

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2022/C 143/10)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM EN STANDARDÄNDRING AV DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

”Αγιο Όρος”/”Agio Oros”

PGI-GR-A0873-AM01

Datum för meddelandet: 31.12.2021.

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Tillägg som anger att det i produktionen av röda och vita viner som framställs av lätt torkade druvor krävs att druvorna lämnas att torka i 10–15 dagar.**

Motivering: Detta är den tid som krävs för att druvorna, som redan är övermogna när de sköras (sockerhalt över 270 g/l), ska få den önskade sockerhalten (350–370 g/l), samtidigt som de behåller andra egenskaper, t.ex. att de är hela, friska och saftiga, vilket förenklar pressningen och ger en tillräcklig mängd druvsaft.

Avsnittet ”Vinframställningsmetoder” har ändrats.

2. **Led b i avsnittet ”Särskilda vinframställningsmetoder” har ersatts**

Led b under rubriken ”Särskilda vinframställningsmetoder” i avsnittet ”Vinframställningsmetoder” har ersatts med följande:

”b) Vinstockarna beskärs antingen i bägarform eller med cordon de royat-metoden, enkel eller dubbel, med en permanent kordong eller stödkäppar.”

Motivering: Vinodlingen i Athosområdet går tillbaka till 900-talet e.Kr. Vinstockarna beskars ursprungligen i traditionella former som bägarform, men även i friare former (bland annat spaljeér som bildar tunnlar eller vinstockar som kryper på marknivå osv.). Med tiden blev vinodlingen mer mekaniserad och mer moderna och effektiva beskärningssystem infördes, såsom cordon de royat-metoden med en permanent kordong i torrare obebottade områden, eller guyot med stödkäppar i mer bördiga bebottade områden. Med tanke på den uråldriga vinodlingstraditionen används bägarformen fortfarande med framgång (även om den är mindre produktiv) på flera håll i Athosområdet. Mot bakgrund av områdets särpräglade andliga traditioner kommer det kommersiella värdet naturligtvis inte i främsta rummet.

Punkten ”Särskilda vinframställningsmetoder” i avsnittet ”Vinframställningsmetoder” har ändrats.

3. **Nya druvsorter har lagts till i blandningen av druvsorter för vitt vin och vin som framställs av lätt torkade druvor**

a) För vitt vin (torrt, halvtorrt, sött) har de gröna druvsorterna malagouzia och muscat d’alexandrie lagts till i sortblandningen, utan angivelse av andel.

b) För vin som framställs av lätt torkade druvor har de gröna druvsorterna malagouzia och muscat d’alexandrie lagts till i sortblandningen, utan angivelse av andel.

Motivering: Efter 1990 började druvsorten malagouzia odlas intensivt och planterades för första gången i stor skala på den angränsande halvön Sithonia. Den blev snabbt en av de populäraste druvsorterna i grekiska vinodlingar och har odlats på berget Athos under de senaste 15 åren. Malagouzia är en livskraftig och produktiv druvsort. Eftersom den är känslig för gråmögel och alltför mycket fukt odlas den på medelhög till hög höjd i vinodlingen, vanligen på sluttningar där dräneringen är bättre. Dessa förhållanden är karakteristiska för berget Athos. Druvsorten odlas med största försiktighet, bland annat när det gäller gödsling, bevattning och avlövning, som utförs sommartid

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

(knopprensning, avbladning). Malagouzia används antingen som enda druvsort eller i kombination med andra druvsorter med andra egenskaper (t.ex. asyrtiko), för att framställa torra, halvtorra och söta vita viner. Vinerna kännetecknas av måttlig syra och dominerande aromer av limefrukt och persika om vinstockarna odlas på jordlotter nära havet, med ytterligare gröna inslag av basilika och andra aromatiska örter om vinodlingarna ligger på högre höjder.

Muscat d'alexandrie började förmodligen odlas på berget Athos efter 1922, i och med att flyktingar tog med sig druvsorten och planterade den främst i norra Grekland och på ön Lemnos. År 1934 skrev Eulogios Kourilas, en präst på ett munkkloster, att klostret Stora Lavra hade "utmärkt Alexandrina". Klostret Simonos Petra försörjdes inte bara med druvor från sina marker på Lemnos (de år då druvskörden på berget Athos inte var tillräcklig för att tillgodose munkarnas behov), utan även med förökningsmaterial. Muscat d'alexandrie registrerades officiellt 1960. Eftersom druvsorten har odlats på halvön Athos i omkring 100 år, har den anpassat sig perfekt till områdets särskilda klimat.

Den trivs i områdets medelgrova lersandjord, som har ett pH-värde på 6–8. Druvsorten är måttligt livskraftig, produktiv och hårdig mot torka, och ger stora druvor med ljusgult skal. Skörden inleds mellan slutet av augusti och den 10 september, beroende på hur året utvecklas. Druvsorten mognar i genomsnitt något tidigare i vinodlingarna på berget Athos än i de andra delar av Grekland där den odlas.

Muscat d'alexandrie ger viner med en klargul färg och gyllene och gröna skiftningar. Aromerna domineras av ros, jasmin, stenfrukter och druvor, med inslag av mint. Vinerna har en medelhög fyllighet och syrahalt med en god (medellång) eftersmak tack vare sin rika aromatiska potential. Beroende på den medelhöga fylligheten och syrahalten används vinerna i blandningar med andra druvsorter, t.ex. asyrtiko, som har högre syrahalt. De kan med mycket få undantag lagras i högst fyra år, och är således avsedda att konsumeras som unga viner.

Avsnitten "Godkända druvsorter" och "Samband med det geografiska området" har ändrats genom att information har lagts till i avsnitten "Uppgifter om det geografiska området", "Uppgifter om produkten" och "Orsakssamband".

4. Nya druvsorter har lagts till i sortblandningen för röda viner, roséviner, likörviner och viner från lätt torkade druvor

- a) För rött vin (torrt, halvtorrt, sött) har de blå druvsorterna merlot, cabernet franc, agiorgitiko och hamburg muscat lagts till i sortblandningen, utan angivelse av andel.
- b) För rosévin (torrt och halvtorrt) har de blå druvsorterna merlot, cabernet franc, agiorgitiko och hamburg muscat lagts till i sortblandningen, utan angivelse av andel.
- c) För rött likörvin har de blå druvsorterna merlot, cabernet franc, agiorgitiko och hamburg muscat lagts till i sortblandningen, utan angivelse av andel.
- d) För vin framställt av lätt torkade druvor har de blå druvsorterna merlot, cabernet franc, agiorgitiko och hamburg muscat lagts till i sortblandningen, utan angivelse av andel.

Motivering: Merlot och cabernet franc, som är internationella mångsidiga druvsorter, odlas på berget Athos sedan några år tillbaka, och har hittills anpassat sig mycket väl till områdets jordmån och klimatförhållanden. Druvorna mognar väl och utvecklar en enhetlig färg och god sockerkoncentration. Viner som framställs av merlot-druvor är djupröda till färgen, fylliga och har hög alkoholhalt, medan cabernet franc-viner är tanninrika, har god alkoholhalt och är lämpade för långtidslagring. Agiorgitiko är en mångsidig grekisk druvsort. Den började odlas i norra Grekland relativt nyligen och förefaller bevara sina egenskaper väl, särskilt i Halkidiki och på berget Athos. Druvsorten är produktiv och aromatisk och ger viner med mjuka tanniner. Den berikar (tillsammans med hamburg muscat) därför den blandning av druvsorter som används för att framställa röda viner som omfattas av SGB "Άγιο Όρος"/"Agio Oros", vilka domineras av mer robusta och tanninrika druvsorter. Hamburg muscat odlas i hela Grekland. Hamburg muscat odlas i hela Grekland. På berget Athos används druvsorten mest i torra och halvtorra roséviner, i halvtorra och söta röda viner och i röda viner från lätt torkade druvor. Den ger mindre avkastning än den normala produktionen i detta område, vilket ger speciella viner med hög alkoholhalt, mycket mjuka tanniner och en behaglig, aromatisk eftersmak.

Avsnitten "Godkända druvsorter" och "Samband med det geografiska området" har ändrats genom att information har lagts till i avsnitten "Uppgifter om det geografiska området", "Uppgifter om produkten" och "Orsakssamband".

5. Införande av det traditionella uttrycket ”Nama”

Motivering: ”Nama” är namnet på de söta röda viner (viner från lätt torkade druvor eller likörviner) som traditionellt används under den heliga mässan. Det är en speciellt producerad typ av vin med låg syrahalt och alkoholhalt som framställs traditionellt i Athosområdet sedan flera sekler tillbaka.

Avsnittet ”Traditionellt uttryck” har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn

Αγιο Όρος/Agio Oros

2. Typ av geografisk beteckning

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin
3. Likörvin
15. Vin från lätt torkade druvor

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

1. *Torrt rött vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: mörkröd färg med rubinröda skiftningar.

Doft: intensiv arom av skogsbär och kryddor, men även inslag av vanilj eller tobak beroende på lagringstid.

Smak: fyllig med utmärkt struktur, god syra och mjuka tanniner.

— Lägsta totala alkoholhalt: 11,0 volymprocent.

— Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,5 volymprocent.

— Total sockerhalt (g/l): högst 9,0.

— Högsta totala syrahalt: 7,0 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Den högsta alkoholhalten måste uppfylla de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

— Om sockerhalten överstiger 4 g/l gäller de villkor som fastställs i del B i bilaga III till kommissionens förordning (EU) 2019/33.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

2. *Halvtorr rött vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: mörkröd färg med rubinröda skiftningar.

Doft: behaglig arom av röda bär (körsbär, surkörsbär).

Smak: fruktig och mjuk med en sammetslik konsistens och behaglig eftersmak.

- Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,5 volymprocent.
- Total sockerhalt (g/l): minst 4,5 – högst 17,5.
- Högsta totala syrahalt: 7,0 gram per liter uttryckt som vinsyra.
- Den högsta alkoholhalten måste uppfylla de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.
- Om sockerhalten överstiger 12 g/l gäller de villkor som fastställs i del B i bilaga III till kommissionens förordning (EU) 2019/33.
- Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten är 200 mg/l för röda viner med en sockerhalt, uttryckt som summan av glukos och fruktos, av minst 5 g/l (i enlighet med det undantag som fastställs i del B i bilaga I till kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/934).

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

3. *Sött rött vin*

KORTEATTAD BESKRIVNING

Utseende: mörkröd färg med skiftningar i purpur, rubinrött, lila eller blått, blir ibland tegelrött vid lagring.

Doft: komplex och intensivt aromatisk doft med dominerande inslag av honung eller torkad frukt.

Smak: fyllig och söt med balanserad syra.

- Lägsta totala alkoholhalt: 15,0 volymprocent.
- Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,5 volymprocent.
- Total sockerhalt (g/l): minst 45.
- Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
- Den högsta alkoholhalten måste uppfylla de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.
- Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten är 300 mg/l för söta viner med en total alkoholhalt på 15 volymprocent eller högre och en sockerhalt på 45 g/l (i enlighet med det undantag som fastställs i del B i bilaga I till kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/934).

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	300

4. *Torrt rosévin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: ljusrosa färg, ibland med skiftningar i orange.

Doft: röda bär och rosor, men även med gröna inslag (paprika), beroende på vilken druvsort som används.

Smak: Doften återspeglas i smaken. Vinerna har en lång eftersmak och är behagliga och fruktiga med uppfriskande syra.

- Lägsta totala alkoholhalt: 11,0 volymprocent.
- Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,0 volymprocent.
- Total sockerhalt (g/l): högst 9,0.
- Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
- Den högsta alkoholhalten måste uppfylla de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.
- Om sockerhalten överstiger 4 g/l gäller de villkor som fastställs i del B i bilaga III till kommissionens förordning (EU) 2019/33.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

5. *Halvtorrt rosévin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: mörkrosa eller orange färg beroende på utvinningsgrad.

Doft: karakteristiska aromer av söta röda bär (jordgubbe, hallon och sötkörbär).

Smak: medelfyllig som kännetecknas av fetma, överlag balanserad på grund av mjuk syra som balanseras av sötman.

- Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,0 volymprocent.
- Total sockerhalt (g/l): minst 4,5 – högst 17,5.
- Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
- Den högsta alkoholhalten måste uppfylla de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.
- Om sockerhalten överstiger 12 g/l gäller de villkor som fastställs i del B i bilaga III till kommissionens förordning (EU) 2019/33.
- Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten är 250 mg/l för roséviner med en sockerhalt, uttryckt som summan av glukos och fruktos, av minst 5 g/l (i enlighet med det undantag som fastställs i del B i bilaga I till kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/934).

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	250

6. *Torrt vitt vin*

KORTEFATTAD BESKRIVNING

Utseende: kristallklart, klargul färg med skiftningar i grönt.

Doft: främst av citrusfrukter och frukter med vitt fruktkött (persika, äpple).

Smak: vanligen frisk och balanserad med lång eftersmak.

- Lägsta totala alkoholhalt: 11,0 volymprocent.
- Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,0 volymprocent.
- Total sockerhalt (g/l): högst 9,0.
- Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
- Den högsta alkoholhalten måste uppfylla de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.
- Om sockerhalten överstiger 4 g/l gäller de villkor som fastställs i del B i bilaga III till kommissionens förordning (EU) 2019/33.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

7. Halvtorrt vitt vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: ljus guldgul färg.

Doft: livlig och fruktig med dominerande blommiga aromer.

Smak: fyllig med utpräglad syra och god struktur.

- Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,0 volymprocent.
- Total sockerhalt (g/l): minst 4,5 – högst 17,5.
- Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
- Den högsta alkoholhalten måste uppfylla de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.
- Om sockerhalten överstiger 12 g/l gäller de villkor som fastställs i del B i bilaga III till kommissionens förordning (EU) 2019/33.
- Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten är 250 mg/l för vita viner med en sockerhalt, uttryckt som summan av glukos och fruktos, av minst 5 g/l (i enlighet med det undantag som fastställs i del B i bilaga I till kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/934).

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	250

8. Sött vitt vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: gul färg med skiftningar i grönt, kan bli mörkgul vid lagring.

Doft: komplex och intensiv med fruktiga, blommiga eller söta kryddiga inslag, beroende på vilka druvsorter som används.

Smak balanserad och söt, fyllig med en lång aromatisk eftersmak.

- Lägsta totala alkoholhalt: 15,0 volymprocent.
- Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,0 volymprocent.
- Total sockerhalt (g/l): minst 45.
- Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
- Den högsta alkoholhalten måste uppfylla de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

- Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten är 300 mg/l och den totala alkoholhalten överstiger 15 % (i enlighet med det undantag som fastställs i del B i bilaga I till kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/934).

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	300

9. Röda likörviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: purpurfärg med rubinröda skiftningar.

Doft: intensiv med nötter, torkade röda bär, honung, vax och mörk choklad.

Smak: livlig, generös och fyllig, balanserad söt smak.

- Högsta verkliga alkoholhalt: 22,0 volymprocent.
- Lägsta totala alkoholhalt: 17,5 volymprocent.
- Lägsta sockerhalt: minst 221 g/l i must.
- Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
- Den högsta alkoholhalten måste uppfylla de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.
- Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten är 200 mg/l för likörviner och sockerhalten är minst 5 g/l (i enlighet med det undantag som fastställs i del B i bilaga I till kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/934).

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

10. Vitt vin från lätt torkade druvor

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: mörkgul färg med kaffefärgade skiftningar beroende på lagringstid.

Doft: komplex med söta kryddor, såsom kanel och ros, kombinerat med torkad frukt som aprikos och russin.

Smak: mjuk och söt med frisk syra och mycket god struktur.

- Lägsta naturliga alkoholhalt: 16,0 volymprocent.
- Lägsta totala sockerhalt (g/l): 45
- Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
- Den högsta alkoholhalten måste uppfylla de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.
- Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten är 400 mg/l för söta viner från lätt torkade druvor och restsockerhalten uttryckt som socker är minst 45 g/l (i enlighet med det undantag som fastställs i del B i bilaga I till kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/934).

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	30
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	400

11. Rött vin från lätt torkade druvor

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: djupt gulbrun med skiftningar i röd korall.

Doft: komplex med torkad frukt – fikon, aprikos, russin – och söta kryddor.

Smak: fyllig, balanserat söt med inslag av torkad frukt som aprikos och fikon.

- Lägsta naturliga alkoholhalt: 16,0 volymprocent.
- Lägsta sockerhalt: 140 g/l.
- Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
- Den högsta alkoholhalten måste uppfylla de värden som fastställs i relevant EU-lagstiftning.
- Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten är 400 mg/l för söta viner från lätt torkade druvor och restsockerhalten uttryckt som socker är minst 45 g/l (i enlighet med det undantag som fastställs i del B i bilaga I till kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/934).

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	30
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	400

5. Vinframställningsmetoder

5.1. Särskilda vinframställningsmetoder

1. Odlingsmetoder

Odlingsteknik

Vinstockarna beskärs antingen i bägarform eller med cordon de royat-metoden, enkel eller dubbel, med en permanent kordong eller stödkäppar.

2. Produktion av vita viner och vita viner från lätt torkade druvor

Restriktioner för vinframställning

a) Vita viner

Vita viner som omfattas av "Άγιο Όρος"/"Agio Oros" SGB framställs med moderna vinframställningsmetoder. Under alkoholjäsningen får temperaturen inte överstiga 20 °C.

b) Vita viner från lätt torkade druvor

Druvorna skördas övermogna (sockerhalten ska vara högre än 270 g/l) och lämnas sedan för att torka i solen under 10–15 dagar till dess att den önskvärda sockerhalten på 350–370 g/l har uppnåtts. Därefter pressas druvorna för att utvinna musten, följt av alkoholjäsning vid kontrollerade temperaturer på 16–18 °C.

3. Produktion av röda viner, röda viner från lätt torkade druvor, röda likörviner samt roséviner

Restriktioner för vinframställning

a) Röda viner

Röda viner som omfattas av "Άγιο Όρος"/"Agio Oros" SGB framställs med traditionella vinframställningsmetoder för rött vin.

b) Röda viner från lätt torkade druvor

Druvorna skördas övermogna (sockerhalten ska vara högre än 270 g/l) och lämnas sedan för att torka i solen under 10–15 dagar till dess att den önskvärda sockerhalten på 350–370 g/l har uppnåtts. Därefter pressas druvorna och placeras i en jäsningsstank för alkoholjäsning vid kontrollerade temperaturer på 20–22 °C.

c) Röda likörviner

Efter det att druvorna har avstjälkats och pressats något placeras de i en jäsningsstank där alkoholjäsningen inleds. Alkoholjäsning sker vid kontrollerade temperaturer på 20–22 °C. Vinet separeras från druvpressmassan när det har förvärvat de önskade organoleptiska egenskaperna. Neutral alkohol framställd av vinprodukter med en alkoholhalt på minst 96 volymprocent tillsätts för att avbryta alkoholjäsningen, och jästen avlägsnas med hjälp av filtrering.

d) Roséviner

Roséviner som omfattas av "Άγιο Όρος"/"Agio Oros" SGB framställs med moderna vinframställningsmetoder. Under alkoholjäsningen får temperaturen inte överstiga 20 °C.

4. Särskilda vinframställningsmetoder i produktionen av vita viner

Särskild vinframställningsmetod

- a) Vid framställning av halvtorr, halvött och sött vin godkänns sötning av vin i enlighet med tillämpliga bestämmelser (del D i bilaga I till förordning (EU) 2019/934).
- b) Likörvin framställs av druvmust som har genomgått partiell jäsning med en naturlig alkoholhalt på minst 12 volymprocent eller av vin eller en blandning av båda, till vilket neutral alkohol framställd av vinprodukter har tillsatts, antingen ensamt eller i en blandning, inbegripet alkohol som erhållits genom destillation av torkade druvor med en verklig alkoholhalt på minst 96 %, eller vindestillat eller destillat av torkade druvor med en verklig alkoholhalt på minst 52 volymprocent och högst 86 volymprocent.
- c) Vin från lätt torkade druvor framställs av druvmust som har lämnats i sol eller skugga för partiell dehydratisering under 10–15 dagar. Musten framställs utan tillsats – varken före, under eller efter alkoholjäsningen – av must eller renad koncentrerad druvmust eller jordbruksalkohol eller destillat av jordbruksprodukter, och utan att musten från lätt torkade druvor koncentreras på något sätt. Sockret och alkoholen i slutprodukten kommer endast från de druvor som används i vinframställningen.

5.2. Högsta avkastning

1. Högsta avkastning(ar) i hektoliter slutprodukt per hektar

96 hl per hektar

2. Högsta avkastning i kg druvor per hektar

12 000 kg druvor per hektar.

6. Avgränsat geografiskt område

Det avgränsade geografiska området för viner som omfattas av "Άγιο Όρος"/"Agio Oros" SGB ligger på 10–400 meters höjd och omfattar det administrativa området för berget Athos samt den angränsande orten Ouranoupoli i kommunen Stageira-Akanthos i prefekturen Halkidiki.

7. Huvudsakliga druvsorter

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 d'alexandrie

Hamburg muscat N

Xinomavro N – xinogaltso, popolka, mavro naoussa

Roditis Rs – alepou

8. Beskrivning av samband

8.1. Historiskt, kulturellt och socialt samband

1. Historiskt samband

Vinodlingar var väl utvecklade i Athosområdet, vilket framgår av flera skriftliga vittnesmål från munkar. Det finns många hänvisningar till vinodling i en bok som skrevs av Eulogios Kourilas Lauriotis, en präst i ett munkkloster. Omfattningen av den vinodling som bedrevs av klostren på berget Athos, varav alla fortfarande har sina egna vinerier än i dag, framgår av historiska arkiv. Det är värt att betona att varje kloster producerade omkring 80–100 ton vin per år. Förutom de 20 klostren hyser berget Athos även underlydande områden – som benämns heliga *sketen* eller asketiska bosättningar och heliga celler – med egen vinodling och vinkonsumtion. De druvsorter som traditionellt odlas här är limnio, fokianos, mavroudi, roditis och muscat d'alexandrie. Utländska druvsorter som merlot, cabernet sauvignon och syrah har odlats sedan 1990-talet. Under de senaste 15 åren har dessutom flera nyplanteringar gjorts med druvsorterna malagouzia, agiorgitiko, hamburg muscat och cabernet franc. Dessa druvsorter verkar ha aklimatiserat sig väl och har börjat användas för att framställa de utmärkta viner som är typiska för området.

Grundandet av klostren på berget Athos ledde till organiserad vinodling och storskalig vinproduktion. I en "handelskonvention" som härrör från år 972 e. Kr. fastställdes för första gången regler för vinhandeln inom gränserna för berget Athos, men klostervinerna började handlas även utanför dessa gränser. Under nästa sekel spelade många kloster i Grekland rollen som vinodlingens väktare, och drev i samband med detta välorganiserade vinerier.

2. Historiskt samband för likörviner och viner från lätt torkade druvor

Likörviner och viner från lätt torkade druvor har traditionellt producerats i detta område i över 1 000 år, i och med att munkarna förutom torra viner även har producerat en viss mängd sött vin. Detta var ett unikt vin som användes som måltidsdryck vid stora kristna högtider.

De höga temperaturerna och de många soltimmarna i detta område främjar ackumuleringen av socker i druvorna, vilket ger den alkoholhalt och de aromatiska komponenter som krävs för att producera viner (likörvin och vin från lätt torkade druvor) av hög kvalitet.

Med tiden blev dessa viner även berömda utanför produktionsområdet och vann ett gott anseende i hela Grekland för sin kvalitet och unika organoleptiska egenskaper.

För cirka 20 år sedan började lokala vinerier att producera och distribuera dessa viner systematiskt, med användning av traditionella tekniker i kombination med modern teknik.

Under denna tid fortsatte vinernas berömmelse att sprida sig och deras namn kom att bli oupplösligt förknippade med produktionsområdet, eftersom vinerna får sina särskilda egenskaper från de druvsorter som används, tillsammans med jordmåns- och klimatförhållandena och produktionsmetoden.

3. Kulturella, sociala och ekonomiska samband

Vinodlingar och vinframställning har sedan urminnes tider varit en oskiljaktig del av den lokala befolkningens kulturella, sociala och ekonomiska livsvillkor. Denna koppling finns än i dag, vilket framgår av de evenemang och konferenser som anordnas för att marknadsföra vinerna och av de lokala kulturella traditionerna. Viner från lätt torkade druvor och likörviner spelar en unik roll vid vissa sociala, kulturella och religiösa evenemang.

8.2. Geografisk miljö

1. Geografisk miljö och geografiskt ursprung

Det vinodlingsområde där viner som omfattas av "Άγιο Όρος"/"Agio Oros" SGB får produceras ligger inom halvön Athos administrativa gränser. Vinodlingarna ligger främst vid havet eller på sluttningarna upp till 400 meters höjd. Jordmånen har ett bra pH-värde och är medelgrov. Den består mestadels av lersandjord och på vissa håll kalkrik sandig lerjord utan överdriven salthalt, med höga halter av järn, koppar och magnesium och tillräcklig fosfor- och manganhalt.

Geologiskt sett är halvön Athos en fortsättning av den geologiska formationen Rodopi, med huvudsakligen metamorfa kristallina bergarter (gnejs, grönsten, kalksten, kristallin kalksten och marmor), och magmatiska bergarter (granit, branodiorit och ofiolit).

Morfologiskt sett kännetecknas halvön av branta sluttningar längs kusten, kuperade veck och berget Athos, som reser sig skarpt som en pyramid upp till en höjd av 2 033 meter. Klimatet på halvön Athos formas av den kuperade terrängen, kombinerat med den branta kusten och havsströmmarna vid dess södra ände.

Enligt meteorologiska data från väderstationerna Arnaia, Neos Marmaras och Stratoni varierar klimatet i Athosområdet mellan kustklimat av Medelhavscharakter på låglandet till kontinentalklimat högre upp och fuktigt kontinentalklimat i bergen. Detta övergångsklimat av Medelhavscharakter kännetecknas av milda vintrar och svala somrar. Både låglandet och bergsområdena gynnas av ett mikroklimat där skadlig frost och mycket höga temperaturer är sällsynta.

De varmaste månaderna är juli och augusti, med en högsta medeltemperatur dagtid på omkring 31 °C. De kallaste månaderna är januari och februari, då medeltemperaturen dagtid ligger kring 8 °C, men detta orsakar inga problem eftersom de lägsta medeltemperaturerna håller sig över 0 °C.

Den genomsnittliga nederbörden per år varierar från 470 mm (på slätterna) till 850 mm (i bergen). Det regnar mest från oktober till april.

Vindarna är främst nordliga till nordostliga, utom under sommaren då sydliga vindar är förhärskande. Ett exceptionellt särdrag hos klimatet i Halkidiki är att trots att regionen ligger i norra Grekland uppvisar den genom den långa kustremsan mot Egeiska havet (630 kilometer) samma lägsta och högsta isotermiska kurvor som regionerna längre söderut, t.ex. Messinia, Aitolien och Akarnanien och Attika.

2. Geografisk miljö och geografiskt ursprung – likörviner och viner från lätt torkade druvor

Den sluttande, torra och något sandiga marken, kombinerat med det lokala Medelhavsklimatet med milda vintrar, kalla luftströmmar och rikligt med solsken under sommaren, skapar idealiska förhållanden för odling av druvor av högre kvalitet som mognar tidigare, med högre sockerhalt och bättre färg, god fenolisk mognad och hög alkoholhalt, vilka är grundläggande oenologiska egenskaper för framställning av likörvin och viner från lätt torkade druvor.

De höga temperaturerna på sensommaren, som gynnar torkningen av druvorna, skapar i kombination med det rikliga solskenet idealiska förhållanden för att framställa viner från lätt torkade druvor och likörviner av utmärkt kvalitet och högt kommersiellt värde.

8.3. Produktuppgifter

1. Produktuppgifter

Kvalitetsegenskaperna hos viner som omfattas av "Άγιο Όρος"/"Agio Oros" SGB är resultatet av områdets klimatförhållanden och olika jordmånstyper, kombinerat med de druvsorter som odlas, de skötselmetoder som används för vinstockarna och vinframställningsteknikerna.

2. Produktuppgifter för kategorin "vin"

Vita viner som omfattas av "Άγιο Όρος"/"Agio Oros" SGB är klargula till färgen med gröna skiftningar eller intensivt gyllengula om vinet lagras på ekfat. Deras aromer varierar efter typen av vin, druvsort och lagringstid, men kännetecknas av inslag av exotiska frukter och sommarfrukter, jasmin, citrusfrukter och vanilj. Vinerna är fylliga med uppfriskande syra och har en komplex, rik smak och lång eftersmak, beroende på framställningsmetod.

Röda viner som omfattas av "Άγιο Όρος"/"Agio Oros" SGB har en intensiv röd färg med blå skiftningar och aromer av röda bär, kryddor, torkad frukt och vanilj. De har en strukturerad fyllighet med en balanserad smak och mjuka tanniner tack vare de idealiska klimatförhållandena i området som säkerställer god fysiologisk och fenolisk mognad.

Roséviner som omfattas av "Άγιο Όρος"/"Agio Oros" SGB är rosa eller rubinfärgade till ljusröda med blå eller orange skiftningar och har aromer av röda bär. De kännetecknas av sin friskhet, balanserad smak och syra.

3. Produktuppgifter för likörviner och viner från lätt torkade druvor

När det gäller röda och vita viner från lätt torkade druvor som omfattas av SGB "Άγιο Όρος"/"Agio Oros" skördas druvorna från vinstockarna i ett sent mognadsstadium och lämnas sedan att torka i solen under 10–15 dagar för att uppnå en högre sockerkoncentration. Alkoholjäsningen är långsam och upphör av sig själv, vilket innebär att tillräckligt med socker finns kvar för att ge vinet dess karakteristiska söta smak. Vinet lagras på ekfat i ett till två år, vilket ger det en rik, mjuk fyllighet och en komplex smak. De mest framträdande dofterna är kryddor, torkad frukt och nötter, fikon, russin och aprikos.

Processen skiljer sig något åt för likörviner som omfattas av "Άγιο Όρος"/"Agio Oros" SGB. Under år med gynnsamma väderförhållanden lämnas druvorna på vinstocken till dess att de blir övermogna för att öka sockerhalten, och alkoholjäsningen avbryts genom att alkohol tillsätts för att uppnå önskad alkoholhalt. Dessa viner är vanligen röda med låg till måttlig alkoholhalt, en rund smak med fetma och rik doft med aromer främst av russin, mörk choklad och torkad frukt.

8.4. Orsakssamband

1. Orsakssamband

Den unika karaktären hos viner som omfattas av SGB "Άγιο Όρος"/"Agio Oros" härrör från områdets särskilda egenskaper (jordmånen, klimatet och vindarnas effekter på sommaren), tillsammans med de druvsorter som odlas och de odlingstekniker som används.

2. Orsakssamband för kategorin "vin"

Alla druvsorter har anpassat sig perfekt till Athosområdet och ger viner med en rik doft av aromer som är karakteristiska för området och en fyllig och balanserad smak. De varma och torra förhållanden som råder i området kombinerat med jordmånstypen gör att druvorna mognar från mitten av augusti till mitten av september, beroende på druvsort.

Förutom de traditionella gröna druvsorter som odlas i området (roditis, asyrtiko, athiri) och de utländska druvsorter som har provats med framgång (chardonnay och sauvignon blanc), har även den nyligen införda druvsorten malagouzia acklimatiserat sig väl till området. Eftersom malagouzia är känslig för alltför mycket fukt odlas den på medelhög till hög höjd på vinodlingarna. Druvorna mognar i slutet av augusti, vilket ger viner med högre alkoholhalt, god syra och aromer av tropiska frukter, citrusfrukter (främst limefrukt) och basilika.

De blå druvsorterna odlas i vinodlingarnas brantaste delar för bättre dränering. Till följd av detta håller vinstockarna kvar mindre vatten, vilket ger bättre alkoholisk och fenolisk mognad för druvorna. De druvor som odlas på sandjord ger viner med delikata aromer, medan de druvor som odlas på övervägande lerhaltig jord ger viner med uttalad fenologisk karaktär.

Den blå druvsort som traditionellt används för att framställa "Άγιο Όρος"/"Agio Oros" är limnio, som också anses vara den äldsta registrerade grekiska druvsorten. Utöver limnio odlas dock även xinomavro, cabernet sauvignon, grenache rouge och syrah i betydande utsträckning, vilka ger tanninrika röda viner av hög kvalitet, med hög alkoholhalt och lång eftersmak. Andra druvsorter som merlot, cabernet franc, agiorgitiko och hamburg muscat har också provats under de senaste åren. De ger viner med god struktur och intensiva druvtypiska aromer av röda bär. Druvsorterna merlot, cabernet sauvignon, grenache rouge och cabernet franc börjar mogna under andra hälften av augusti, medan syrah, limnio, agiorgitiko, xinomavro och hamburg muscat mognar under de första tio dagarna i september.

Merlot ger viner med hög alkoholhalt, mjuka tanniner och dofter av körsbär och hallon, medan cabernet franc, som mognar senare, ger viner med robust struktur och djup färg som är lämpade för lagring under längre tid. Cabernet franc ger viner med kryddiga inslag och karakteristiska aromer (främst av röda bär och paprika), med god fyllighet och koncentration och särskilt hög total antocyaninhalt.

Agiorgitiko ger viner lämpade för lagring under längre tid, med hög alkoholhalt och mjuka aromer av körsbär, choklad och kryddor.

Hamburg muscat ger viner med intensiva aromer som är typiska för druvsorten och påminner om rosor. Den odlas i den bördigaste och djupaste jorden där druvorna bäst utvecklar sina organoleptiska egenskaper samt sin färg, storlek och doft.

3. Orsakssamband för likörviner och viner från lätt torkade druvor

De likörviner och viner från lätt torkade druvor som produceras på berget Athos är unika på grund av jordmånen och särskilt områdets klimatförhållanden, som tillsammans skapar en idealisk miljö. Produktionen av dessa viner svarar för närvarande för 10–15 % av områdets totala vinproduktion.

Flera druvsorter kan användas för att framställa dessa viner, beroende på vilka organoleptiska egenskaper som vinproducenterna vill lyfta fram på sin marknad. De vanligaste druvsorterna är mycket aromatiska sorter som malagouzia och hamburg muscat. Traditionellt sett är det dock vanligt att använda blå druvsorter som merlot, limnio, xinomavro och grenache rouge, vilka ger likörviner eller viner från lätt torkade druvor en gulbrun till röd färg, en rik eftersmak och en sammansatt doft av torkad frukt och söta kryddor.

Dessa viner har deltagit i vintävlingar på nationell och internationell nivå.

9. Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)

Undantag

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag för produktion i det avgränsade geografiska området.

Beskrivning av villkoret:

I artikel 4 c i det gemensamma ministerbeslutet nr 392169/20.10.1999 om allmänna bestämmelser angående användningen av uttrycket "lokalt vin" i beskrivningen av bordsvin (*Grekländs officiella kungörelseorgan*, serie II, nr 1985/8.11.99), i dess ändrade lydelse genom det gemensamma ministerbeslutet nr 321813/29.8.2007, föreskrivs följande:

Uttrycket "lokalt vin" får användas tillsammans med en geografisk beteckning som hänvisar till en provins, en prefektur eller ett vinodlingsområde som är mindre än en prefektur när det gäller bordsviner som produceras vid vinerier som är verksamma i den prefekturen eller i angränsande prefekturer.

Undantag

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag från produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Artikel 5.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 av den 17 oktober 2018 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller ansökningar om skydd av ursprungsbe-teckningar, geografiska beteckningar och traditionella uttryck inom vinsektorn, invändningsförfarandet, begränsningar i fråga om användning, ändringar av produktspecifikationer, avregistrering av skydd samt märkning och presentation.

Ytterligare bestämmelser om märkning av vin

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

A. I samband med vissa produktionsmetoder

Villkoren för användning av följande uttryck fastställs i artiklarna 3 och 4 i ministerbeslut nr 280557/9-6-2005 om fastställande av beslut om mognad, lagring och utsläppande på marknaden av kvalitetsviner med ursprungsbe-teckning och lokala viner samt om uttrycken som används för märkning av detta med avseende på produktions- eller beredningsmetoder (*Grekländs officiella kungörelseorgan*, serie II, nr 818/15-6-2005):

- "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" / "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (ungt vin).
- "ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / "ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (lagrat på fat)
- "ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" eller "ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (lagrat på fat).
- "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / "ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (vinifierat och lagrat på fat).
- "ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (vinifierat på fat).

B. Tryckning av årgång på etiketten

Där uttrycken "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" eller "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" ("ungt vin") används vid märkningen av vinerna är det obligatoriskt att trycka årgången i enlighet med artikel 1.2 i ministerbeslut nr 280557/9-6-2005 om fastställande av beslut om mognad, lagring och utsläppande på marknaden av kvalitetsviner med ursprungsbeteckning och lokala viner samt om uttrycken som används för märkning av detta med avseende på produktions- eller beredningsmetoder (*Greklands officiella kungörelseorgan*, serie II, nr 818/15-6-2005).

C. Traditionella uttryck

- Traditionella uttryck i enlighet med ministerbeslut nr 235309/7-2-2002 om godkännande av traditionella uttryck som används för viner (*Greklands officiella kungörelseorgan*, serie II, nr 179/19-2002) som har samband med ursprungsbeteckningen eller den geografiska beteckningen.

I enlighet med ovannämnda ministerbeslut får följande traditionella uttryck användas på etiketten på viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Άγιο Όρος"/"Agio Oros":

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (Vitt på gröna druvor), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noir (Vitt på blå druvor), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (Vitt på rosa druvor eller vitt på grå druvor), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines (Vin från kullar), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux (Vin från sluttningar).

- Traditionella uttryck enligt artikel 112 i förordning (EU) nr 1308/2013, som har samband med denna ursprungsbeteckning eller geografiska beteckning.

Under förutsättning att de relevanta villkoren i EU-lagstiftning och nationell lagstiftning är uppfyllda får följande traditionella uttryck användas och skyddas i samband med SGB "Άγιο Όρος"/"Agio Oros" i enlighet med artikel 113 i förordning (EU) nr 1308/2013 och såsom fastställts och registrerats i den elektroniska databasen e-Ambrosia:

Τοπικός Οίνος (lokalt vin) i stället för den skyddade geografiska beteckningen

Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos), och Νάμα (Nama) för söta viner, viner från lätt torkade druvor och likörviner.

Länk till produktspecifikationen

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