváženou sladkou chuťou a nádychmi sušeného ovocia, ako sú marhule a figy.

- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 16,0 obj. %
- Minimálny obsah cukru: 140 g/l
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého v sladkých vínach zo zhrozenkovateného hrozna je 400 mg/l a obsah zvyškového cukru vyjadreného ako cukor je najmenej 45 g/l [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	400

5. Vinárske výrobné postupy

5.1. Osobitné enologické postupy

1. Systém vedenia viniča

Pestovateľský postup

Vinič sa vedie buď systémom Gobelet alebo jednoramenným či dvojramenným kordónom, pričom sa používa buď trvalý kordón alebo záložný čapík.

2. Výroba bielych vín a bielych vín zo zhrozenkovateného vína

Enologické obmedzenia

a) Biele vína

Biele víno s CHZO „Agio Oros“ sa vyrába modernými vinárskymi technikami. Počas alkoholového kvasenia teplota nesmie presiahnuť 20 °C.

b) Biele vína zo zhrozenkovateného hrozna

Hrozno sa zberá prezreté (obsah cukru >270 g/l) a potom sa necháva schnúť na slnku 10 – 15 dní, až kým sa nedosiahne požadovaný obsah cukru 350 – 370 g/l. Hrozno sa potom lisuje, čím sa získa hroznový mušt, a potom nasleduje alkoholové kvasenie pri kontrolovanej teplote 16 – 18 °C.

3. Výroba červených vín, červených vín zo zhrozenkovateného hrozna, červených likérových vín a ružových vín

Enologické obmedzenia

a) Červené vína

Červené víno s CHZO „Agio Oros“ sa vyrába tradičnými postupmi na výrobu červeného vína.

b) Červené vína zo zhrozenkovateného hrozna

Hrozno sa zberá prezreté (obsah cukru >270 g/l) a potom sa necháva schnúť na slnku 10 – 15 dní, až kým sa nedosiahne požadovaný obsah cukru 350 – 370 g/l. Hrozno sa potom vylisuje a uloží sa do vinifikátora, v ktorom prebieha alkoholové kvasenie pri kontrolovanej teplote 20 – 22 °C.

c) Červené likérové vína

Po odstopkovaní a jemnom lisovaní sa hrozno uloží do vinifikátora, v ktorom začne alkoholové kvasenie. Alkoholové kvasenie prebieha pri kontrolovanej teplote 20 – 22 °C. Víno sa oddeľuje od hroznových výliskov potom, ako dosiahne požadované organoleptické vlastnosti. Pridá sa neutrálny alkohol vínneho pôvodu s obsahom alkoholu najmenej 96 obj. %, aby sa zastavilo alkoholové kvasenie, a kvasinky sa odstránia filtráciou.

d) Ružové vína

Ružové víno s CHZO „Agio Oros“ sa vyrába modernými vinárskymi technikami. Počas alkoholového kvasenia teplota nesmie presiahnuť 20 °C.

4. Osobitné enologické postupy pri výrobe vín

Osobitný enologický postup

- a) Pri výrobe polosuchých, polosladkých a sladkých vín sa povoľuje úprava obsahu zvyškového cukru v súlade s príslušnými ustanoveniami [časť D prílohy I k nariadeniu (EÚ) 2019/934].
- b) Likérové víno sa vyrába z hroznového muštu, ktorý prešiel čiastočným kvasením a ktorého prirodzený obsah alkoholu je najmenej 12 obj. %, alebo z vína, prípadne zo zmesi hroznového muštu a vína, do ktorej sa pridá neutrálny alkohol vínneho pôvodu buď samostatne alebo v zmesi vrátane alkoholu získaného destiláciou sušeného hrozna so skutočným obsahom alkoholu najmenej 96 obj. %, alebo destiláciou vína alebo sušeného hrozna so skutočným obsahom alkoholu najmenej 52 obj. % a najviac 86 obj. %.
- c) Víno zo zhroznokovateného hrozna sa vyrába z hroznového muštu, ktorý bol ponechaný na slnku alebo v tieni 10 – 15 dní, aby sa čiastočne dehydratoval. Z tohto hroznového muštu sa vyrába víno, pričom pred alkoholovým kvasením, počas neho ani po ňom sa nepridáva hroznový mušt ani rektifikovaný zahustený hroznový mušt či alkohol poľnohospodárskeho pôvodu alebo destilát, a nevykonáva sa nijaké zahusťovanie tohto muštu zo zhroznokovateného hrozna. Obsah cukru a alkoholu konečného výrobku pochádza výlučne z vinifikovaného hrozna.

5.2. Maximálne výnosy

1. Maximálny hektárový výnos v hektolitroch konečného výrobku

96 hl na hektár

2. Maximálny hektárový výnos v kilogramoch hrozna

12 000 kilogramov hrozna na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Vymedzená oblasť výroby vín s CHZO „Agio Oros“ sa nachádza v nadmorskej výške medzi 10 až 400 m, zahŕňa administratívnu oblasť vrchu Atos a susednú lokalitu Ouranoupoli patriacu do obce Stageira-Akanthos v prefektúre Chalkidiki.

7. Hlavné muštové odrody

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

Alexandrijský muškát B

Hamburský muškát N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou

8. Opis súvislostí

8.1. Historické, kultúrne a spoločenské súvislosti

1. Historické súvislosti

Viacere písomné svedectvá mníchov svedčia o dobre rozvinutých vinohradoch v oblasti vrchu Atos. V knihe, ktorú napísal mních Eulogios Kourilas Lauriotis, sa nachádza veľa zmienok o pestovaní viniča. Rozsah pestovania viniča v kláštorech v oblasti vrchu Atos, ktoré majú všetky dodnes svoje výrobné vína, možno vidieť v historických prameňoch. Za zmienku stojí, že každý kláštor vyprodukoval približne 80 až 100 ton vína ročne. Okrem 20 kláštorov sa v oblasti vrchu Atos nachádzajú aj závislé územia – známe ako sväté skity alebo asketické usadlosti, či sväté bunky, ktoré si pestujú vlastný vinič a vyrábajú víno na vlastnú spotrebu. Tradične sa tu pestujú odrody Limnio, Fokianos, Mavroudi, Roditis a Alexandrijský muškát. Cudzie odrody ako Merlot, Cabernet Sauvignon a Syrah sa tu pestujú od 90. rokov minulého storočia. Okrem toho za posledných 15 rokov sa na viacerých miestach uskutočnila nová výsadba odrôd Malagouzia, Agiorgitiko, Hamburský muškát a Cabernet Franc. Zdá sa, že sa veľmi dobre aklimatizovali a začali produkovať výborné vína typické pre oblasť.

Založenie kláštorov v oblasti vrchu Atos viedlo ku organizovanému pestovaniu viniča a k veľkovýrobe vína. V obchodnom „dohovore“ z roku 972 nášho letopočtu sa prvýkrát stanovili pravidlá na obchodovanie s vínom v rámci oblasti vrchu Atos, ale obchod s kláštornými vínami sa čoskoro začal rozvíjať aj za jej hranicami. Počas ďalšieho tisícročia zohrávali kláštory v mnohých častiach Grécka úlohu správcov vinohradníctva a v rámci tejto úlohy viedli dobre riadené výrobné vína.

2. Historické súvislosti v prípade likérových vín a vín zo zhrozienskoveného hrozna

Likérové vína a vína zo zhrozienskoveného hrozna sa v tejto oblasti tradične vyrábali už pred 1 000 rokmi, keď mnísi okrem suchých vín vyrábali aj množstvo sladkého vína. Išlo o výnimočné víno, ktoré sa podávalo k jedlám počas dôležitých kresťanských osláv a sviatkov.

Vysoké teploty a vysoký počet hodín slnečného svitu v tejto oblasti poskytujú vhodné podmienky na hromadenie cukrov v hrozne, ktoré mu dodávajú primeraný obsah alkoholu a aromatické zložky potrebné na výrobu kvalitných vín (likérových vín a vín zo zhrozienskoveného hrozna).

Časom sa tieto vína preslávili dokonca aj mimo oblasti výroby a vďaka svojej kvalite a jedinečným organoleptickým vlastnostiam sa stali známymi v celom Grécku.

Miestne vinárske podniky začali asi pred 20 rokmi tieto vína systematicky vyrábať a distribuovať, pričom využívajú tradičné metódy v kombinácii s modernou technológiou.

Počas tohto obdobia sa ich popularita naďalej rozširovala a ich názvy sa stali neoddeliteľne prepojené s oblasťou výroby, pretože za svoje osobitné vlastnosti vďaka použitým odrodám v kombinácii s pôdou a klimatickými podmienkami a spôsobu výroby.

3. Kultúrne, spoločenské a hospodárske súvislosti

Vinohrady a víno sú od pradávna neoddeliteľne späté s kultúrnym, spoločenským a hospodárskym životom miestnych obyvateľov. Toto prepojenie pretrváva dodnes, o čom svedčia podujatia a konferencie organizované na podporu vína, ako aj miestnych kultúrnych tradícií. Vína zo zhrozienskoveného hrozna a likérové vína zohrávajú výnimočnú úlohu pri určitých spoločenských, kultúrnych a náboženských príležitostiach.

8.2. Zemepisná oblasť

1. Zemepisné prostredie a zemepisný pôvod

Vinohradnícka oblasť, v ktorej sa môže vyrábať víno s CHZO „Agio Oros“, sa nachádza v administratívnej oblasti polostrova Atos. Vinohrady sa väčšinou nachádzajú pri mori alebo na svahoch do výšky 400 metrov nad morom. Pôdy majú dobré hodnoty pH, sú stredne zrnité, zvyčajne piesčito-ílovité až ílovito piesčité a na niektorých miestach piesčito-hlinité bez prílišnej salinity, majú vysoký obsah železa, medi a horčíka a dostatočný obsah fosforu a mangánu.

Z geologického hľadiska je polostrov Atos pokračovaním geologického útvaru Rodopy a prevládajú tu metamorfované kryštalické horniny (rula, nefrit, vápenec, kryštalický vápenec a mramor) a vyvreté horniny (žula, grandiority a ofiolity).

Z morfológického hľadiska sa vyznačuje strmými svahmi pozdĺž pobrežia, členitými záhybmi a prítomnosťou vrchu Atos, ktorý stúpa prudko ako pyramída až do výšky 2 033 m. Klíma na polostrove Atos je ovplyvnená týmto drsným terénom, ku ktorému sa na južnom cípe pridávajú strmé pobrežia a morské prúdy.

Podľa meteorologických údajov z meteorologických staníc Arnaia, Neos Marmaras a Stratoni je podnebie v oblasti vrchu Atos pobrežné stredomorské v nižších oblastiach, kontinentálne stredomorské vo vyšších oblastiach a vlhké kontinentálne v horách. Toto prechodné stredomorské podnebie sa vyznačuje miernymi zimami a chladnými letami. V nížinách aj horských oblastiach je mikroklima, v ktorej sa len veľmi zriedkavo vyskytnú škodlivé mrazy a extrémne vysoké teploty.

Najteplejšími mesiacmi sú júl a august s priemernými najvyššími teplotami počas dňa približne 31 °C. Najchladnejšími mesiacmi sú január a február s priemernou dennou teplotou okolo 8 °C, čo však nespôsobuje problémy, pretože priemerná najnižšia teplota zostáva nad 0 °C.

Priemerný ročný úhrn zrážok sa pohybuje od 470 mm (na rovinách) až do 850 mm (v horách), pričom od októbra do apríla prší najviac.

Vietor býva zvyčajne severoseverovýchodný, okrem leta, keď prevládajú južné vetry. Výnimočnou vlastnosťou podnebia na Chalkidiki je to, že hoci sa táto oblasť nachádza v severnom Grécku, leží v rovnakom izotermickom pásme minimálnych a maximálnych teplôt ako južnejšie oblasti, napríklad Messinia, Etoloakarnania a Attica, a to vďaka svojmu dlhému pobrežiu Egejského mora (630 km).

2. Zemepisné prostredie a zemepisný pôvod – likérové víno a víno zo zhrozenkovateného vína

Svahovité, suché a ľahké piesčité pôdy v kombinácii s miestnym stredomorským podnebím s chladnými zimami, chladnými vzdušnými prúdmi a množstvom slnečného svitu v lete vytvárajú ideálne podmienky na pestovanie kvalitnejšieho hrozna, ktoré dozrieva skôr, má vyšší obsah cukru, lepšiu farbu, uspokojujú fenolickú zrelosť a vysoký obsah alkoholu, čo sú základné enologické vlastnosti potrebné na výrobu likérových vín a vín zo zhrozenkovateného hrozna.

Vysoké teploty koncom leta, ktoré poskytujú priaznivé podmienky na hrozenkovatenie hrozna, v kombinácii s množstvom slnečného svitu vytvárajú ideálne podmienky na výrobu vín zo zhrozenkovateného hrozna a likérových vín, ktoré majú vynikajúcu kvalitu a vysokú obchodnú hodnotu.

8.3. Údaje o výrobku

1. Údaje o výrobku

Kvalitatívne vlastnosti vín s CHZO „Agio Oros“ sú výsledkom klimatických podmienok a rôznych typov pôdy tejto oblasti, v kombinácii s pestovanými odrodami viniča, spôsobmi starostlivosti o vinič a vinárskymi technikami.

2. Údaje o výrobku v kategórii „víno“

Biele vína s CHZO „Agio Oros“ majú čiru žltú farbu so zelenkastými odleskami alebo intenzívnu zlatožltú farbu, ak víno vyzrievalo v dubových sudoch. Ich vôňa sa menia podľa typu, odrody a vyzrievania, ale vyznačujú sa najmä tónmi exotického a letného ovocia, jazmínu, citrusov a vanilky. Vína sú na podnebí okrúhle a osviežujúco kyslé a v závislosti od toho, ako boli vyrobené, majú komplexnú bohatú chuť a dlhú koncovku.

Červené vína s CHZO „Agio Oros“ majú sýtočervenú farbu s modrastými odleskami a vôňa červeného ovocia, korenín, sušeného ovocia a vanilky. Ideálne klimatické podmienky, ktoré panujú v danej oblasti a ktoré zabezpečujú optimálnu fyziologickú a fenolickú zrelosť hrozna, vnášajú do vín štruktúrovanú, vyváženú chuť a jemné taníny.

Ružové vína s CHZO „Agio Oros“ sú ružové alebo rubínové až svetločervené s modrastými alebo oranžovými odleskami a vôňou červeného ovocia. Vyznačujú sa sviežosťou, vyváženou chuťou a kyslosťou.

3. Údaje o výrobku v prípade likérových vín a vín zo zhrozenkovateného hrozna

V prípade červených a bielych vín zo zhrozenkovateného hrozna s CHZO „Agio Oros“ sa hrozno z viniča zberá v pokročilom štádiu dozrievania a potom sa necháva schnúť na slnku 10 – 15 dní, aby sa dosiahla vyššia koncentrácia cukrov. Alkoholové kvasenie prebieha pomaly a samo sa ukončí. Zostane po ňom dostatočné množstvo zvyškového cukru, ktorý dodáva vínu charakteristickú sladkú chuť. Víno vyzrieva v dubových sudoch 1 až 2 roky, čo mu dodáva bohaté, jemné telo a komplexnú chuť. Hlavnými vôňami sú koreniny, sušené ovocie a orechy, figy, hrozienka a marhule.

V prípade likérových vín s CHZO „Agio Oros“ je výrobný postup trochu odlišný. Počas rokov s priaznivými poveternostnými podmienkami sa hrozno necháva prezrieť na viniči, aby sa zvýšil jeho obsah cukru, a alkoholové kvasenie sa prerušuje pridaním alkoholu, aby sa dosiahol požadovaný obsah alkoholu. Ide zvyčajne o červené vína s nízkym až stredným obsahom alkoholu, husté a masné na podnebí a s bohatou vôňou, v ktorej prevládajú najmä hrozienka, tmavá čokoláda a sušené ovocie.

8.4. Príčinný vzťah

1. Príčinný vzťah

Jedinečnosť vín s CHZO „Agio Oros“ spočíva v spojení osobitných vlastností danej oblasti (pôda, podnebie a vplyv vetrov v lete), pestovaných odrôd a používaných pestovateľských postupov.

2. Príčinný vzťah v kategórii „víno“

Všetky odrody sa dokonale prispôsobili oblasti vrchu Atos a produkujú vína s bohatým buketom voní charakteristických pre túto oblasť a s plnou a vyváženou chuťou. V dôsledku teplého a suchého počasia, ktoré panuje v danej oblasti, a typu pôd dozrieva hrozno v závislosti od odrody od polovice augusta do polovice septembra.

Okrem tradičných bielych muštových odrôd pestovaných v danej oblasti (Roditis, Asyrtiko, Athiri) a cudzích odrôd, ktoré sa úspešne odskúšali (Chardonnay a Sauvignon Blanc), sa v oblasti veľmi dobre aklimatizovala aj nedávno zavedená odroda Malagouzia. Keďže je citlivá na príliš vysokú vlhkosť, pestuje sa v stredných až vyšších úrovniach vinohradu. Hrozno dozrieva koncom augusta, čo dodáva vínam vyšší obsah alkoholu, dobrú kyslosť a vône tropického ovocia, citrusov (najmä limetky) a bazalky.

Modré muštové odrody sa pestujú v najstrmších častiach vinohradu s lepším odvodňovaním. Vďaka tomu vinič zadržiava menej vody, čo umožňuje lepšie alkoholové a fenolické dozrievanie hrozna. Kým z hrozna pestovaného na piesčitých pôdach vzniká víno s jemnými arómami, vína z hrozna z pôd s vysokým podielom ílu sa vyznačujú výrazným fenolickým charakterom.

Modrou muštovou odrodou, ktorá sa tradične používa na výrobu vína „Agio Oros“, je Limnio, ktorá sa zároveň považuje za najstaršiu grécku registrovanú muštovú odrodu. Okrem odrody Limnio sa však vo výraznej miere pestujú aj odrody Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge a Syrah, z ktorých sa vyrábajú kvalitné červené vína bohaté na taníny s vysokým obsahom alkoholu a dlhou koncovkou. V posledných rokoch sa odskúšali aj ďalšie odrody, ako sú Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko a Hamburský muškát. Z týchto odrôd sa vyrábajú vína s dobrou štruktúrou a intenzívnymi odrodovými arómami červeného ovocia. V prípade odrôd Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge a Cabernet Franc začína hrozno dozrievať v druhej polovici augusta, zatiaľ čo odrody Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro a Hamburský muškát dozrievajú počas prvých desiatich dní v septembri.

Z odrody Merlot vznikajú vína s vysokým obsahom alkoholu, jemnými tanínmi a vôňou čerešní a malín, zatiaľ čo z odrody Cabernet Franc, ktorá dozrieva neskôr, vznikajú vína s robustnou štruktúrou a sýtou farbou, ktoré sú vhodné na dlhé vyzrievanie. Z odrody Cabernet Franc sa vyrábajú vína s korenistými tónmi a charakteristickými arómami (najmä drobného červeného ovocia a čierneho korenia) s dobrou hĺbkou a koncentráciou a s obzvlášť vysokým obsahom antokyanínov.

Z odrody Agiorgitiko vznikajú vína s vysokým obsahom alkoholu, jemnými arómami čerešne, čokolády a korenín a so schopnosťou stredne dlhého až dlhého zrenia.

Z Hamburského muškátu vznikajú vína s intenzívnymi arómami typickými pre túto odrodu, ktoré pripomínajú ružu. Pestuje sa v najúrodnejších, hlbokých pôdach, kde hrozno získava svoje najlepšie organoleptické vlastnosti a svoju výnimočnú farbu, veľkosť a vôňu.

3. Príčinný vzťah v prípade likérových vín a vín zo zhrozienvateného hrozna

Likérové vína a vína zo zhrozienvateného hrozna vyrábané v oblasti vrchu Atos sú výnimočné vďaka ideálnemu prostrediu vytvorenému kombináciou pôdy a najmä klimatických podmienok oblasti, v ktorej sa vyrábajú. Výroba týchto vín v súčasnosti predstavuje 10 až 15 % celkovej produkcie vína v tejto oblasti.

Na výrobu týchto vín možno použiť niekoľko odrôd v závislosti od toho, aké organoleptické vlastnosti si želá výrobca vína vo svojom výrobku vyzdvihnúť. Najčastejšie sa používajú vysoko aromatické odrody, ako je Malagouzia a Hamburgský muškát, zatiaľ čo tradične sa používajú modré muštové odrody, ako je Merlot, Limnio, Xinomavro a Grenache Rouge, ktorých výsledkom sú likérové vína alebo vína zo zhrozienvateného hrozna karamelovej až červenej farby s bohatou koncovkou a komplexným buketom sušeného ovocia a sladkých korenín.

Tieto vína sa prezentujú na národných a medzinárodných súťažiach vín.

9. Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Výnimky

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

V článku 4 písm. c) spojenej ministerskej vyhlášky č. 392169/20.10.1999 o všeobecných pravidlách používania pojmu „vidiecke víno“ pri opise stolového vína (grécky úradný vestník, zväzok 2, č. 1985/8.11.99) v znení zmien zavedených spojenou ministerskou vyhláškou č. 321813/29.8.2007 sa uvádza:

„Pojem, vidiecke víno“ sa môže používať so zemepisným označením vzťahujúcim sa na región, administratívnu jednotku alebo vinársku oblasť, ktoré sú menšie ako administratívna jednotka pre stolové vína vyrobené vo vinárskych prevádzkach nachádzajúcich sa v danej administratívnej jednotke alebo v susediacich administratívnych jednotkách.“

Výnimky

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Článok 5 ods. 1 nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 zo 17. októbra 2018, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o žiadosti o ochranu označení pôvodu, zemepisných označení a tradičných pojmov v sektore vinohradníctva a vinárstva, námietkové konanie, obmedzenie používania, zmeny špecifikácií výrobkov, zrušenie ochrany a označovanie a obchodnú úpravu.

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania vín

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatkové ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

A. Pojmy týkajúce sa určitých výrobných metód

V článkoch 3 a 4 ministerskej vyhlášky č. 280557/9.6.2005 o vymedzení obdobia zrenia, vyzrievania a uvádzania na trh vín s označením pôvodu najvyššej kvality a vidieckych vín, ako aj o vymedzení označení používaných na ich etiketách, týkajúcich sa výrobného spôsobu alebo postupu (grécky úradný vestník, zväzok 2, č. 818/15-6-2005), sa stanovujú podmienky na použitie týchto označení:

- „NEΟΣ ΟΙΝΟΣ“/„ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (mladé víno),
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“/„ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vyzrievanie v sude alebo vyzrievané v sude),
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ alebo „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (zrenie v sude alebo zrejúce v sude),
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ alebo „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vinifikácia a vyzrievanie v sude alebo vinifikované a vyzrievané v sude),
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“/„ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vinifikácia v sude alebo vinifikované v sude).

B. Uvádzanie ročníka na etikete

Ak je na etikete vína uvedené označenie „NEΟΣ ΟΙΝΟΣ“/„ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ („mladé víno“), je povinné uviesť ročník podľa článku 1 ods. 2 ministerskej vyhlášky č. 280557/9.6.2005 o vymedzení obdobia zrenia, vyzrievania a uvádzania na trh vín s označením pôvodu najvyššej kvality a vidieckych vín, ako aj o vymedzení označení používaných na ich etiketách, týkajúcich sa výrobného spôsobu alebo postupu (grécky úradný vestník, zväzok 2, č. 818/15-6-2005)

C. Tradičné pojmy

- Tradičné pojmy v súlade s ministerskou vyhláškou 235309/7.2.2002 o uznaní tradičných pojmov pre vína (grécky úradný vestník, zväzok 2, č. 179/19-2002), ktoré súvisia s označením pôvodu alebo so zemepisným označením.

V súlade s uvedenou ministerskou vyhláškou sa na označovanie vín s CHZO „Agio Oros“ môžu používať tieto tradičné pojmy:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (biele z bieleho hrozna), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noir (biele z modrého hrozna), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (biele z ružového hrozna alebo biele zo sivého hrozna), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines (víno z vrchoviny), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΤΙΩΝ/Vin de coteaux (víno zo svahov).

- Tradičné pojmy v súlade s článkom 112 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 súvisiace s označením pôvodu alebo so zemepisným označením.

V súlade s článkom 113 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a podľa vymedzenia a registrácie v elektronickej databáze „e-ambrosia“ sa môžu používať a chrániť tieto tradičné pojmy vzťahujúce sa na CHZO „Agio Oros“, pokiaľ sú splnené príslušné podmienky právnych predpisov EÚ a vnútroštátnych právnych predpisov:

Τοπικός Οίνος (vidiecke víno) namiesto CHZO,

Αγρέπαυλη (Agreparlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) [Ampelonas(es)], Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) a Νάμα (Nama) v prípade sladkých vín, vín zo zhrozenkovateného hrozna a likérových vín.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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