



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

65. årgang

31. marts 2022

Indhold

II *Meddelelser*

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2022/C 143/01	Meddelelse om offentliggørelse af produktionsmængderne af råmælk, jf. artikel 149, stk. 5, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013	1
---------------	--	---

IV *Oplysninger*

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Rådet

2022/C 143/02	Rådets afgørelse af 29. marts 2022 om udnævnelse af medlemmer af og suppleanter til Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen for Tjekkiet, Frankrig og Sverige	3
---------------	--	---

Europa-Kommissionen

2022/C 143/03	Euroens vekselkurs — 30. marts 2022	5
---------------	---	---

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2022/C 143/04	Ajourføring af referencebeløb gældende ved passage af de ydre grænser, jf. artikel 6, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/399 om indførelse af en EU-kodeks for personers grænsepassage (Schengengrænsekodeks)	6
---------------	---	---

OPLYSNINGER VEDRØRENDE DET EUROPÆISKE ØKONOMISKE SAMARBEJDSOMRÅDE

EFTA-Tilsynsmyndigheden

2022/C 143/05	Tærskelværdier, jf. direktiv 2014/23/EU, 2014/24/EU, 2014/25/EU og 2009/81/EF, udtrykt i EFTA-landenes nationale valutaer	8
2022/C 143/06	Ikke statsstøtte som omhandlet i EØS-aftalens artikel 61, stk. 1	9
2022/C 143/07	Statsstøtte — Beslutning om ikke at gøre indsigelse	10
2022/C 143/08	Statsstøtte — Beslutning om ikke at gøre indsigelse	11

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2022/C 143/09	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33	12
2022/C 143/10	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33	28

II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Meddelelse om offentliggørelse af produktionsmængderne af råmælk, jf. artikel 149, stk. 5, i Europa-
Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ⁽¹⁾

(2022/C 143/01)

Årlige data (1000 ton) (*)				
Produktionsmængder af råmælk (**), jf. artikel 149, stk. 5, i forordning (EU) nr. 1308/2013				
2020	Komælk	Fåremælk	Gedemælk	Bøffel­mælk
BE	4 449,00	0,00	45,00	0,00
BG	881,76	76,48	31,28	15,93
CZ	3 267,73	0,04 (***)	0,10 (***)	0,00
DK	5 666,00	0,00	0,00	0,00
DE	33 164,91	6,70	16,28	1,00
EE	848,30	0,00	0,70	0,00
IE	8 561,47	0,00	0,00	0,00
EL	683,46	945,43	361,35	0,09
ES	7 606,07	556,25	523,90	0,00
FR	25 147,31	325,50	679,30	0,00
HR	596,00	7,00	9,00	0,00
IT	12 712,48	481,97	61,24	253,83
CY	275,16	37,90	34,34	0,00
LV	988,20	0,00	1,90	0,00
LT	1 488,00	0,00	3,67	0,00
LU	447,34	0,12	3,08	0,00
HU	2 014,33	1,61	3,06	0,00 n
MT	42,11	1,91	0,92	0,00
NL	14 522,00	0,00	407,00	3,00
AT	3 815,47	11,42	25,37	0,00

⁽¹⁾ EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

Årlige data (1000 ton) (*)

Produktionsmængder af råmælk (), jf. artikel 149, stk. 5, i forordning (EU) nr. 1308/2013**

2020	Komælk	Fåremælk	Gedemælk	Bøffelmælk
PL	14 821,82	0,54	8,51	0,00
PT	1 993,61	74,31	31,20	0,00
RO	3 679,60	426,00	240,80	16,10
SI	630,65	0,49	2,06	0,00
SK	917,69	11,39	0,46	0,00
FI	2 406,52	0,00	0,00	0,00
SE	2 772,74	0,00	0,00	0,00
EU-27	154 399,73	2 965,06	2 490,52	289,95

(*) 0,00: nul eller mindre end 5 ton.

(**) Mælkeproduktion på bedriften i 2020, EUROSTAT – Newcronos, Fremstillede produkter.

(***) Meddelt af medlemsstaten og/eller skønnet/beregnet produktion.

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

RÅDET

RÅDETS AFGØRELSE

af 29. marts 2022

om udnævnelse af medlemmer af og suppleanter til Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen for Tjekkiet, Frankrig og Sverige

(2022/C 143/02)

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets afgørelse af 22. juli 2003 om nedsættelse af et rådgivende udvalg for sikkerhed og sundhed på arbejdspladsen ⁽¹⁾, særlig artikel 3,

under henvisning til den liste over kandidater, Rådet har fået forelagt af medlemsstaternes regeringer, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Rådet udnævnte ved sin afgørelse af 24. februar 2022 ⁽²⁾ medlemmerne af og suppleanterne til Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen for perioden fra den 1. marts 2022 til den 28. februar 2025.
- (2) Tjekkiets, Frankrigs og Sveriges regeringer har foretaget yderligere indstillinger til en række pladser, der skal besættes —

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

Artikel 1

Følgende medlemmer af og suppleanter til Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen udnævnes for perioden indtil den 28. februar 2025:

I. REGERINGSREPRÆSENTANTER

Medlemsstat	Medlemmer	Suppleanter
Frankrig	Anne AUDIC	Nicolas BESSOT Lucie MEDIAVILLA
Sverige	Anne-Sofie DALENG	Viktorija BERGSTRÖM Magnus FALK

⁽¹⁾ EUT C 218 af 13.9.2003, s. 1.⁽²⁾ Rådets afgørelse af 24. februar 2022 om udnævnelse af medlemmer af og suppleanter til Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen (EUT C 92 af 25.2.2022, s. 1).

II. REPRÆSENTANTER FOR ARBEJDSTAGERNES FAGLIGE ORGANISATIONER

Medlemsstat	Medlemmer	Suppleanter
Tjekkiet	Jiří VAŇÁSEK	Radka SOKOLOVÁ
Frankrig	Abderrafik ZAIGOUCHE	Edwina LAMOUREUX Jean-Paul ZERBIB
Sverige	Cyrene WAERN	Karin FRISTEDT Ulrika HAGSTRÖM

III. REPRÆSENTANTER FOR ARBEJDSGIVERNES FAGLIGE ORGANISATIONER

Medlemsstat	Medlemmer	Suppleanter
Tjekkiet	Miroslav HORKÝ	Martin RÖHRICH Martina KROUPOVÁ
Frankrig	Franck GAMBELLI	Nathalie BUET Patrick LEVY
Sverige	Cecilia ANDERSSON	Malin NILSSON Tommy LARSSON

Artikel 2

Rådet udnævner senere de endnu ikke indstillede medlemmer og suppleanter.

Artikel 3

Denne afgørelse træder i kraft på dagen for vedtagelsen.

Udfærdiget i Bruxelles, den 29. marts 2022.

På Rådets vegne
A. TAQUET
Formand

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

30. marts 2022

(2022/C 143/03)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1126	CAD	canadiske dollar	1,3891
JPY	japanske yen	135,47	HKD	hongkongske dollar	8,7081
DKK	danske kroner	7,4391	NZD	newzealandske dollar	1,5947
GBP	pund sterling	0,84563	SGD	singaporeanske dollar	1,5064
SEK	svenske kroner	10,3498	KRW	sydkoreanske won	1 346,97
CHF	schweiziske franc	1,0309	ZAR	sydafrikanske rand	16,1288
ISK	islandske kroner	142,20	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,0666
NOK	norske kroner	9,6398	HRK	kroatiske kuna	7,5720
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 957,24
CZK	tjekkiske koruna	24,450	MYR	malaysiske ringgit	4,6779
HUF	ungarske forint	368,13	PHP	filippinske pesos	57,906
PLN	polske zloty	4,6679	RUB	russiske rubler	
RON	rumænske leu	4,9477	THB	thailandske bath	37,144
TRY	tyrkiske lira	16,3296	BRL	brasilianske real	5,2808
AUD	australske dollar	1,4809	MXN	mexicanske pesos	22,1557
			INR	indiske rupee	84,3800

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Ajourføring af referencebeløb gældende ved passage af de ydre grænser, jf. artikel 6, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/399 om indførelse af en EU-kodeks for personers grænsepassage (Schengengrænsekodeks) ⁽¹⁾

(2022/C 143/04)

Offentliggørelsen af referencebeløb gældende ved passage af de ydre grænser, jf. artikel 6, stk. 4), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/399 af 9. marts 2016 om indførelse af en EU-kodeks for personers grænsepassage (Schengengrænsekodeks) ⁽²⁾, er baseret på de oplysninger, medlemsstaterne indberetter til Kommissionen i overensstemmelse med Schengengrænsekodeksens artikel 39.

Ud over de oplysninger, der offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*, findes der på webstedet for Generaldirektoratet for Migration og Indre Anliggender oplysninger, der ajourføres hver måned.

DE AF DE NATIONALE MYNDIGHEDER FASTSATTE REFERENCEBELØB, SOM EN TREDJELANDSSTATSBORGER MINDST SKAL RÅDE OVER VED PASSAGE AF DE YDRE GRÆNSER

SPANIEN

Erstatter de oplysninger, der er offentliggjort i EUT C 486 af 3.12.2021, s. 26.

I artikel 1 i bekendtgørelse PRE/1282/2007 af 10. maj 2007 om de økonomiske midler, som udenlandske statsborgere skal dokumentere, at de råder over, for at kunne indrejse i Spanien, fastsættes det, at det beløb, der skal fremvises dokumentation for, skal have en størrelse, der i EUR udgør 10 % af den tværfaglige bruttomindsteløn eller et tilsvarende beløb i udenlandsk valuta ganget med det antal dage, som de pågældende har til hensigt at opholde sig i Spanien, og med det antal personer, som de rejser med og har ansvaret for.

I kongeligt dekret 152/2022 af 22. februar 2022, hvorved den tværfaglige mindsteløn fastsættes, og som er offentliggjort i Spaniens statstidende nr. 46 af 23. februar 2022, fastsættes størrelsen på den tværfaglige mindsteløn, der var gældende pr. 1. januar 2022, nemlig 33,33 EUR/dag eller 1 000 EUR/måned, afhængigt af om lønnen fastsættes pr. dag eller måned.

Ifølge opdateringen af størrelsen på den tværfaglige mindsteløn, der blev fastsat ved kongeligt dekret 152/2022 af 22. februar 2022, skal udlændinge, som har til hensigt at indrejse i Spanien, fortsat dokumentere, at de råder over et minimumsbeløb på 100 EUR pr. person pr. dag, og dem, der har til hensigt at opholde sig i Spanien, et minimumsbeløb på 900 EUR eller et tilsvarende beløb i udenlandsk valuta, hvis det kræves af de embedsmænd, der foretager kontrol ved indrejse på spansk område, og på betingelserne i førnævnte bekendtgørelse.

Fortegnelse over tidligere publikationer

EUT C 247 af 13.10.2006, s. 19.

EUT C 77 af 5.4.2007, s. 11.

EUT C 153 af 6.7.2007, s. 22.

EUT C 164 af 18.7.2007, s. 45.

EUT C 182 af 4.8.2007, s. 18.

EUT C 57 af 1.3.2008, s. 38.

EUT C 134 af 31.5.2008, s. 19.

EUT C 331 af 31.12.2008, s. 13.

EUT C 33 af 10.2.2009, s. 1.

EUT C 36 af 13.2.2009, s. 100.

EUT C 37 af 14.2.2009, s. 8.

EUT C 98 af 29.4.2009, s. 11.

EUT C 35 af 12.2.2010, s. 7.

EUT C 304 af 10.11.2010, s. 5.

EUT C 24 af 26.1.2011, s. 6.

EUT C 157 af 27.5.2011, s. 8.

EUT C 203 af 9.7.2011, s. 16.

EUT C 11 af 13.1.2012, s. 13.

EUT C 72 af 10.3.2012, s. 44.

EUT C 199 af 7.7.2012, s. 8.

EUT C 298 af 4.10.2012, s. 3.

EUT C 56 af 26.2.2013, s. 13.

EUT C 98 af 5.4.2013, s. 3.

EUT C 269 af 18.9.2013, s. 2.

EUT C 57 af 28.2.2014, s. 2.

EUT C 152 af 20.5.2014, s. 25.

⁽¹⁾ Se listen over oplysninger, der tidligere er offentliggjort, nederst i denne ajourføring.

⁽²⁾ EUT L 77 af 23.3.2016, s. 1.

EUT C 224 af 15.7.2014, s. 31.

EUT C 434 af 4.12.2014, s. 3.

EUT C 447 af 13.12.2014, s. 32.

EUT C 38 af 4.2.2015, s. 20.

EUT C 96 af 11.3.2016, s. 7.

EUT C 146 af 26.4.2016, s. 12.

EUT C 248 af 8.7.2016, s. 12.

EUT C 111 af 8.4.2017, s. 11.

EUT C 21 af 20.1.2018, s. 3.

EUT C 93 af 12.3.2018, s. 4.

EUT C 153 af 2.5.2018, s. 8.

EUT C 186 af 31.5.2018, s. 10.

EUT C 264 af 26.7.2018, s. 6.

EUT C 366 af 10.10.2018, s. 12.

EUT C 459 af 20.12.2018, s. 38.

EUT C 140 af 16.4.2019, s. 7.

EUT C 178 af 28.5.2020, s. 3.

EUT C 102 af 24.3.2021, s. 8.

EUT C 486 af 3.12.2021, s. 26.

OPLYSNINGER VEDRØRENDE DET EUROPÆISKE ØKONOMISKE
SAMARBEJDSOMRÅDE

EFTA-TILSYNSMYNDIGHEDEN

Tærskelværdier, jf. direktiv 2014/23/EU, 2014/24/EU, 2014/25/EU og 2009/81/EF, udtrykt i EFTA-landenes nationale valutaer

(2022/C 143/05)

Tærskler i EUR	Tærskler i NOK	Tærskler i CHF	Tærskler i ISK
80 000	835 914	86 501	12 023 995
140 000	1 462 850	151 377	21 041 991
215 000	2 246 520	232 472	32 314 487
431 000	4 503 489	466 025	64 779 274
750 000	7 836 697	810 949	112 724 954
1 000 000	10 448 930	1 081 265	150 299 939
5 382 000	56 236 143	5 819 373	808 914 275

Ikke statsstøtte som omhandlet i EØS-aftalens artikel 61, stk. 1

(2022/C 143/06)

EFTA-Tilsynsmyndigheden finder ikke, at følgende foranstaltning udgør statsstøtte som omhandlet i EØS-aftalens artikel 61, stk. 1:

Dato for vedtagelse af beslutningen	15. december 2021
Sag nr.	87779
Beslutning nr.	288/21/KOL
EFTA-stat	Norge
Støtteforanstaltningens navn (og/eller navnet på den støttemodtagende virksomhed)	Ocean Space Centre
Retsgrundlag	Den norske finanslov for 2022
Foranstaltningens art	Ad hoc-støtte
Formål	Forskning, udvikling og innovation
Støtteform	Tilskud
Budget	Op til 8 154 mio. NOK (P85-skøn)
Støtteintensitet	100 %
Varighed	2022-2029 (skøn)
Berørte sektorer	P.85.4 -Videregående uddannelse M.72.1- Forskning og eksperimentel udvikling inden for naturvidenskab og teknik M.72.19 - Anden forskning og eksperimentel udvikling inden for naturvidenskab og teknik
Navn og adresse på den støtteydende myndighed	Nærings- og fiskeridepartementet Postboks 8090 Dep 0032 Oslo, Norge Kommunal- og distriktsdepartementet Postboks 8112 Dep 0032 Oslo, Norge

Den autentiske udgave af beslutningen (uden fortrolige oplysninger) findes på EFTA-Tilsynsmyndighedens websted:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Statsstøtte — Beslutning om ikke at gøre indsigelse

(2022/C 143/07)

EFTA-Tilsynsmyndighedens beslutning om ikke at gøre indsigelse mod følgende statsstøtteforanstaltning:

Dato for vedtagelse af beslutningen	14. december 2021
Sag nr.	87845
Beslutning nr.	290/21/KOL
EFTA-stat	Norge
Støtteforanstaltningens navn (og/eller navnet på den støttemodtagende virksomhed)	Covid-19 — Forlængelse af og ændringer til den norske paraplyordning for likviditetsstøtte til virksomheder i kommuner, der er ramt af covid-19-pandemien
Retsgrundlag	<p>Regeringens forslag til finanslov nr. 79 S (2020-2021), der blev vedtaget den 23. februar 2021</p> <p>Vilkår og betingelser for foranstaltningen er beskrevet i de cirkulærer til kommunerne, der er udsendt af ministeriet for lokalforvaltning og modernisering</p> <p>Kapitel 6 i bekendtgørelsen om økonomisk forvaltning for nationale myndigheder, der er sat i kraft ved kongelig anordning af 12. december 2003, er relevant</p>
Foranstaltningens art	Støtteordning
Formål	At sikre adgang til likviditet for virksomheder, der står over for en pludselig nedsat eller manglende likviditet som følge af covid-19-pandemiens indvirkning på økonomien og de deraf følgende lokale eller nationale infektionsbekæmpelsesforanstaltninger
Støtteform	Direkte tilskud
Budget	Det maksimale anslåede budget er på 4.55 mia. NOK
Støtteintensitet	Foranstaltningen giver alle kommuner/fylker en ramme, inden for hvilke de kan støtte lokale virksomheder, der udsættes for øgede omkostninger eller tab. Behovet for midler kan derfor variere
Varighed	Indtil den 30. juni 2022
Berørte sektorer	Sektorer eller virksomheder kan variere afhængigt af ordningerne i den enkelte kommune/det enkelte fylke. Foranstaltningen finder imidlertid ikke anvendelse på virksomheder, der finansieres fuldt ud af offentlige myndigheder, og som ikke er åbne for finanssektoren
Navn og adresse på den støtteydende myndighed	Ministeriet for Lokalforvaltning og Modernisering er den myndighed, der er ansvarlig for foranstaltningen og for at fastlægge rammerne for, hvordan kommuner og fylker kan tilpasse og prioritere lokale ordninger
Andre oplysninger	

Den autentiske udgave af beslutningen (uden fortrolige oplysninger) findes på EFTA-Tilsynsmyndighedens websted: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Statsstøtte — Beslutning om ikke at gøre indsigelse

(2022/C 143/08)

EFTA-Tilsynsmyndighedens beslutning om ikke at gøre indsigelse mod følgende statsstøtteforanstaltning:

Dato for vedtagelse af beslutningen	16. december 2021
Sag nr.	87895
Beslutning nr.	294/21/KOL
EFTA-stat	Norge
Støtteforanstaltningens navn (og/eller navnet på den støttemodtagende virksomhed)	Forlængelse af covid-19-garantiordningen
Retsgrundlag	Forskrift om ændring i forskrift 27. mars 2020 nr. 490 til lov om statlig garantiordning for lån til små og mellemstore bedrifter, FOR-2020-03-27-490
Foranstaltningens art	Støtteordning
Formål	At sikre adgangen til likviditet for virksomheder, som pludselig får likviditetsmangel som følge af covid-19-udbruddet
Støtteform	Offentlige garantier
Budget	50 mia. NOK (til ordningen som ændret)
Varighed	Indtil den 30. juni 2022
Berørte sektorer	Alle sektorer
Navn og adresse på den støtteydende myndighed	GIEK, Garantiinstituttet for eksportkredit Postboks 1763 Vika N-0122 Oslo NORGE

Den autentiske udgave af beslutningen (uden fortrolige oplysninger) findes på EFTA-Tilsynsmyndighedens websted:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2022/C 143/09)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM EN STANDARDÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Σαντορίνη« (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Meddelelsesdato: 31. januar 2021

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Ved fremstilling af tør hvidvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini er minimumsindholdet af druesorten Assyrτικο øget fra 75 % til 85 %**

Den øgede andel af Assyrτικο forbedrer kvaliteten af de producerede vine. Mere specifikt giver druesorten meget koncentrerede og delikate hvidvine med udpræget mineralitet. Vinsanto-vine fremstillet af let tørrede druer, hovedsagelig af sorten Assyrτικο, er fyldige, komplekse og intense. Kvalitetsforbedringer og forskellige aktuelle markedskrav har fået stadigt flere vinproducenter til at anvende en større andel af sorten Assyrτικο. I de fleste tilfælde overstiger andelen 90 %. Desuden dyrkes der på alle nybeplantede eller omstrukturerede vindyrkningsarealer på Santorini kun en enkelt sort, hovedsageligt Assyrτικο.

Kapitlerne om »ønologiske fremgangsmåder« og »tilladte druesorter« er blevet ændret.

2. **Maksimumsudbyttet af vinmarker til produktion af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini er blevet reduceret fra 8 000 kilo pr. hektar til 6 500 kilo pr. hektar**

Statistikker over drueproduktionen de seneste år viser, at det gennemsnitlige udbytte på vindyrkningsarealerne er ca. 3 000 kg/ha, og at det maksimale udbytte med moderne vindyrkningsmetoder ikke overstiger 6 500 kg/ha. For at beskytte og forbedre produktet er det nødvendigt at tilpasse det maksimale hektarudbytte i lyset af de nye data og nedsætte det til 6 500 kg/ha.

Kapitlet om »Maksimalt udbytte pr. hektar« er blevet ændret.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

3. **Sukkerindholdet i de tørre hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini må ikke overstige 4 gram pr. liter eller 9 gram pr. liter under visse forhold**

Bestemmelserne om sukkerindholdet i tørre hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini er bragt i overensstemmelse med del B i bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/33. Nærmere bestemt må sukkerindholdet ikke overstige »4 gram pr. liter eller 9 gram pr. liter, forudsat at det samlede syreindhold udtrykt i gram vinsyre pr. liter ikke er mere end 2 gram pr. liter under indholdet af restsukker«. Den usædvanligt lave pH-værdi for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini resulterer ofte i vine, der er ubalancerede i smagen. Det foreslåede sukkerindhold, med ovennævnte betingelse, skaber en god balance mellem sukker og syreindhold.

Kapitlet om »Beskrivelse af vinene«, navnlig afsnittet om »Den tørre hvidvins analytiske og organoleptiske egenskaber«, er blevet ændret.

4. **Formatet for det traditionelle begreb »Νυχτέρι« angivet med latinske bogstaver er blevet erstattet med »Nykteri«-»NYKTERI«**

I artikel 13 i ministeriel bekendtgørelse nr. 235309/7.2.2002 om godkendelse af traditionelle benævnelser for vin (Grækenlands statstidende, serie II, nr. 179/19.2.2002) fastsættes betingelserne for anvendelsen af den traditionelle benævnelse »NYXTEPI-Nykteri« for tørre hvidvine med betegnelsen »Santorini Superior Quality Designation of Origin Santorini«. Med ændringen bringes varespecifikationen i overensstemmelse med den nationale lovgivning.

Kapitlet om »Gældende krav«, navnlig afsnittet om »Traditionelle udtryk«, er blevet ændret.

5. **Udeladt i kapitlet om ønologiske fremgangsmåder**

I kapitlet om ønologiske fremgangsmåder for tør hvidvin udgår følgende beskrivelse af en vinfremstillingsmetode: »fremstillet ved knusning før gæring efterfulgt af bundfældning og podning med ren udvalgt gær, der udtrykker den aromatiske typicitet«. Ordlyden udgår, da den ikke beskriver en specifik ønologisk fremgangsmåde.

Kapitlet om ønologiske fremgangsmåder er blevet ændret.

6. **Ajourføring af den tekniske dokumentation for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini**

I forbindelse med ajourføringen af den tekniske dokumentation er der foretaget følgende ændringer i varespecifikationen:

- i) beskrivelsen af tilknytningen til det geografiske område for hedvin af let tørrede druer er blevet slået sammen med beskrivelsen af tilknytningen til det geografiske område for naturligt sød vin/vin af let tørrede druer, da der ikke er forskel på de to vintyper
- ii) der er tilføjet og erstattet nationale bestemmelser om de krav og kontroller, der gælder for BOB- og BGB-vine
- iii) oplysningerne om de kompetente kontrolmyndigheder er blevet ændret.

Kapitlerne om »Tilknytning til det geografiske område for naturligt sød vin/vin af let tørrede druer« og »Tilknytning til det geografiske område for hedvin af let tørrede druer« er blevet slået sammen.

Kapitlerne om »Gældende krav« og »Oplysninger om kontrolmyndigheder og -organer« er blevet ændret.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

”Σαντορίνη (Santorini)

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vine

3. Hedvine

15. Vin af let tørrede druer

4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. Tør hvidvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: klar grønliggul farve.

Duft: kompleks duft med aroma af citrusfrugt, noter af appelsin og citronskal og karakteristiske metalliske baggrundsnoter.

Smag: rig smag med afbalanceret syrlighed, der giver struktur og frisk eftersmag.

Naturligt minimumsalkoholindhold: 12 %

Minimalt totalt alkoholindhold: 12 %

Totalt sukkerindhold: Totalt sukkerindhold: 0-4 gram pr. liter eller op til 9 gram pr. liter, forudsat at det samlede syreindhold udtrykt i gram vinsyre pr. liter ikke er mere end 2 gram pr. liter under indholdet af restsukker.

Med hensyn til det maksimale totale alkoholindhold gælder de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	5,5 i g/l udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

2. Hedvin af let tørrede druer

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: orangegul med gyldne nuancer, der bliver brunlige ved lagring. I vine, der lagres længe, går farven over i rødbrune nuancer.

Duft: intens og kompleks aroma med noter af krydderier, honning og rosiner og efterfølgende noter af citronblomst. Under lagringen bliver aromaerne mere intense og komplekse.

Smag: smagen er velafbalanceret med druesortens syrlighed. En afrundet, fløjlsagtig vin med rige noter af honning og citron. Eftersmagen er særligt lang og aromatisk.

— Minimalt totalt alkoholindhold: 21 % vol.

— Maksimalt totalt alkoholindhold: 22 % vol.

— Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 400 mg/l for søde vine fremstillet af let tørrede druer med et restsukkerindhold udtrykt i sukker på 45 g/l eller derover (i overensstemmelse med del B i bilag I til Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt totalt syreindhold	5,5 i g/l udtrykt som vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	30
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	400

3. *Naturligt sød hvidvin/hvidvin af let tørrede druer*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: orangegul med gyldne nuancer, der bliver brunlige ved lagring.

Duft: intens og kompleks aroma med noter af krydderier, honning og rosiner og efterfølgende noter af citronblomst.

Smag: smagen er sød og velafbalanceret med druesortens syrlighed. En afrundet, fløjlsagtig vin med rige noter af honning og citron. Eftersmagen er særligt lang og aromatisk.

- Minimalt naturligt alkoholindhold før tørring af druerne: 15 % vol.
- Minimalt naturligt alkoholindhold efter tørring af druerne: 21 % vol.
- Minimalt totalt alkoholindhold: 21 % vol.
- Med hensyn til det maksimale totale alkoholindhold gælder de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.
- Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 400 mg/l for søde vine fremstillet af let tørrede druer med et restsukkerindhold udtrykt i sukker på 45 g/l eller derover (i overensstemmelse med del B i bilag I til Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	5,5 i g/l udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	30
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	400

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Fremstilling af tørre hvidvine

Begrænsninger vedrørende vinfremstilling

Tør hvidvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini fremstilles af mindst 85 % druer af sorten Assyrtiko. Den resterende procentdel består af sorterne Aidani og Aturi. Den klassiske metode til fremstilling af hvidvin anvendes. Temperaturen overstiger ikke 20 °C under alkoholgæringen.

2. Fremstilling af hedvin af let tørrede druer

Begrænsninger vedrørende vinfremstilling

Hedvin af let tørrede druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini fremstilles af naturligt sød vin/vin af let tørrede druer med tilsætning af:

- vinsprit, herunder alkohol fremstillet ved destillation af tørrede druer, med et virkeligt alkoholindhold på mindst 96 % vol.
- vindestillat eller destillat af tørrede druer med et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 52 % vol. og højst 86 % vol.
- produkter af ovennævnte tilsat most af let tørrede druer af de samme sorter, som anvendes til fremstilling af den naturligt søde vin
- vindestillat med et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 52 % vol. og højst 86 % vol.
- brændevin af druer med et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 52 % vol. og højst 94,5 % vol.

Ovennævnte produkter tilsættes senest den 31. maj i det år, der følger umiddelbart efter produktionsåret.

3. Opbinding af vinstokke

Dyrkningsmetode

Vinstokkene opbindes i en gobeletform, der er traditionel for Santorini, også kaldet snoet gobelet eller kroneform og gobelet med snoede eller lige ranker.

4. Naturligt sød hvidvin/hvidvin af let tørrede druer

Begrænsninger vedrørende vinfremstilling

Naturligt sød hvidvin/hvidvin af let tørrede druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini fremstilles af mindst 51 % druer af sorten Assyrtiko. Resten består af druesorterne Aidani og Athiri samt små mængder »udefra kommende« grønne druesorter, der dyrkes efter traditionelle metoder på øerne Santorini og Thirasia. Disse sorter er navnlig Gaidouria, Katsano, hvid Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi og den røde sort Roditis. Druerne høstes, når de er overmodne, og tørres let i solen. Inden tørring skal druemostens sukkerindhold være mindst 260 g/l. Efter tørring er den 370 g/l. Sukker og alkohol i den færdige vin stammer udelukkende fra druerne til vinfremstilling. Tilsætning af følgende stoffer før, under eller efter gæring er ikke tilladt: koncentreret druemost, rektificeret koncentreret druemost, alkohol og destillater.

5. Særlige ønologiske fremgangsmåder til fremstilling af vinene

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

- For at anvende betegnelsen »Επιλεγμένος« eller »Réserve« til tørre hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini skal vinene være lagret i mindst 1 år, hvoraf mindst 6 måneder skal være i egetræsfade og 3 måneder på flaske.
- For at anvende betegnelsen »Ειδικά Επιλεγμένος« eller »Grande Réserve« for tørre hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini skal vinene være lagret i mindst 2 år, hvoraf mindst 12 måneder skal være i egetræsfade og 6 måneder på flaske.
- For Vinsanto-vine, dvs. »naturligt søde vine/vine af let tørrede druer« eller »hedvin af let tørrede druer«, er den obligatoriske minimumsperiode på 24 måneder for oxidativ lagring, som sker på egetræsfade. Hele den oxidative lagringsperiode, uanset antal år, finder udelukkende sted på øerne Santorini og Thirasia.

For Vinsanto-vine angives lagringen som følger:

- »Vintage [årgang]« angiver, at druerne udelukkende er høstet i det angivne år, og at minimumskravet på 2 års oxidativ lagring er opfyldt.
- »Lagret i x år«, hvor x angiver mindste antal ekstra års oxidativ lagring, angivet som 4, 8, 12, 16 osv., altså med 4 års intervaller.

5.2. Maksimale udbytter

1. Maksimalt udbytte i hektoliter slutprodukt pr. hektar

50 hektoliter pr. hektar

2. Maksimalt udbytte i kilo druer pr. hektar

6 500 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede produktionsområde for BOB-vine omfatter øerne Santorini og Thirasia.

7. **Primære druesorter**

Aidani Aspro B

Athiri B

Assyrtiko B

Gaidouria B

Katsano B

Monemvassia B — Monovassia, Monomvassitiko

Moschato Aspro B

Platani B

Potamissi B

Roditis Rs — Alepou

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel og social tilknytning til området og hvidvinenes geografiske miljø*

Kvalitet

Vindyrkningsarealerne på Santorini er blandt de ældste i verden og går tilbage til forhistoriske tider. Vindyrkningstraditionen har eksisteret i mindst 3 500 år. Det unikke klima og jordbundens sammensætning betyder, at de druesorter, der anvendes til vinfremstilling, giver vine af fremragende karakter. I beskrivelser fra det 19. århundrede beretter rejsende om vinens enestående organoleptiske egenskaber. Egenskaberne skyldes det naturlige miljøes indvirkning på druerne og dermed på Santorini-vinene. På det tidspunkt var vinene fra Santorini meget efterspurgte i udlandet. På grund af det høje alkoholindhold blev vinene i mange år solgt til blanding med vine med lavt alkoholindhold fra andre områder.

Ud over den historiske betydning er vinmarkerne i dag kendt for at producere unikke vine af høj kvalitet, der med lagring bliver karakteristiske for jordbunden i Santorini og øens enestående vindyrkningsarealer.

I dag udnytter vinproducenterne de lokale druer optimalt og værner om de organoleptiske egenskaber. De producerer kvalitetsvine, der modtager anerkendelse i internationale konkurrencer, både i Grækenland og i udlandet.

For at bevare kvaliteten i vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini foretager et særligt udvalg hvert år organoleptiske undersøgelser af vinene. Vine, der ikke overholder de relevante specifikationer, kan ikke markedsføres som vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini.

En undersøgelse foretaget af landbrugsuniversitetet i Athen viste, at Santorini-vinene var særligt rige på bioaktive phenolforbindelser på grund af den unikke beskæringsmetode med den traditionelle kurvform. Denne særlige vindyrkningsmetode har været anvendt i Santorini siden antikken og er fuldt ud i overensstemmelse med de øvrige dyrkningsforhold som følger: I) den karakteristiske jordbund, som er sandholdig, en blanding af pimpsten og aske, rig på magnesium, calcium og jern, og som har en betydelig evne til at optage vand II) middelhavsklimaet med milde vintre og kølige somre, hvor havbrisen fra nord køler vinmarkerne og III) den betydelige temperaturforskel mellem dag og nat samt havtågen på vinmarkerne, som holder vinstokkene kølige og beskytter dem mod den stærke sol, hvilket gavner udviklingen af druekvaliteten.

8.2. Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel og social tilknytning til området og hvidvinenes geografiske miljø

Historisk tilknytning

Vi følger den traditionelle vinfremstilling på Santorini tilbage til det tredje årtusinde f.Kr. I udgravningerne i Akrotiri har man f.eks. fundet trækul af vintræ og drueklaser som dekoration på urner fra antikken, og det viser, at vindyrkningen allerede dengang var en af befolkningens hovedaktiviteter. De forhistoriske vinmarker blev ødelagt af et kraftigt vulkanudbrud ca. 1650 f.Kr., som tilintetgjorde alle spor af menneske- og planteliv på øen i omkring tre århundreder.

Vindyrkning og vinproduktion må have været en vigtig økonomisk aktivitet i Akrotiri, da området blev ødelagt. Dette bekræftes ved forekomst af trækul af vintræ og druekerner samt af det særlige system til mostning af druerne og opsamling af mosten. De kar og beholdere, der vises herunder, var vigtigt udstyr. En stor kurv fyldt med kalk, som blev fundet i karret, har fået arkæologerne til at mene, at kalk kan være brugt som et slags filter til filtrering af druemosten.

Vinen blev oplagret i store *pithoi* (krukker), som blev forseglede med voks. På halsen af beholderne har man fundet symboler angivet med Linear A-indskrifter, som menes at henvise til vin. Generelt tyder de mange forskellige beholdere og dunke, der er fundet i Akrotiri, ikke kun på en betydelig vinproduktion, men også på en udbredt handel med vin. Drueklaser er anvendt som dekoration på krukker fra den periode. Som bevis for vinfremstilling og handel med vin ses fund af særlige typer beholdere med aftapningshane tæt på den smalle bund og et stort antal vindunke: beholdere primært til transport af væske. Mindst 50 % af alle eksempler på denne tidlige type beholder fundet i det ægæiske område, stammer således fra Santorini.

Ifølge Herodot var fønikerne de første bosættere efter vulkanudbruddet. De og deres efterfølgere måtte klare sig i det ekstreme miljø for at overleve. For at skaffe sig mad forsøgte de at dyrke forskellige plantearter, som de havde medbragt, og som de kendte. Kun vinstokken har overlevet gennem århundrederne i Santorinis barske miljø. Det er en tilpasningsdygtig plante, som er særligt modstandsdygtig over for øens varme og tørre klima, og som har et solidt og veludviklet rodsystem, der kan trænge ned i jordbunden på Santorini. Den lokale befolkning bruger betegnelsen *Aspa* om den hårde og kompakte jordbund, der er dannet af flere lag vulkansk materiale: aske, lava, pimpsten og planterester. Den såkaldte *aspa* har dækket undergrunden bestående af kalksten og skifer ved de gentagne vulkanudbrud gennem tiden. Øens landskab er præget af befolkningens hårde arbejde gennem århundreder, og det vidner om Santorinis befolknings indædte bestræbelser på at udnytte jorden.

Fra de forhistoriske perioder og antikken har vi ikke direkte bevis på, at der er dyrket vin. Men det ville være mærkeligt, hvis ikke indbyggerne på Santorini har dyrket vin under de ideelle forhold. Det er vanskeligt at forestille sig, at de rige jordejere på Santorini ikke skulle have dyrket et produkt, der kunne skaffe den en stor indtjening. Og frem til i dag er det produkt utvivlsomt vin.

Fra det 12. til det 17. århundrede regerede venetianerne på øen Santorini. Helt fra begyndelsen værdsatte europæerne de græske vine, ikke kun for kvaliteten, men også fordi de kunne tåle langvarig søtransport. Derfor begyndte både frankerne og venetianerne i stigende grad at fylde deres søfartøjer med vin fra Santorini. Den gyldne æra for vinene fra Santorini under det venetianske herredømme fik en brat afslutning, da tyrkerne erobrede øen. Vinene havde opnået en usædvanlig berømmelse med store højdepunkter, f.eks. som efterspurgte vine i Paris.

8.3. Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel og social tilknytning til området og hvidvinenes geografiske miljø

Kulturel, social og økonomisk tilknytning

Vinstokkene og vinene har siden oldtiden været uløseligt forbundet med Santorinis befolknings kulturelle, sociale og økonomiske liv.

Santorini har altid evnet at kombinere høj produktivitet med kvalitet og fremsyn. Under det tyrkiske herredømme betød de begrænsede arealer til dyrkning af afgrøder, at den muslimske befolkning ikke bosatte sig på øen. Santorinis befolkning indrettede et demokratisk samfund, og de udviklede handel og skibsfart som i forhistoriske tider under freden i det ægæiske område i tiden efter ottomanernes erobring af øen. Alexandria, Taganrog og Konstantinopel var de vigtigste centre for eksport af store mængder vin fra Santorini. Det er velkendt, at der historisk set har været eksport til Rusland som minimum fra 1786. Santorini oplevede en økonomisk nedgang, da eksporten til Rusland ophørte som følge af oktoberrevolutionen.

Vidnesbyrd om øens forhistorie kan i dag opleves i de arkæologiske udgravninger i Akrotiri og Mesa Vouno, på de arkæologiske museer i Santorini og Athen og på kulturcentret Gyzi Megaron. Hele øen med vulkankrateret (caldera), vulkanske klipper, traditionelle bosættelser, tårne og huler er så at sige levende historie.

I dag finder man vingårde med højteknologisk udstyr, der udelukkende beskæftiger sig med produktion af kvalitetsvine.

Den kulturelle, samfundsmæssige og økonomiske tilknytning til området er i de senere år stadfæstet ved en række begivenheder på øen, f.eks. Ampelos (»vinstokke«) symposierne. Santorini blev valgt som lokation for de internationale vinsymposier, da øen ud over at være blandt verdens smukkeste og mest enestående steder har en 3 500-årig tradition for vindyrkning og vinproduktion. Traditionen har rødder i det unikke økosystem på den vulkanske ø i Det Ægæiske Hav.

Formålet med det første symposium, »Ampelos 2003« (den 5.-7. juni), var at yde et væsentligt bidrag til en køreplan for fremtidens vindyrkning i Grækenland og give vinavlerne så mange »redskaber« som muligt til moderne og effektiv vindyrkning. Arrangørerne af symposiet inviterede ønologer, vinproducenter, eksperter, forskere og virksomhedsledere fra branchen til at bidrage med deres viden og synspunkter om emnet. Derudover kunne de nyde symposiets omfattende sociale program i perfekte omgivelser: den berømte ø Santorini!

Formålet med det andet symposium, »Ampelos 2006« (1.-3. juni), var at præsentere den seneste videnskabelige og tekniske udvikling for deltagerne og den seneste markedsudvikling. Det gav mulighed for frugtbare drøftelser blandt eksperter fra hele verden og repræsentanter for vinindustrien, journalister med speciale i vin og vinelskere, der deltog i symposiet. Et af de grundlæggende formål med symposiet var at vurdere kombinationen af jordbund, klima og druesort for hver type vinstok og afdække, hvordan råvaren bedst kan udnyttes ved brug af de forskellige vinfremstillingsteknikker. Det skulle bidrage til at udvikle den specifikke og ønskede aroma og smag for vinene fra de enkelte regioner. Endelig blev der lagt særlig vægt på mulige markedsstrategier.

Det tredje internationale symposium, »Ampelos 2013«, fandt sted på Santorini den 30.-31. maj 2013. Emnerne var: udviklingen inden for vindyrkning under hensyntagen til klimaforandringerne udvikling og innovation inden for vinfremstilling nye strategier til fremme af vinprodukter i den nye globale økonomi og nye tendenser i gennemførelsen af god praksis inden for vindyrkning og vinfremstilling.

Temaet for det fjerde internationale »Ampelos« symposium (12.-14. maj) var »Vindyrkning i middelhavsområdet og klimaforandringer«. Præsentationerne fokuserede på klimaforandringernes betydelige indvirkning i sektoren, navnlig de gennemsnitlige temperaturstigninger og på druernes phenolindhold, fysiologi og modningstid. En tendens gennem de seneste 40 år for de europæiske vinmarker blev særligt bemærket. Alt efter region og druesort ligger druernes knopbrydning, blomstring og modning nu 2-3 uger tidligere. Samtidig modner druerne ved meget højere temperaturer. De vigtigste klimaparametre er temperatur, nedbør og solskin. Det blev påpeget, at uanset prognosemodellerne for disse parametre vil det europæiske vinkort ændre sig betydeligt, både hvad angår vinstokke og vine. Ændringerne kommer til at påvirke både anvendte druesorter i forskellige områder og selve kortets opbygning. Det vil have negative konsekvenser for vinenes kvalitet, især for vine fremstillet af grønne druesorter.

8.4. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel og social tilknytning til området og hvidvinenes geografiske miljø*

Geografisk miljø og geografisk oprindelse

I produktionsområdet for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini dækker vindyrkningsarealerne omkring 12 000 stremmata. De strækker sig fra havoverfladen i terrasser op til 300 meters højde.

Regionen har et typisk middelhavsklima med meget sol, varme og tørre somre og milde vintre. Den gennemsnitlige årlige maksimumtemperatur er 23 °C og minimumstemperaturen er 14 °C. Den samlede årlige nedbør er på mellem 250 og 750 mm.

Santorini består hovedsagelig af jordaflejringer fra tertiærtiden, pimpsten og lava. Santorinis jord er sandholdig med meget ringe lermængder. Jorden har et lavt indhold af organisk materiale og indeholder ikke calciumcarbonat, med undtagelse af et lille område omkring bjerget Profitis Ilias. På trods af at jorden er rig på kalium, er planterne derfor ikke i stand til at absorbere de mængder, der er nødvendige for at neutralisere vinsyre. Derfor har vinene fra Santorini et højt syreindhold. Den ringe optagelse af kalium skyldes også klimaet med ringe nedbørmængder, og at vindyrkningsarealerne ikke vandes.

Øen er usædvanligt tør. I sommermånederne, hvor druerne modnes, er temperaturerne i løbet af dagen meget høje. I den lange tørre periode hydreres planterne via den tåge, der opstår ved fordampning fra havet. Tågen stiger op fra vulkankrateret og dækker hele øen.

Samtidig er øen i sommermånederne præget af nordenvinden, kaldet »Meltemi«, som forhindrer fugt på druerne i løbet af dagen. Når temperaturerne falder om natten, og klimaforholdene er præget af fugt, absorberer øens vulkanske jord fugten som næring til vinstokkene.

På stejle skråninger har Santorinis befolkning bygget de berømte *pezoules* (trin). Det betyder, at landskabet er anlagt i terrasser, der letter vindyrkningen og begrænser vandtabet.

På grund af den unikke kombination af klimaforhold og jordbund modner druerne på Santorini hurtigt og bevarer syrligheden.

Som alt andet på den vindblæste ø Santorini har vinstokkene også en særlig form. De plantes med stor afstand og dyrkes tæt på jorden. For at beskytte druerne mod de konstante vinde på øen om vinteren benytter Santorinis befolkning en beskæringsmetode, hvor vinstokkene danner en kroneform, hvor druerne vokser i midten.

Alvorlige insekt- og sygdomsangreb er sjældne. Det eneste plantebeskyttelsesmiddel, der anvendes, er en eller to forebyggende behandlinger med svovl om foråret.

Vindyrkningsarealerne i Santorini er Grækenlands ældste. Nogle vinstokke kan være helt op til 300 år gamle. Vinstokkene gror på deres egne rødder. De er ikke podet på amerikanske grundstammer. Det skyldes, at det skadelige insekt *phylloxera*, der skaber problemer for vindyrkningen rundt om i verden, aldrig er set her. Øens vulkanske jord med ringe lerindhold og meget højt sandindhold (93-97 %) skaber ikke de rette levebetingelser for insektet.

En række faktorer skaber således et mikroklima, der er unikt på verdensplan. Mikroklimaet bidrager til druernes færdigmodning og giver særlige egenskaber såsom den friske syrlighed og det høje alkoholindhold.

8.5. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel og social tilknytning til området og hvidvinenes geografiske miljø*

Produktoplysninger

Vinmarkerne på øerne Santorini og Thirasia strækker sig som smukke udkigspunkter over Det Ægæiske Hav. Om sommeren skaber den berømte nordenvind Meltemi et særligt mikroklima, hvor temperaturerne ikke bliver for høje. Det beskytter druernes modning og deres »analytiske« sammensætning i modningsfasen, dvs. syreindhold, farve, aroma, sukkerindhold osv. Resultatet er vine af usædvanlig høj kvalitet. Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini fremstilles af lokale druesorter Assyrtiko, Athiri og Aidani.

Navnlig er de tørre hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini fremstillet af mindst 85 % druer af sorten Assyrtiko. Den resterende procentdel består af sorterne Aidani og Aturi.

Kombinationen af klimaet, jordbundssammensætningen på øerne, de dyrkede druesorter, pleje af vinstokkene og de anvendte vinfremstillingsteknikker sikrer den høje kvalitet i vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini. Forholdene sikrer også, at vinene bliver bedre med lagring. Den lagrede tørre hvidvin får en dyb gyldengul farve med orange nuancer. Aromaerne er primært af blomster, grønne frugter såsom kvæde og forskellige andre syltefrugter. De har også noter af nødder såsom ristede mandler og hasselnødder. Krydrede noter forekommer ofte, herunder spidskommen og koriander, aromatiske urter såsom geranium, timian, salvie, kamille og en eftersmag af tørrede figer. De går igen i smagen sammen med honning og tørret frugt. De lagrede vine får en fed tekstur. Alt det tilsammen giver vine, der er rige og komplekse med god krop og en endnu længere eftersmag.

8.6. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel og social tilknytning til området og hvidvinenes geografiske miljø*

Årsagssammenhæng

Som beskrevet ovenfor skyldes den unikke karakter i vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini øens særlige karakteristika og de særlige dyrkningsmetoder. De er:

1. Beskæring i »kurvform«. Den særlige metode, der anvendes på Santorini, er en lokal skik, der har overlevet fra antikken til i dag. For at forme »kurvene« bruger Santorinis erfarne vinavlere at sno vinrankerne sammen til store kroner, der danner naturlige kurve, plantet i øens vulkanske jord. Druerne modner beskyttet af kurven, hvor de hænger sikkert. Samtidig kan vinstokkene modstå de særligt vanskelige jordbunds- og klimaforhold på Santorini. De er:
 - meget kraftig vind, navnlig i foråret, hvor de nye skud dannes
 - kraftig sandfygning fra den vulkanske jord på grund af de stærke vinde
 - brændende sol hele sommeren
 - vandmangel (bortset fra havtågen om natten)
2. Den karakteristiske jordbund, som er sandholdig, en blanding af pimpsten og aske, rig på magnesium, calcium og jern, og som har en betydelig evne til at optage vand
3. Middelhavsklimaet med milde vintre og kølige somre, hvor havbrisen fra nord køler vinmarkerne og
4. Den betydelige temperaturforskel mellem dag og nat samt havtågen på vinmarkerne, som holder vinstokkene kølige og beskytter dem mod den stærke sol, hvilket gavner udviklingen af druekvaliteten.

Det særlige mikroklima på øerne i det afgrænsede område indgår i en vekselvirkning med terrænets form, og druesorterne i området giver vine med stor aromatisk kompleksitet. Citrusfrugt, og især citrusblomst, dominerer, f. eks. citron, grapefrugt og blodappelsin. Hvide frugter er også fremherskende sammen med grønne frugter såsom pærer og grønne æbler. Derefter kommer stenfrugter såsom hvid fersken, abrikos og mispel. Herefter kommer tropefrugt, f.eks. mango, ananas, litchi og melon. I smagen er det første indtryk den stærke syrlighed, der afbalanceres med varme og sødme på grund af det høje alkoholindhold. Citrusfrugt, og især citrusblomst, dominerer med citron, lime, grapefrugt og blodappelsin sammen med hvid frugt såsom pærer, som er karakteristisk for Assyrtiko, og grønne æbler samt stenfrugter såsom hvid fersken, abrikos og grønne frugter (litchi, mispel). Afhængigt af mængderne af Athiri og Aidani finder man også tropefrugt såsom mango og ananas. Et andet særkende for Santorini er den særlige, intense salte smag. Den skyldes ikke druesorten, men snarere vinmarkernes beliggenhed nær havet. Derudover har vinene en karakteristisk mineralitet, dvs. smag af våde sten.

Som følge af ovenstående er vinene fra Santorini rige, med udpræget krop og en eftersmag, der holder i flere sekunder.

- 8.7. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel tilknytning til det geografiske miljø for naturligt søde vine/vine af let tørrede druer og hedvine af let tørrede druer*

Kvalitet

Vindyrkningsarealerne på Santorini er blandt de ældste i verden og går tilbage til forhistoriske tider. Vindyrkningstraditionen har eksisteret i mindst 3 500 år. Det unikke klima og jordbundens sammensætning betyder, at de druesorter, der anvendes til vinfremstilling, giver vine af fremragende karakter. I beskrivelser fra det 19. århundrede beretter rejsende om vinens enestående organoleptiske egenskaber. Egenskaberne skyldes det naturlige miljøes indvirkning på druerne og dermed på Santorini-vinene. På det tidspunkt var vinene fra Santorini meget efterspurgt i udlandet. På grund af det høje alkoholindhold blev vinene i mange år solgt til blanding med vine med lavt alkoholindhold fra andre områder.

Ud over den historiske betydning er vinmarkerne i dag kendt for at producere unikke vine af høj kvalitet, der med lagring bliver karakteristiske for jordbunden i Santorini og øens enestående vindyrkningsarealer.

I dag udnytter vinproducenterne de lokale druer optimalt og værner om de organoleptiske egenskaber. De producerer kvalitetsvine, der modtager anerkendelse i internationale konkurrencer, både i Grækenland og i udlandet.

For at bevare kvaliteten i vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini foretager et særligt udvalg hvert år organoleptiske undersøgelser af vinene. Vine, der ikke overholder de relevante specifikationer, kan ikke markedsføres som vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini.

En undersøgelse foretaget af landbrugsuniversitetet i Athen viste, at Santorini-vinene var særligt rige på bioaktive phenolforbindelser på grund af den unikke beskæringsmetode med den traditionelle kurvform. Denne særlige vindyrkningsmetode har været anvendt på Santorini siden antikken og er i fuld overensstemmelse med de øvrige dyrkningsforhold, som beskrives herunder.

- I) den karakteristiske jordbund, som er sandholdig, en blanding af pimpsten og aske, rig på magnesium, calcium og jern, og som har en betydelig evne til at optage vand
- II) middelhavsklimaet med milde vintre og kølige somre, hvor havbrisen fra nord køler vinmarkerne
- III) den betydelige temperaturforskel mellem dag og nat samt havtågen på vinmarkerne, som holder vinstokkene kølige og beskytter dem mod den stærke sol, hvilket gavner udviklingen af druekvaliteten.

8.8. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel tilknytning til det geografiske miljø for naturligt søde vine/vine af let tørrede druer og hedvine af let tørrede druer*

Historisk tilknytning

Vi følger den traditionelle vinfremstilling på Santorini tilbage til det tredje årtusinde f.Kr. I udgravningerne i Akrotiri har man f.eks. fundet trækul af vintræ og drueklaser som dekoration på urner fra antikken, og det viser, at vindyrkningen allerede dengang var en af befolkningens hovedaktiviteter. De forhistoriske vinmarker blev ødelagt af et kraftigt vulkanudbrud ca. 1650 f.Kr., som tilintetgjorde alle spor af menneske- og planteliv på øen i omkring tre århundreder.

Vindyrkning og vinproduktion må have været en vigtig økonomisk aktivitet i Akrotiri, da området blev ødelagt. Dette bekræftes ved forekomst af trækul af vintræ og druekerner samt af det særlige system til mostning af druerne og opsamling af mosten. De kar og beholdere, der vises herunder, er vigtigt udstyr. En stor kurv fyldt med kalk, som blev fundet i karret, har fået arkæologerne til at mene, at kalk kan være brugt som et slags filter til filtrering af druemosten.

Vinen blev oplagret i store *pithoi* (krukker), som blev forsejlet med voks. På halsen af beholderne har man fundet symboler angivet med Linear A-indskrifter, som menes at henvise til vin. Generelt tyder de mange forskellige beholdere og dunke, der er fundet i Akrotiri, ikke kun på en betydelig vinproduktion, men også på en udbredt handel med vin. Drueklaser er anvendt som dekoration på krukker fra den periode. Som bevis for vinfremstilling og handel med vin ses fund af særlige typer beholdere med aftapningshane tæt på den smalle bund og et stort antal vindunke: beholdere primært til transport af væske. Mindst 50 % af alle eksempler på denne tidlige type beholder fundet i det ægæiske område, stammer således fra Santorini.

Ifølge Herodot var fønikerne de første bosættere efter vulkanudbruddet. De og deres efterfølgere måtte klare sig i det ekstreme miljø for at overleve. For at skaffe sig mad forsøgte de at dyrke forskellige plantearter, som de havde medbragt, og som de kendte. Kun vinstokken har overlevet gennem århundrederne i Santorinis barske miljø. Det er en tilpasningsdygtig plante, som er særligt modstandsdygtig over for øens varme og tørre klima, og som har et solidt og veludviklet rodsystem, der kan trænge ned i jordbunden på Santorini. Den lokale befolkning bruger betegnelsen *Aspa* om den hårde og kompakte jordbund, der er dannet af flere lag vulkansk materiale: aske, lava, pimpsten og planterester. Den såkaldte *aspa* har dækket undergrunden bestående af kalksten og skifer ved de gentagne vulkanudbrud gennem tiden. Øens landskab er præget af befolkningens hårde arbejde gennem århundreder, og det vidner om Santorinis befolknings indædte bestræbelser på at udnytte jorden.

Fra de forhistoriske perioder og antikken har vi ikke direkte bevis på, at der er dyrket vin. Men det ville være mærkeligt, hvis ikke indbyggerne på Santorini har dyrket vin under de ideelle forhold. Det er vanskeligt at forestille sig, at de rige jordejere på Santorini ikke skulle have dyrket et produkt, der kunne skaffe den en stor indtjening. Og frem til i dag er det produkt utvivlsomt vin.

Fra det 12. til det 17. århundrede regerede venetianerne på øen Santorini. Helt fra begyndelsen værdsatte europæerne de græske vine, ikke kun for kvaliteten, men også fordi de kunne tåle langvarig søtransport. Derfor begyndte både frankerne og venetianerne i stigende grad at fylde deres søfartøjer med vin fra Santorini. Den gyldne æra for vinene fra Santorini under det venetianske herredømme fik en brat afslutning, da tyrkerne erobrede øen. Vinene havde opnået en usædvanlig berømmelse med store højdepunkter, f.eks. som efterspurgt vine i Paris.

- 8.9. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel tilknytning til det geografiske miljø for naturligt søde vine/vine af let tørrede druer og hedvine af let tørrede druer*

Kulturel, social og økonomisk tilknytning

Vinstokkene og vinene har siden oldtiden været uløseligt forbundet med Santorinis befolknings kulturelle, sociale og økonomiske liv.

Vinsanto opfattes som en videreførelse af den traditionelle vin *passos*, som er betegnelsen for antikkens søde vin, som de ægæiske øer var berømte for.

Kun få vine fremstilles i dag i samme form og efter de samme produktionsmetoder som i antikkens Grækenland. Med den søde vin i tankerne skrev Hesiod i det syvende århundrede f.Kr.: »Læg druerne i solen i 10 dage og nætter og derefter i skyggen i 5«. Og dermed har vi antikkens opskrift på vinfremstilling.

I Vinsanto har vi den samme smag som de vine, der blev drukket ufortyndet ved Platons og Socrates' symposier.

I det 12. århundrede omdøbte øens venetianske erobrere vinen til »Vino di Santorini« (vin fra Santorini). Det blev med tiden til »Vino Santo« og »Vinsanto«. Under betegnelsen »Vinsanto« fik vinen udbredelse til havnene i Konstantinopel, Rusland, Trieste, Ancona og Venedig. Den berømte søde vin, som indkapsler de unikke forhold på Santorini, var selvskrævet ved de overdådige banketter, som middelalderens herskere afholdt. I flere århundreder blev vinen anvendt ved konfirmationer i den ortodokse kirke i hele Rusland.

Den første kendte omtale af »Vinsanto« går tilbage til 1729. I et brev til øens katolske biskop skrev nogle søkaptajner, at et piratskib havde plyndret to fartøjer fra Santorini og taget ti tønder vin og fem tønder Vinsanto som bytte.

Santorini har altid evnet at kombinere høj produktivitet med kvalitet og fremsyn. Eksporten af Vinsanto nåede et højdepunkt under det venetianske og tyrkiske styre og igen i det 19. århundrede, hvor Santorini eksporterede mere vin end resten af Grækenland tilsammen. Under det tyrkiske herredømme betød de begrænsede arealer til dyrkning af afgrøder, at den muslimske befolkning ikke bosatte sig på øen. Santorinis befolkning indrettede et demokratisk samfund, og de udviklede handel og skibsfart som i forhistoriske tider under freden i det ægæiske område i tiden efter ottomanernes erobring af øen. Alexandria, Taganrog og Konstantinopel var de vigtigste centre for eksport af store mængder vin fra Santorini. Det er velkendt, at man historisk har eksporteret Vinsanto til Rusland som minimum fra 1786. Santorinis oplevede en økonomisk nedgang, da eksporten af Vinsanto til Rusland ophørte som følge af oktoberrevolutionen.

Vidnesbyrd om øens forhistorie kan i dag opleves i de arkæologiske udgravninger i Akrotiri og Mesa Vouno, på de arkæologiske museer i Santorini og Athen og på kulturcentret Gyzi Megaron. Hele øen med vulkankrateret (caldera), vulkanske klipper, traditionelle bosættelser, tårne og huler er så at sige levende historie.

I dag finder man vingårde med højteknologisk udstyr, der udelukkende beskæftiger sig med produktion af kvalitetsvine.

Den kulturelle, samfundsmæssige og økonomiske tilknytning til området er i de senere år stadfæstet ved en række begivenheder på øen, f.eks. Ampelos (»vinstokke«) symposierne. Santorini blev valgt som lokation for de internationale vinsymposier, da øen ud over at være blandt verdens smukkeste og mest enestående steder har en 3 500-årig tradition for vindyrkning og vinproduktion. Traditionen har rødder i det unikke økosystem på den vulkanske ø i Det Ægæiske Hav.

- 8.10. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel tilknytning til det geografiske miljø for naturligt søde vine/vine af let tørrede druer og hedvine af let tørrede druer*

Geografisk miljø og geografisk oprindelse

I produktionsområdet for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini dækker vindyrkningsarealerne omkring 12 000 stremmata. De strækker sig fra havoverfladen i terrasser op til 300 meters højde.

Regionen har et typisk middelhavsklima med meget sol, varme og tørre somre og milde vintre. Den gennemsnitlige årlige maksimumtemperatur er 23 °C og minimumstemperaturen er 14 °C. Den samlede årlige nedbør er på mellem 250 og 750 mm.

Santorini består hovedsagelig af jordaflejringer fra tertiærtiden, pimpsten og lava. Santorinis jord er sandholdig med meget ringe lermængder. Jorden har et lavt indhold af organisk materiale og indeholder ikke calciumcarbonat, med undtagelse af et lille område omkring bjerget Profitis Ilias. På trods af at jorden er rig på kalium, er planterne derfor ikke i stand til at absorbere de mængder, der er nødvendige for at neutralisere vinsyre. Derfor har vinene fra Santorini et højt syreindhold. Den ringe optagelse af kalium skyldes også klimaet med ringe nedbørmængder, og at vindyrkningsarealerne ikke vandes.

Øen er usædvanligt tør. I sommermånederne, hvor druerne modnes, er temperaturerne i løbet af dagen meget høje. I den lange tørre periode hydreres planterne via den tåge, der opstår ved fordampning fra havet. Tågen stiger op fra vulkankrateret og dækker hele øen.

Samtidig er øen i sommermånederne præget af nordenvinden, kaldet »Meltemi«, som forhindrer fugt på druerne i løbet af dagen. Når temperaturerne falder om natten, og klimaforholdene er præget af fugt, absorberer øens vulkanske jord fugten som næring til vinstokkene.

På stejle skråninger har Santorinis befolkning bygget de berømte *pezoules* (trin). Det betyder, at landskabet er anlagt i terrasser, der letter vindyrkningen og begrænser vandtabet.

På grund af den unikke kombination af klimaforhold og jordbund modner druerne på Santorini hurtigt og bevarer syrligheden.

Som alt andet på den vindblæste ø Santorini har vinstokkene også en særlig form. De plantes med stor afstand og dyrkes tæt på jorden. For at beskytte druerne mod de konstante vinde på øen om vinteren benytter Santorinis befolkning en beskæringsmetode, hvor vinstokkene danner en kroneform, hvor druerne vokser i midten.

Alvorlige insekt- og sygdomsangreb er sjældne. Det eneste plantebeskyttelsesmiddel, der anvendes, er en eller to forebyggende behandlinger med svovl om foråret.

Vindyrkningsarealerne i Santorini er Grækenlands ældste. Nogle vinstokke kan være helt op til 300 år gamle. Vinstokkene gror på deres egne rødder. De er ikke podet på amerikanske grundstammer. Det skyldes, at det skadelige insekt *phylloxera*, der skaber problemer for vindyrkningen rundt om i verden, aldrig er set her. Øens vulkanske jord med ringe lerindhold og meget højt sandindhold (93-97 %) skaber ikke de rette levebetingelser for insektet.

En række faktorer skaber dermed et unikt mikroklima, hvor druerne får lov at modne helt. I kombination med mange soltimer og langsom modning danner disse faktorer baggrund for fremstillingen af søde vine med koncentrerede smagegenskaber og en fantastisk fløjlsagtig fornemmelse.

8.11. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel tilknytning til det geografiske miljø for naturligt søde vine/vine af let tørrede druer og hedvine af let tørrede druer*

Produktoplysninger

Vinmarkerne på øerne Santorini og Thirasia strækker sig som smukke udkigspunkter over Det Ægæiske Hav. Om sommeren skaber den berømte nordenvind Meltemi et særligt mikroklima, hvor temperaturerne ikke bliver for høje. Det beskytter druerne modning og deres »analytiske« sammensætning i modningsfasen, dvs. syreindhold, farve, aroma, sukkerindhold osv. Resultatet er vine af usædvanlig høj kvalitet.

Kombinationen af klimaet, jordbundssammensætningen på øerne, de dyrkede druesorter, pleje af vinstokkene og de anvendte vinfremstillingsteknikker sikrer desuden den høje kvalitet i vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini.

Naturligt sød hvidvin/hvidvin af let tørrede druer og hedvin af let tørrede druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini fremstilles af mindst 51 % druer af sorten Assyrtiko. Resten består af druesorterne Aidani og Athiri med små mængder af »udefra kommende« grønne druesorter, der dyrkes efter traditionelle metoder på øerne Santorini og Thirasia. Disse sorter er navnlig Gaidouria, Katsano, hvid Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi og den røde sort Roditis.

Efter høsten lægges druerne til fremstilling af Vinsanto til tørre i det varme ægæiske solskin, hvor den tørre jord beskytter dem mod råd. Efter 7-12 dage har druerne afgivet størstedelen af fugtindholdet, og alle smagssegenskaber er blevet opkoncentreret. Derefter presses druerne, og den langvarige gæring begynder under daglig overvågning. På grund af det høje sukkerindhold standses gæringen kunstigt. Resultatet er en naturligt sød vin uden tilsætning af ren alkohol. — Vinen skal lagres på egefåde i mindst 24 måneder. Tiden er mild mod Vinsanto, og lagringstiden er uvurderlig med hensyn til at opnå den aroma og smag, der udvikler sig under lagring i mørke vinkældre på øen. Vinsantos egenskaber forstærkes med lagringen, hvor vinen udvikler en fløjlsblød karakter, og lagringen er en vigtig del af produktionsprocessen.

Ved produktion af Vinsanto bruges ca. 6 kg druer pr. liter. Der kan bruges helt op til 10 kg afhængigt af fordampning under den lange lagring. Derfor er vinen sjælden, som så meget andet af høj værdi.

De ovennævnte lokale druesorter, der anvendes til fremstilling af Vinsanto, bidrager hver især til den særlige kvalitet. Assyrtiko bidrager med imponerende syrlighed, ædelhed og mineralske noter Aidani giver krop og dybde og den tunge aroma og Athiri giver vinen finesse og en delikat karakter. Tilsammen bidrager de til Vinsantos kompleksitet.

8.12. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel tilknytning til det geografiske miljø for naturligt søde vine/vine af let tørrede druer og hedvine af let tørrede druer*

Årsagssammenhæng

Som beskrevet ovenfor skyldes den unikke karakter i vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini øernes særlige karakteristika og de særlige dyrkningsmetoder. Nærmere bestemt:

1. Beskæring i »kurvform«. Den særlige metode, der anvendes på Santorini, er en lokal skik, der har overlevet fra antikken til i dag. For at forme »kurvene« bruger Santorinis erfarne vinavlere at sno vinrankerne sammen til store kroner, der danner naturlige kurve, plantet i øens vulkanske jord. Druerne modner beskyttet af kurven, hvor de hænger sikkert. Samtidig kan vinstokkene modstå de særligt vanskelige jordbunds- og klimaforhold på Santorini. De er:
 - kraftig vind, navnlig i foråret, hvor de nye skud dannes
 - sandfygning fra den vulkanske jord på grund af de stærke vinde
 - brændende sol hele sommeren
 - vandmangel (bortset fra havtågen om natten)
2. Den karakteristiske jordbund, som er sandholdig, en blanding af pimpsten og aske, rig på magnesium, calcium og jern, og som har en betydelig evne til at optage vand
3. Middelhavsklimaet med milde vintre og kølige somre, hvor havbrisen fra nord køler vinmarkerne og
4. Den betydelige temperaturforskel mellem dag og nat samt havtågen på vinmarkerne, som holder vinstokkene kølige og beskytter dem mod den stærke sol, hvilket gavner udviklingen af druekvaliteten.

Samspelet mellem alle faktorerne kombineret med, at druerne lægges til tørre i solen, giver vine med en intens og kompleks aroma. Der er noter af krydderier, druesirup, chokolade, kaffe, te, surkirsebær, svesker og figner, kirsebær og syltetøj af surkirsebær og honning. Under lagringen bliver aromaerne mere intense og komplekse. Vinen har en kraftig smag, hvor den overraskende syrlighed afbalancerer sødmen. En afrundet, fløjlsagtig vin med rige noter af honning og citron. Vine med en enestående kompleksitet i aroma og smag, fremragende struktur og lang eftersmag.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Supplerende bestemmelser om mærkning af vine

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

1. Angivelser, der henviser til visse produktionsmetoder

I ministeriel afgørelse nr. 280557/9.6.2005 om fastsættelse af tidspunktet for modning, lagring og markedsføring af vine med kvalitets- og oprindelsesbetegnelse og lokale vine samt de udtryk, der anvendes i mærkningen af sådanne vine, og som vedrører fremstillings- eller forarbejdningsmetode (Grækenlands statstidende, serie II, nr. 818/15.6.2005), henviser artikel 1 til betingelserne for anvendelse af følgende angivelser:

- »ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ« eller »ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ« (NY VIN)
- »ΟΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΟΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (FADMODNET)
- »ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (FADLAGRET)

2. Angivelse af årgangen på mærkningen

Såfremt udtrykkene »ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ« eller »ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ« («NY VIN») bruges på mærkningen af vine, er det obligatorisk at angive årgangen i overensstemmelse med artikel 1, stk. 2, i ministeriel afgørelse nr. 280557/9.6.2005 om tidspunktet for modning, aldring, markedsføring af vine med oprindelsesbetegnelsen Superior og lokale vine samt de udtryk, der anvendes i mærkningen heraf vedrørende produktionsmetode eller fremstillingsmetode (den græske statstidende, serie II, nr. 818/15.6.2005).

3. Traditionelle benævnelser

- Traditionelle benævnelser i henhold til ministeriel bekendtgørelse nr. 235309/7.2.2002 om godkendelse af traditionelle benævnelser for vine, der er knyttet til oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse (Grækenlands statstidende, serie II, nr. 179/6.2005).

I henhold til ovennævnte ministerielle afgørelse er de traditionelle benævnelser, der kan anvendes på mærkningen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Santorini«: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ)/Vin de vignoble(s) insulaire(s) [vine fra øens vinmarker], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ/Vin de vignobles en terrasses [vine fra terrasseanlagte vinmarker], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines [vine fra bakker], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΤΙΩΝ/Vin de coteaux [vine fra skråninger], Λιαστός [af let tørrede druer], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

- Angivelse af traditionelle benævnelser, jf. artikel 112 i forordning (EU) nr. 1308/2013, med tilknytning til oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse.

I henhold til artikel 113 i forordning (EU) nr. 1308/2013 og som defineret og registreret i e-Ambrosia-databasen er de traditionelle benævnelser, der kan anvendes ved mærkning af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini, følgende, forudsat at de er i overensstemmelse med den relevante EU-lovgivning og nationale lovgivning:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (Superior Quality Designation of Origin (SQDO)) i stedet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (særligt udvalgt), Επιλογή or Επιλεγμένος (udvalgt), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) og Λιαστός (af let tørrede druer).

Endvidere gælder følgende:

Νυχτέρι (Nykteri): traditionel betegnelse forbeholdt tørre hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini med et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 13,5 %, gæret enten i tanke eller tønder og derefter modnet i træfade i mindst tre måneder.

Vinsanto: traditionel betegnelse forbeholdt søde vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini, der er fremstillet af let tørrede druer.

Undtagelser

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Artikel 5, stk. 1, i Kommissionens forordning (EU) 2019/33

om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår ansøgninger om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og traditionelle benævnelser i vinsektoren, indsigelsesproceduren, restriktioner for anvendelsen, ændringer af produktspecifikationer, annullering af beskyttelsen og mærkning og præsentation

Link til produktspecifikationen

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2031/prodiagrafi_POPSantorini_201221.pdf

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2022/C 143/10)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM EN STANDARDÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

Άγιο Όρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Meddelelsesdato: 31.12.2021

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. **Tilføjelse af en ordlyd, der præciserer, at druerne ved fremstilling af rød- og hvidvin af delvis tørrede druer skal tørres i 10-15 dage.**

Begrundelse: Det er den tid, det tager for druerne, som allerede er overmodne ved høsten (sukkerindhold over 270 g/l), at nå det ønskede sukkerindhold (350-370 g/l) og samtidig bevare andre egenskaber, såsom at forblive intakte, sunde og saftige, så de let kan presses og producere en tilstrækkelig mængde druesaft.

Afsnittet »Vinfremstillingsmetoder« ændres.

2. **Erstatning af litra b) i afsnittet »Særlige vinfremstillingsmetoder«**

Litra b) under »Særlige vinfremstillingsmetoder« i afsnittet »Vinfremstillingsmetoder« affattes således:

»b) Vinstokkene dyrkes enten i en gobeletform eller i en enkelt eller dobbelt kordon ved hjælp af en permanent kordon eller et erstatningsrør.«

Begrundelse: Dyrkningen af vinstokkene på Athos-bjerget går tilbage til det 10. århundrede, hvor vinavlerne i første omgang opbandt vinstokkene i traditionelle former såsom gobelets, men også med friere former (herunder overliggende opbindingssystemer eller som krybeplanter, der dyrkes på jordniveau, og andre systemer). Efterhånden som vindyrkningen blev mere mekaniseret, blev der med tiden indført mere moderne og effektive opbindingssystemer, f.eks. Cordon de Royat med en permanent kordon i tørre, ikke-kunstvandede områder eller Guyot med et erstatningsrør i mere frugtbare, kunstvandede områder. På grund af den ældgamle vindyrkningstradition anvendes gobelet (selv om den er mindre produktiv) naturligvis stadig flere steder på Athos-bjerget, også fordi handelsværdien i betragtning af områdets særlige åndelige karakter ikke er det, der primært tages hensyn til.

Punktet om »Særlige vinfremstillingsmetoder« i afsnittet »Vinfremstillingsmetoder« ændres.

3. **Nye sorter, der føjes til sortssammensætningen for hvidvin og vine fremstillet af let tørrede druer**

a) For hvidvin (tør, halvtør, sød) er de hvide druesorter Malagouzia og Moscatel de Alejandria føjet til sortssammensætningen, uanset mængdeforholdet.

b) For vin fremstillet af let tørrede druer er de hvide druesorter Malagouzia og Moscatel de Alejandria blevet føjet til sortssammensætningen, uanset mængdeforholdet.

Begrundelse: Efter 1990 opstod Malagouzia som en intensivt dyrket druesort og blev først plantet i stor målestok på nabohalvøen Sithonia. Det blev hurtigt en af de mest populære sorter på græske vinmarker og har været dyrket på Athos-bjerget i de seneste 15 år. Der er tale om en stærk og produktiv sort. Da den er følsom over for botrytis og for høj fugtighed, dyrkes den på mellemhøjt til højt niveau på vindyrkningsarealet, normalt på skrånende arealer, hvor der er bedre dræning. Disse forhold er karakteristiske for Athos-bjerget, hvor den dyrkes med den største forsigtighed,

⁽¹⁾ EFT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

herunder med hensyn til gødskning, kunstvanding og bladtab, der finder sted om sommeren (afknobning, afbladning). Den anvendes enten som en enkelt sort eller i kombination med andre sorter med forskellige egenskaber (f.eks. Asyrtiko) til fremstilling af tørre, middeltørre og søde hvidvine. Vinene er kendetegnet ved et moderat syreindhold og fremherskende lime- og ferskenaromaer, hvis vinstokkene dyrkes på parceller tæt på havet, mens de har yderligere grønne noter af basilikum og andre aromatiske urter, hvis vinmarkerne ligger oppe i højden.

Moscatel de Alejandria nåede sandsynligvis Athos-bjerget efter 1922, hvor flygtningene bragte sorten med sig og hovedsagelig plantede den i Nordgrækenland og på Limnos. I 1934 skrev munkepræsten Eulogios Kourilas, at klosteret Den Store Lavra havde »dejlige Alexandrina«. Klosteret Simonos Petra fik ikke blot leveret druer fra sine landområder på Limnos (i år, hvor druehøsten på Athos-bjerget ikke var tilstrækkelig til at dække munkenes behov), men også med formeringsmateriale. Sorten blev officielt registreret i 1960. Da den har været dyrket på Athos-halvøen i omkring 100 år, har den tilpasset sig perfekt til områdets særlige klima.

Sorten trives i den mellemteksturerede sandholdige lerjord på Athos-bjerget, som har en pH-værdi på 6-8. Den er moderat kraftig, produktiv og tørkeresistent og producerer store druer med lysegult skind. Høsten begynder mellem slutningen af august og den 10. september, afhængigt af det pågældende år. Sorten modnes i gennemsnit lidt tidligere på vinmarkerne på Athos-bjerget end i andre dele af Grækenland, hvor den dyrkes.

Moscatel de Alejandria giver vine med en klar gul farve med gyldne og grønne skær og med aromaer, hvor rose, jasmin, stenfrugter og druer er fremherskende med noter af mynte. Der er tale om vine med medium fylde og syrlighed med en god (middel+) eftersmag på grund af deres rige aromatiske potentiale. På grund af deres middelstore volumen og syreindhold anvendes vinene i blandinger med andre sorter, såsom Asyrtiko, der har et højere syreindhold. De har et lagringspotentiale på højst 4 år, undtagen i meget få tilfælde, og de er derfor beregnet til at blive drukket, når de er unge.

Afsnittene »Godkendte druesorter til vinfremstilling« og »Tilknytning til det geografiske område« er blevet ændret ved at tilføje oplysninger under »Oplysninger om det geografiske område«, »Produktoplysninger« og »Årsagssammenhæng«.

4. Nye sorter, der føjes til sortssammensætningen for rødvin, rosévin, rød hedvin og vin fremstillet af let tørrede druer

- a) For rødvin (tør, halvtør, sød) er de røde druesorter Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko og Hamburg Muscat føjet til sortssammensætningen, uanset mængdeforholdet.
- b) For rosévin (tør og halvtør) er de røde druesorter Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko og Hamburg Muscat føjet til sortssammensætningen, uanset mængdeforholdet.
- c) For rød hedvin er de røde druesorter Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko og Hamburg Muscat føjet til sortssammensætningen, uanset mængdeforholdet.
- d) For vin fremstillet af let tørrede druer er de røde druesorter Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko og Hamburg Muscat føjet til sortssammensætningen, uanset mængdeforholdet.

Begrundelse: Merlot og Cabernet Franc, som er internationale, polyvalente sorter, har været dyrket på Athos-bjerget i nogle år og har indtil videre tilpasset sig meget tilfredsstillende til jordbunds- og klimaforholdene. Druerne modner godt og udvikler en ensartet farve og en god sukkerkoncentration. Vine fremstillet af Merlot-druer er dybrøde, fyldige og har et højt alkoholindhold, mens Cabernet Franc-vine er tanninvine, har et godt alkoholindhold og egner sig til lagring i længere tid. Agiorgitiko er en polyvalent græsk sort. Den er for nylig begyndt at blive dyrket i Nordgrækenland og lader til at bevare sine egenskaber godt i Halkidiki og navnlig på Athos-bjerget. Det er en produktiv og aromatisk sort, der bruges til at fremstille vine med bløde tanniner og dermed (sammen med Hamburg Muscat) beriger den blanding af sorter, der anvendes til fremstilling af rødvin med den beskyttede geografiske betegnelse »Agi Oros«, som domineres af mere robuste og tanniske sorter. Endelig er der Hamburg Muscat-sorten, som dyrkes i hele Grækenland. Endelig er der Hamburg Muscat-sorten, som dyrkes i hele Grækenland. På Athos-bjerget anvendes den for det meste i tørre og mellemtørre rosévine og i mellemtørre og søde vine og i vin fremstillet af let tørrede druer. Den giver mindre udbytte end den sædvanlige produktion i dette område, hvilket giver særlige vine med et højt alkoholindhold, meget bløde tanniner og en behagelig aromatisk eftersmag.

Afsnittene »Godkendte druesorter til vinfremstilling« og »Tilknytning til det geografiske område« er blevet ændret ved at tilføje oplysninger under »Oplysninger om det geografiske område«, »Produktoplysninger« og »Årsagssammenhæng«.

5. Indførelse af den traditionelle benævnelse »Nama«

Begrundelse: »NAMA« er navnet på den søde røde (let tørrede) vin, der traditionelt anvendes til at fejre messe. Det er en særlig fremstillet type vin med lavt syreindhold og lavt alkoholindhold, som traditionelt har været fremstillet på Athos-bjerget i århundreder.

Afsnittet »Traditionelle benævnelser« ændres.

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse

Άγιο Όρος / Agio Oros

2. Type geografisk betegnelse:

BGB — beskyttet geografisk betegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vine
3. Hedvin
15. Vin af delvis tørrede druer

4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. *Tør rødvin*

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: mørkerød farve med rubinrød skær.

Bouquet: kraftig aroma af skovfrugt og krydderier, men også noter af vanilje eller tobak afhængigt af, hvor længe den lagres.

Smag: fuld smag med fremragende struktur, godt syreindhold og bløde tanniner.

- Totalt minimumsalkoholindhold: 11,0 % vol.
- Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,5 % vol.
- Totalt sukkerindhold (g/l): maks. 9,0.
- Samlet maksimalt syreindhold: 7,0 i g/l udtrykt som vinsyre.
- Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.
- Når sukkerindholdet overstiger 4 g/l, finder de betingelser, der er fastlagt i bilag III, del B, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33, anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliekvivalenter pr. liter)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

2. *Halvtør rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: mørkerød farve med rubinrødt skær.

Bouquet: behagelig aroma af røde frugter (kirsebær, surkirsebær).

Smag: frugtagtig og blød i munden med en fløjsagtig tekstur og en behagelig eftersmag.

- Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,5 % vol.
- Totalt sukkerindhold (g/l): min. 4,5 – maks. 17,5.
- Samlet maksimalt syreindhold: 7,0 i g/l udtrykt som vinsyre.
- Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.
- Når sukkerindholdet overstiger 12 g/l, finder de betingelser, der er fastlagt i bilag III, del B, i Kommissionens forordning (EU) 2019/33, anvendelse.
- Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 200 mg/l for rødvine med et sukkerindhold, der udtrykt som summen af glukose og fruktose udgør mindst 5 g/l (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

3. *Sød rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: mørkerød med purpurrød, rubinrød, violet eller blåligt skær, der undertiden bliver teglrød under lagringen.

Bouquet: kompleks og intenst aromatisk duft med fremherskende noter af honning eller tørret frugt.

Smag: rig og sød i munden med et afbalanceret syreindhold.

- Totalt minimumsalkoholindhold: 15,0 % vol.
- Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,5 % vol.
- Totalt sukkerindhold (g/l): Minimum 45.
- Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.
- Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.
- Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 300 mg/l for søde vine med et samlet alkoholindhold på 15 % vol. eller højere og et sukkerindhold på 45 g/l (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	300

4. *Tør rosévin*

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: lyserød farve, undertiden med orange skær.

Bouquet: duft af røde frugter og roser, men også med grønne noter (peberfrugter) afhængigt af den anvendte sort.

Smag: Bouquet giver sig udslag i en lang eftersmag, er behagelig og frugtagtig i munden og har en forfriskende syrlighed.

- Totalt minimumsalkoholindhold: 11,0 % vol.
- Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,0 % vol.
- Totalt sukkerindhold (g/l): maks. 9,0.
- Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.
- Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.
- Når sukkerindholdet overstiger 4 g/l, finder de betingelser, der er fastlagt i bilag III, del B, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33, anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

5. *Halvtør rosévin*

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: dyb lyserød eller orange farve afhængigt af ekstraktionsgraden.

Bouquet: karakteristiske aromaer af sød frugt (jordbær, hindbær og sød kirsebær).

Smag: medium krop, der er kendetegnet ved fyldig smag i munden, og som generelt er afbalanceret på grund af et mildt syreindhold, der er afbalanceret med sødme.

- Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,0 % vol.
- Totalt sukkerindhold (g/l): min. 4,5 – maks. 17,5.
- Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.
- Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.
- Når sukkerindholdet overstiger 12 g/l, finder de betingelser, der er fastlagt i bilag III, del B, i Kommissionens forordning (EU) 2019/33, anvendelse.
- Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 250 mg/l for rosévine med et sukkerindhold, der udtrykt som summen af glukose og fruktose udgør mindst 5 g/l (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/334).

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	250

6. Tør hvidvin

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: krystallinsk, klar gul farve med grønne skær.

Bouquet: duft hovedsagelig af citrusfrugter og hvide frugter (ferskner, æbler).

Smag: typisk frisk og afbalanceret med en lang eftersmag.

- Totalt minimumsalkoholindhold: 11,0 % vol.
- Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,0 % vol.
- Totalt sukkerindhold (g/l): maks. 9,0.
- Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.
- Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.
- Når sukkerindholdet overstiger 4 g/l, finder de betingelser, der er fastlagt i bilag III, del B, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33, anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

7. Halvtør hvidvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: lys gyldengul.

Bouquet: livlig og frugtagtig, overvejende med blomsteraromaer.

Smag: rund, med udtalt syrlighed og god struktur i munden.

- Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,0 % vol.
- Totalt sukkerindhold (g/l): min. 4,5 – maks. 17,5.
- Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.
- Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.
- Når sukkerindholdet overstiger 12 g/l, finder de betingelser, der er fastlagt i bilag III, del B, i Kommissionens forordning (EU) 2019/33, anvendelse.
- Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 250 mg/l for hvidvine med et sukkerindhold, der udtrykt som summen af glukose og fruktose udgør mindst 5 g/l (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	250

8. Sød hvidvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: gul farve med grønne skær, som kan blive dyb gul under lagringen.

Bouquet: kompleks og intens duft med frugtagtige, blomsteragtige eller søde krydrede noter, afhængigt af de anvendte sorter.

Smag: afbalanceret og sød smag med en fyldig og lang aromatisk eftersmag.

- Totalt minimumsalkoholindhold: 15,0 % vol.
- Naturligt minimumsalkoholindhold: 10,0 % vol.
- Totalt sukkerindhold (g/l): Minimum 45.
- Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.
- Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

- Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 300 mg/l, og det samlede alkoholindhold overstiger 15 % vol. (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	300

9. Rød hedvin

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: dyb violet farve med rubinrøde skær.

Bouquet: intens duft af nødder, tørret rød frugt, honning, voks og mørk chokolade.

Smag: livlig, perlende og fyldig i munden med en afbalanceret, sød smag.

- Maksimalt totalt alkoholindhold: 22,0 % vol.
- Totalt minimumsalkoholindhold: 17,5 % vol.
- Minimumssukkerindhold: min. 221 g/l i mosten.
- Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.
- Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.
- Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold i hedvine er 200 mg/l, og sukkerindholdet er mindst 5 g/l (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

10. Hvidvin af delvis tørrede druer

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: dyb gul farve med kaffefarvede refleksioner afhængigt af lagringsperioden.

Bouquet: kompleks duft, hvor søde krydderier såsom kanel og roser, kombineres med tørret frugt, såsom abrikoser og rosiner.

Smag: blød og sød i munden med sprød syre og vældig god struktur.

- Naturligt minimumsalkoholindhold: 16,0 % vol.
- Minimalt totalt sukkerindhold (g/l): 45.
- Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.
- Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.
- Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold i søde vine fremstillet af hedvin er 400 mg/l, og det resterende sukkerindhold, udtrykt som sukker, er mindst 45 g/l (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	30
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	400

11. Rødvín af delvis tørrede druer

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: dyb karamelfarve med skær af ædelkoral.

Bouquet: kompleks bouquet af tørrede frugter — figner, abrikoser, rosiner — og søde krydderier.

Smag: kompleks, fuld smag med en afbalanceret sød smag og dufte af tørrede frugter såsom abrikoser og figner.

- Naturligt minimumsalkoholindhold: 16,0 % vol.
- Minimumssukkerindhold: 140 g/l.
- Samlet maksimalt syreindhold: 7,5 i g/l udtrykt som vinsyre.
- Det maksimale alkoholindhold skal være i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.
- Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold i søde vine fremstillet af hedvin er 400 mg/l, og det resterende sukkerindhold, udtrykt som sukker, er mindst 45 g/l (i overensstemmelse med undtagelsen i del B i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	30
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	400

5. Vinframstillingsmetoder

5.1. Særlige betingelser for vinframstillingsmetoder:

1. Opbindings- og beskæringssystem

Dyrkningsmetode

Vinstokkene dyrkes enten i en gobeletform eller i en enkelt eller dobbelt kordon ved hjælp af en permanent kordon eller et erstatningsrør.”

2. Fremstilling af hvidvine og hvidvine af delvis tørrede druer

Begrænsninger for vinframstilling

a) Hvidvine

Hvidvin med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« fremstilles ved hjælp af moderne vinframstillings-teknikker. Under alkoholgæringen må temperaturen ikke overstige 20 °C.

b) Hvidvine af delvis tørrede druer

Druerne høstes overmodne (sukkerindhold > 270 g/l) og tørres derefter i solen i 10-15 dage, indtil det ønskede sukkerindhold på 350-370 g/l nås. Derefter presses druerne for at indsamle mosten med efterfølgende alkoholgæring ved kontrollerede temperaturer på 16-18 °C.

3. Fremstilling af rødvine, rødvine af delvis tørrede druer, røde hedvine og rosévine

Begrænsninger for vinframstilling

a) Rødvine

Rødvin med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« fremstilles ved hjælp af traditionelle vinframstillings-teknikker for rødvin.

b) Rødvine af delvis tørrede druer

Druerne høstes overmodne (sukkerindhold > 270 g/l) og tørres derefter i solen i 10-15 dage, indtil det ønskede sukkerindhold på 350-370 g/l nås. Derpå presses druerne, og de anbringes i en gæringstank, hvor alkoholgæringen finder sted ved kontrollerede temperaturer på 20-22 °C.

c) Røde hedvine

Når druerne er blevet afstillet og let presset, anbringes de i en gæringstank, hvor alkoholgæringen begynder. Alkoholgæringen finder sted ved kontrollerede temperaturer på 20-22 °C. Vinen adskilles fra presseresterne, når den har opnået de ønskede organoleptiske egenskaber. Der tilsættes neutral vinalkohol med et alkoholindhold på mindst 96 % vol. for at standse alkoholgæringen, og gæren fjernes ved filtrering.

d) Rosévine

Rosévin med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« fremstilles ved hjælp af moderne vinframstillings-teknikker. Under alkoholgæringen må temperaturen ikke overstige 20 °C.

4. Særlige vinframstillingsmetoder i forbindelse med vinframstilling

Særlige betingelser for vinframstillingsmetoder

- a) Sødning er tilladt i forbindelse med fremstilling af tørre, halvsøde og søde vine i henhold til de relevante bestemmelser (del D i bilag I til forordning (EU) 2019/934).
- b) Hedvin er fremstillet af delvis gæret druemost med et naturligt alkoholindhold på mindst 12 % vol. eller af vin eller af en blanding heraf, hvor der er tilsat neutral vinalkohol enten alene eller i en blanding, herunder alkohol, der er fremstillet ved destillation af tørrede druer med et virkeligt alkoholindhold på mindst 96 % vol., eller vin eller destillat af tørrede druer med et virkeligt alkoholindhold på mindst 52 % vol. og højst 86 % vol.
- c) Vine af delvis tørrede druer fremstilles af druemost, der efterlades i solen eller i skyggen til delvis inddampning i 10-15 dage. Skal anvendes til vinfremstilling uden tilsætning — før, under eller efter alkoholgæringen — af most eller rektificeret koncentreret most eller alkohol af landbrugsoprindelse eller destillat, og uden på nogen måde at koncentrere mosten af delvis tørrede druer. Slutproduktets sukker- og alkoholindhold stammer udelukkende fra druer til vinfremstilling.

5.2. Maksimale udbytter

1. Maksimalt udbytte i hektoliter af slutproduktet pr. hektar

96 hl pr. hektar

2. Maksimalt udbytte i kilo druer pr. hektar

12 000 kg druer pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Det afgrænsede produktionsområde for vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros«, der ligger i en højde på mellem 10 og 400 meter, omfatter det administrative område Athos og nabolokaliteten Ouranoupoli i Stageira-Akanthos kommune, præfekturet Halkidiki.

7. Primære druesorter

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

Moscatel fra Alexandria B

Hamburg Muscat N

Xinomavro N — Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis R — Alepou

8. Tilknytning til det geografiske område

8.1. Historisk, kulturel og social forbindelse

1. Historisk tilknytning

Vindyrkningsarealerne var veludviklede på Athos-bjerget, hvilket fremgår af forskellige skriftlige vidnesbyrd fra munke. Der er talrige henvisninger til vindyrkning i en bog skrevet af munkepræsten Eulogios Kourilas Lauriotis. Omfanget af vindyrkningen i klostrene på Athos-bjerget, der i dag alle stadig har deres egne vingårde, fremgår af historiske dokumenter. Det er værd at fremhæve, at hvert kloster producerede ca. 80-100 tons vin om året. Ud over de 20 klostre, der findes på Athos-bjerget, er der også tilknyttede fællesskaber — også kendt som hellige »skiter« eller asketiske bosættelser og hellige samfund — med deres egen vindyrkning og vinforbrug. De sorter, der traditionelt dyrkes her, er Limnio, Fokianos, Mavroudi, Roditis og Moscatel fra Alexandria. Udenlandske sorter som Merlot, Cabernet Sauvignon og Syrah har været dyrket siden 1990'erne. I de seneste 15 år har der desuden været adskillige nyplantninger med sorterne Malagouzia, Agiorgitiko, Hamburg Muscat og Cabernet Franc. De forekommer at være meget velakklimatiserede og er begyndt at producere de fremragende vine, der er typiske for området.

Oprettelsen af klostrene på Athos-bjerget førte til organiseret vindyrkning og storstilet vinproduktion. Reglerne for handel med vin på Athos-bjerget blev første gang fastsat i en »handelskonvention«, der går tilbage til 972 e.Kr., men klostervine begyndte også snart at blive handlet uden for området. I løbet af det næste årtusind spillede klosterene i mange dele af Grækenland rollen som vindyrkningsforvaltere og drev i den forbindelse velfungerende vingårde.

2. Historisk forbindelse for hedvin og vine af delvis tørrede druer

Traditionel fremstilling af hedvine og vine af delvis tørrede druer i dette område begyndte for 1 000 år siden, hvor munkene ud over tørre vine også producerede en vis mængde sød vin. Det var en særlig vin, der blev indtaget med måltider i forbindelse med festlige kristne begivenheder og festivaler.

De høje temperaturer og de lange solskinstimer i dette område fremmer akkumuleringen af sukker i druerne, hvilket giver dem det rigtige alkoholindhold og de aromatiske bestanddele, der er nødvendige for at fremstille kvalitetsvine (likør og delvis tørrede).

Disse vine blev med tiden berømte selv uden for produktionsområdet og blev overalt i Grækenland kendt for deres kvalitet og enestående organoleptiske egenskaber.

For ca. 20 år siden begyndte de lokale vinproducenter systematisk at producere og distribuere disse vine ved hjælp af traditionelle teknikker kombineret med moderne teknologi.

I denne periode blev vinene stadig mere anerkendt og udbredt, og deres navne blev uadskilleligt forbundet med produktionsområdet, da deres særlige kendetegn er knyttet til de anvendte sorter i kombination med jordbunds- og klimaforholdene samt produktionsmetoden.

3. Kulturel, social og økonomisk tilknytning

Vinmarker og vin har siden oldtiden været uløseligt forbundet med de lokale indbyggers kulturelle, sociale og økonomiske liv. Denne forbindelse eksisterer stadig i dag, hvilket fremgår af de arrangementer og konferencer, der afholdes for at promovere vin, samt de lokale kulturelle traditioner. Let tørrede hedvine og likør spiller en særlig rolle ved visse sociale, kulturelle og religiøse begivenheder.

8.2. Geografisk miljø

1. Geografisk miljø og geografisk oprindelse

Det vindyrkningsområde, hvor vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« kan produceres, ligger inden for de Athos-halvøens administrative grænser. Vinmarkerne ligger for det meste ved havet eller på skråninger op til en højde på 400 meter. Jordbunden har et godt pH-niveau og er mellemtekstureret, typisk mellem sandholdigt ler og lerholdigt sand, og nogle steder sandet lerjord uden overskydende saltindhold, med et højt indhold af jern, kobber og magnesium og tilstrækkeligt indhold af fosfor og mangan.

Rent geologisk er Athos-halvøen en forlængelse af den geologiske formation i Rhodope med overvejende metamorfisk krystalliseret klippe (gneiss, grønsten, kalksten, krystallinsk kalksten og marmor) og magmabjergart (granit, grandioriter og ofitoliter).

Morfologisk er den kendetegnet ved stejle skrånninger langs kysten, ujævnt bjerglandskab og selve Athos-bjerget, der stiger kraftigt som en pyramide til en højde af 2 033 meter. Klimaet på Athos-halvøen påvirkes af dette ujævne terræn kombineret med den stejle kyststrækning og havstrømmene ved den sydlige spids.

Ifølge meteorologiske data fra vejrstationerne Arnaia, Neos Marmaras og Stratoni spænder klimaet på Athos-bjerget fra middelhavskystklima i de lavtliggende områder til kontinentalt middelhavsklima højere oppe og fugtigt fastlandsklima i bjergene. Dette overgangsklima er kendetegnet ved milde vintre og kølige somre. Både lavlandet og bjergområderne har et mikroklima, hvor der sjældent forekommer skadelig frost og for høje temperaturer.

De varmeste måneder er juli og august, idet de gennemsnitlige maksimale temperaturer i dagtimerne ligger omkring 31 °C. De koldeste måneder er januar og februar, hvor de gennemsnitlige dagtemperaturer ligger på omkring 8 °C, men det giver ingen problemer, da de gennemsnitlige minimumstemperaturer ligger over 0 °C.

Den gennemsnitlige årlige nedbør varierer fra 470 mm (på sletten) til 850 mm (i bjergene), og der er mest nedbør fra oktober til april.

Vinden er hovedsagelig nord-nordøstlig, undtagen om sommeren, hvor sydlige vinde er fremherskende. Det er et usædvanligt træk ved Halkidiki-klimaet, at selv om området ligger i Nordgrækenland, befinder det sig på de samme isotermske kurver for minimale og maksimale temperaturer som regioner længere mod syd, såsom Messinia, Etoloakarnania og Attika, på grund af dets lange Ægæiske kyststrækning (630 km).

2. Geografisk miljø og geografisk oprindelse — hedvin og vine af delvis tørrede druer

Den skrånende, tørre og lette sandjord kombineret med det lokale middelhavsklima med kølige vintre, kølige luftstrømme og de mange solskinstimer om sommeren er de ideelle betingelser for dyrkning af druer af højere kvalitet, som modnes tidligere, og som har et højere sukkerindhold og en bedre farve, en tilfredsstillende fenolisk modning og et højt alkoholindhold, som er væsentlige for fremstillingen af likør eller vin af delvis tørrede druer.

De høje temperaturer sidst på sommeren, som fremmer druernes modning, giver sammen med de mange solskinstimer ideelle betingelser for fremstilling af delvist tørrede hedvine og likør af høj kvalitet og med en høj handelsværdi.

8.3. *Produktoplysninger*

1. Produktoplysninger

Kvalitetssegenskaberne ved vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« skyldes områdets klimaforhold og forskellige jordbundstyper kombineret med de druesorter, der dyrkes, de metoder, der anvendes til at passe vinstokkene, og vinfremstillingsteknikkerne.

2. Produktoplysninger for kategorien »vin«

Hvidvine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« har en klar gul farve med grønlig skær eller intens gyldengul, hvis vinen lagres på egetræsfade. Aromerne varierer efter type, sort og lagring, men er kendetegnet ved noter af eksotiske frugter og sommerfrugter, jasmin, citrusfrugter og vanilje. Vinene er runde i munden med forfriskende syrlighed og har en kompleks, rig smag og en lang eftersmag, afhængigt af hvordan de fremstilles.

Rødvine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« har en kraftig rød farve med blålige skær og aromaer af røde bær, krydderier, tørret frugt og rosiner. De har en struktureret fylde, en god balance i munden og bløde tanniner, hvilket skyldes de ideelle klimaforhold, der findes i området, og som giver en god fysiologisk og fenolisk modenhed.

Rosévine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« har en roseagtig eller rubinrød til lyserød farve med blå eller orange skær og aromaer af røde frugter. De er kendetegnet ved deres friskhed, afbalancerede smag og syreindhold.

3. Produktoplysninger for hedvin og vine af delvis tørrede druer

Hvad angår rødvine og hvidvine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros«, høstes druerne fra vinstokkene på et fremskredent modningsstadium, hvorefter de tørres i solen i 10-15 dage for at få en højere sukkerkoncentration. Alkoholgæringen er langsom og stopper af sig selv, hvilket efterlader tilstrækkelig restsukker til at give vinen dens karakteristiske søde smag. Vinen modnes i egetræsfade i 1-2 år, hvilket giver den en rig, glat fylde og en kompleks smag. De vigtigste dufte er krydderier, tørrede frugter og nødder, figner, rosiner og abrikoser.

Processen er lidt anderledes for hedvine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros«. I de år, hvor vejrforholdene er gunstige, lader man druerne sidde til de bliver overmodne for at øge deres sukkerindhold, og alkoholgæringen afbrydes ved at tilsætte alkohol for at opnå det ønskede alkoholindhold. Der er normalt tale om rødvine med et lavt til moderat alkoholindhold med en tæt, fyldig smag og en rig duft med aromaer, der hovedsagelig stammer fra rosiner, mørk chokolade og tørret frugt.

8.4. Årsagssammenhæng

1. Årsagssammenhæng

Grunden til, at vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros« har en særlig karakter, er områdets særlige kendetegn (jordbunden, klimaet og sommervinden) samt de sorter, der dyrkes, og de anvendte dyrkningsmetoder.

2. Årsagssammenhæng for kategorien »vin«

Alle sorterne har tilpasset sig perfekt til Athos-bjerget og har produceret vine med en rig bouquet af aromaer, der er karakteristiske for området, og som har en fuld og afbalanceret smag. Kombineret med jordbundstypen medfører de xerotermeriske forhold, som er dominerende i området, at druerne modnes fra midten af august til midten af september alt efter sorten.

Ud over de traditionelle hvide druesorter, der dyrkes i området (Roditis, Asyrtiko, Atrei), og de udenlandske sorter, som man har haft held med at afprøve (Chardonnay og Sauvignon Blanc), er den nyligt indførte sort Malagouzia også godt akklimatiseret til området. Da den er følsom over for en for høj fugtighed, dyrkes den på mellemhøjt til højt niveau på vindyrkningsarealet. Druerne modner i slutningen af august, hvilket giver vine med et højere alkoholindhold, et godt syreindhold og aromaer af tropiske frugter, citrusfrugter (hovedsagelig kalk) og basilikum.

De røde druesorter dyrkes på de stejleste skråninger til vinmarker, for at opnå bedre dræning. Det gør, at det er sværere for vinstokkene at holde på vandet, hvilket muliggør en bedre alkohol- og fenolisk modning af druerne. Vine, der dyrkes på sandjord, har delikate aromaer, mens vine, der dyrkes på jord med et stort lerindhold, har en udpræget fenolisk karakter.

Den røde druesort, der traditionelt anvendes til fremstilling af »Agio Oros«, er Limnio, som også anses for at være den ældste registrerede græske druesort. Ud over Limnio dyrkes Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge og Syrah også i betydeligt omfang, hvilket giver tanninrødvine af høj kvalitet med et højt alkoholindhold og en lang eftersmag. Andre sorter som Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko og Hamburg Muscat er også blevet testet i de senere år. De giver vine med en god struktur og intense aromaer af røde frugter. Druerne begynder at modne i anden halvdel af august for Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge og Cabernet Franc, mens Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro og Hamburg Muscat modnes i løbet af de første ti dage af september.

Merlot giver vine med et højt alkoholindhold med bløde tanniner og dufte af kirsebær og hindbær, mens Cabernet Franc, som modnes senere, giver vine med en solid struktur og dyb farve, som er egnet til lagring i lang tid. Cabernet Franc giver anledning til vine med krydrede noter og karakteristiske aromaer (hovedsagelig af små røde frugter ud over peberfrugter) med en god dybde og koncentration og et særligt højt samlet indhold af anthocyanin.

Agiorgitiko giver vine med et højt alkoholindhold med bløde aromaer af kirsebær, chokolade og krydderier og er egnet til mellemlang til langvarig lagring.

Hamburg Muscat giver vine med intense aromaer, der er typiske for sorten, og minder om roser. Den dyrkes i den mest frugtbare, dybe jord, hvor druerne bedst udvikler deres organoleptiske egenskaber og farve, størrelse og duft.

3. Årsagssammenhæng for hedvin og vine af delvis tørrede druer

De hedvine og vine af delvis tørrede druer, der fremstilles på Athos-bjerget, er unikke på grund af jordbunden og navnlig klimaforholdene i det område, hvor de fremstilles, som tilsammen skaber et ideelt miljø. Produktionen af disse vine tegner sig i øjeblikket for 10-15 % af områdets samlede vinproduktion.

Der kan anvendes flere sorter til at fremstille disse vine, afhængigt af hvilke organoleptiske egenskaber vinproducenterne ønsker at tilføre deres produkt. De hyppigst anvendte sorter omfatter meget aromatiske sorter som Malagouzia og Hamburg Muscat, mens der traditionelt anvendes røde druesorter som Merlot, Limnio, Xinomavro og Grenache Rouge, hvilket typisk giver anledning til hedvine eller vine af delvis tørrede druer med en farve, der går fra karamel til rød, en rig eftersmag og en kompleks bouquet af tørret frugt og søde krydderier.

Disse vine deltager i nationale og internationale vinkonkurrencer.

9. Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)

Undtagelser

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

I fælles ministeriel bekendtgørelse nr. 392169 af 20. oktober 1999 om de generelle regler for anvendelsen af benævnelsen »vin de pays« (lokal vin) i beskrivelsen af bordvin (det græske statstidende, serie 2, nr. 1985 af 8. november 1999), som ændret ved fælles ministeriel bekendtgørelse nr. 321813 af 29. august 2007, står der følgende i artikel 4, litra c):

Benævnelsen »vin de pays« må anvendes med den geografiske angivelse, der henviser til en region, et præfektur eller et vindyrkningsområde, som er mindre end et præfektur, for bordvine, der fremstilles på vingårde i det pågældende præfektur eller i tilstødende præfekturer.”

Undtagelser

Retlig ramme:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Artikel 5, stk. 1, i Kommissionens forordning (EU) 2019/33 af 17. oktober 2018 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår ansøgninger om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og traditionelle benævnelser i vinsektoren, indsigelsesproceduren, restriktioner for anvendelsen, ændringer af produktspecifikationer, annullering af beskyttelsen og mærkning og præsentation.

Supplerende bestemmelser om mærkning af vine

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

A. Angivelser, der vedrører visse produktionsmetoder

Ministeriel bekendtgørelse nr. 280557 af 9. juni 2005 om fastlæggelse af tidspunktet for modning, lagring og markedsføring af kvalitetsvine med beskyttet oprindelsesbetegnelse (»vins à appellation d'origine de qualité supérieure«) og lokale vine (»vin de pays«) samt de benævnelser, der anvendes i mærkningen heraf med hensyn til fremstillingsmåde- eller metode (det græske statstidende, serie II, nr. 818 af 15. juni 2005), fastlægger i artikel 3 og 4 forudsætningerne for anvendelsen af følgende angivelser:

- »ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ« eller »ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ« (ny vin)
- »ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (modnet på fad eller modning på fad)
- »ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (lagret på fad eller lagring på fad)
- »ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (fremstillet og modnet på fad eller fremstilling og modning på fad)
- »ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (fremstillet på fad eller fremstilling på fad).

B. Angivelse af høståret på etiketten.

Såfremt udtrykket »ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ« eller »ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ« (»ny vin«) bruges på mærkningen af vine, er det obligatorisk at angive årgangen i overensstemmelse med artikel 1, stk. 2, i ministeriel afgørelse nr. 280557 af 9. juni 2005 om tidspunktet for modning, aldring, markedsføring af vine med oprindelsesbetegnelsen Superior og af lokale vine samt de udtryk, der anvendes i mærkningen heraf vedrørende produktionsmetode eller fremstillingsmetode (det græske statstidende, serie II, nr. 818 af 15. juni 2005).

C. Traditionelle benævnelser

- Traditionelle benævnelser i henhold til ministeriel bekendtgørelse nr. 235309 af 7. februar 2002 om godkendelse af traditionelle benævnelser for vin (det græske statstidende, serie II, nr. 179/19-2002), der er knyttet til oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse.

De traditionelle benævnelser, der kan anvendes på mærkningen af vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros«, er i overensstemmelse med ovennævnte ministerielle afgørelse følgende:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (»blanc de blancs«/hvidvin af hvide druer), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (»blanc de noirs«/hvidvin af sorte druer), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (»blanc de gris«/hvidvin af rosédruer), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ (Kokkineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ (»vin de collines«/vin fra bakkeområder), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΤΙΩΝ (»vin de coteaux«/vin fra skråninger).

- Traditionelle benævnelser i overensstemmelse med artikel 112 i forordning (EU) nr. 1308/2013, som er knyttet til oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse.

Følgende traditionelle benævnelser kan i henhold til artikel 113 i forordning (EU) nr. 1308/2013 og som defineret og registreret i den elektroniske database »e-ambrosia« anvendes og beskyttes i forbindelse med den beskyttede geografiske betegnelse »Agio Oros«, forudsat at de relevante betingelser i EU-lovgivningen og national lovgivning er opfyldt:

ΤοΠικός κίνος (lokal vin) i stedet for den beskyttede geografiske betegnelse

Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) og λάμα (Nama) for søde vine, vin fremstillet af let tørrede druer og hedvin.

Link til produktspecifikationen

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

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions
Publikationskontor
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA