

Amtsblatt der Europäischen Union

C 143



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang

31. März 2022

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 143/01	Mitteilung zur Veröffentlichung der erzeugten Rohmilchmengen gemäß Artikel 149 Absatz 5 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates	1
---------------	---	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2022/C 143/02	Beschluss des Rates vom 29. März 2022 zur Ernennung der Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder (Tschechien, Frankreich und Schweden) des Beratenden Ausschusses für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz	3
---------------	--	---

Europäische Kommission

2022/C 143/03	Euro-Wechselkurs — 30. März 2022	5
---------------	--	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2022/C 143/04	Aktualisierung der Richtbeträge für das Überschreiten der Außengrenzen gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates über einen Unionskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex)	6
---------------	--	---

DE

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

EFTA-Überwachungsbehörde

2022/C 143/05	Schwellenwerte nach den Richtlinien 2014/23/EU, 2014/24/EU, 2014/25/EU und 2009/81/EG, ausgedrückt in den Landeswährungen der EFTA-Staaten	8
2022/C 143/06	Keine staatliche Beihilfe im Sinne des Artikels 61 Absatz 1 des EWR-Abkommens	9
2022/C 143/07	Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben	10
2022/C 143/08	Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben	11

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 143/09	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung einer Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	12
2022/C 143/10	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	28

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Mitteilung zur Veröffentlichung der erzeugten Rohmilchmengen gemäß Artikel 149 Absatz 5 der
Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾**

(2022/C 143/01)

<i>Pro Jahr (1000 t) (*)</i>				
Erzeugte Rohmilchmenge (**) gemäß Artikel 149 Absatz 5 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013				
2020	Kuh	Schaf	Ziege	Büffel
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
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⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

<i>Pro Jahr (1000 t) (*)</i>				
Erzeugte Rohmilchmenge (**) gemäß Artikel 149 Absatz 5 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013				
2020	Kuh	Schaf	Ziege	Büffel
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: Null oder weniger als 5 t.

(**) 2020 Milcherzeugung im landwirtschaftlichen Betrieb EUROSTAT – NewCronos gewonnene Erzeugnisse.

(***) Durch den Mitgliedstaat mitgeteilt und/oder geschätzte/berechnete Erzeugung.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

BESCHLUSS DES RATES

vom 29. März 2022

zur Ernennung der Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder (Tschechien, Frankreich und Schweden) des Beratenden Ausschusses für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz

(2022/C 143/02)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf den Beschluss des Rates vom 22. Juli 2003 zur Einsetzung eines Beratenden Ausschusses für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 3,

gestützt auf die dem Rat von den Regierungen der Mitgliedstaaten vorgelegten Kandidatenlisten,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit seinem Beschluss vom 24. Februar 2022 ⁽²⁾ hat der Rat die Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder des Beratenden Ausschusses für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz für die Zeit vom 1. März 2022 bis zum 28. Februar 2025 ernannt.
- (2) Die Regierungen Tschechiens, Frankreichs und Schwedens haben weitere Kandidaten für mehrere zu besetzende Sitze vorgeschlagen —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Zu Mitgliedern und stellvertretenden Mitgliedern des Beratenden Ausschusses für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz werden für die Zeit bis zum 28. Februar 2025 ernannt:

I. REGIERUNGSVERTRETER

Mitgliedstaat	Mitglieder	Stellvertretende Mitglieder
Frankreich	Frau Anne AUDIC	Herr Nicolas BESSOT Frau Lucie MEDIAVILLA
Schweden	Frau Anne-Sofie DALENG	Frau Viktoria BERGSTRÖM Herr Magnus FALK

⁽¹⁾ ABl. C 218 vom 13.9.2003, S. 1.⁽²⁾ Beschluss des Rates vom 24. Februar 2022 zur Ernennung der Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder des Beratenden Ausschusses für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz (ABl. C 92 vom 25.2.2022, S. 1).

II. VERTRETER DER ARBEITNEHMERORGANISATIONEN

Mitgliedstaat	Mitglieder	Stellvertretende Mitglieder
Tschechien	Herr Jiří VAŇÁSEK	Frau Radka SOKOLOVÁ
Frankreich	Herr Abderrafik ZAIGOUCHE	Frau Edwina LAMOUREUX Herr Jean-Paul ZERBIB
Schweden	Frau Cyrene WAERN	Frau Karin FRISTEDT Frau Ulrika HAGSTRÖM

III. VERTRETER DER ARBEITGEBERVERBÄNDE

Mitgliedstaat	Mitglieder	Stellvertretende Mitglieder
Tschechien	Herr Miroslav HORKÝ	Herr Martin RÖHRICH Frau Martina KROUPOVÁ
Frankreich	Herr Franck GAMBELLI	Frau Nathalie BUET Herr Patrick LEVY
Schweden	Frau Cecilia ANDERSSON	Frau Malin NILSSON Herr Tommy LARSSON

Artikel 2

Die noch nicht vorgeschlagenen Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder werden vom Rat zu einem späteren Zeitpunkt ernannt.

Artikel 3

Dieser Beschluss tritt am Tag seiner Annahme in Kraft.

Geschehen zu Brüssel, 29. März 2022.

Im Namen des Rates
Der Präsident
A. TAQUET

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

30. März 2022

(2022/C 143/03)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1126	CAD	Kanadischer Dollar	1,3891
JPY	Japanischer Yen	135,47	HKD	Hongkong-Dollar	8,7081
DKK	Dänische Krone	7,4391	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5947
GBP	Pfund Sterling	0,84563	SGD	Singapur-Dollar	1,5064
SEK	Schwedische Krone	10,3498	KRW	Südkoreanischer Won	1 346,97
CHF	Schweizer Franken	1,0309	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,1288
ISK	Isländische Krone	142,20	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,0666
NOK	Norwegische Krone	9,6398	HRK	Kroatische Kuna	7,5720
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 957,24
CZK	Tschechische Krone	24,450	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6779
HUF	Ungarischer Forint	368,13	PHP	Philippinischer Peso	57,906
PLN	Polnischer Zloty	4,6679	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9477	THB	Thailändischer Baht	37,144
TRY	Türkische Lira	16,3296	BRL	Brasilianischer Real	5,2808
AUD	Australischer Dollar	1,4809	MXN	Mexikanischer Peso	22,1557
			INR	Indische Rupie	84,3800

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Aktualisierung der Richtbeträge für das Überschreiten der Außengrenzen gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates über einen Unionskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) ⁽¹⁾

(2022/C 143/04)

Die Veröffentlichung der Richtbeträge für das Überschreiten der Außengrenzen gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. März 2016 über einen Unionskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) ⁽²⁾ erfolgt auf der Grundlage der Angaben, die die Mitgliedstaaten der Kommission gemäß Artikel 39 des Schengener Grenzkodexes mitteilen.

Neben der Veröffentlichung im Amtsblatt wird eine monatlich aktualisierte Fassung auf die Webseite der Generaldirektion „Inneres“ gestellt.

VON DEN NATIONALEN BEHÖRDEN FÜR DAS ÜBERSCHREITEN DER AUSSENGRENZEN FESTGELEGTE RICHTBETRÄGE

SPANIEN

Ersetzung der in ABl. C 486 vom 3.12.2021, S. 26, veröffentlichten Angaben

Gemäß Artikel 1 des Erlasses des Präsidialministeriums (PRE/1282/2007) vom 10. Mai 2007 über die von Ausländern bei ihrer Einreise nach Spanien nachzuweisenden finanziellen Mittel „muss der nachzuweisende Betrag (in Euro) 10 % des Bruttomindestlohns oder des entsprechenden Gegenwerts in Fremdwährung entsprechen, multipliziert mit der Anzahl der Tage des geplanten Aufenthalts in Spanien und der Zahl der der Personen, für deren Unterhalt die betreffende Person aufkommen muss“.

Gemäß dem Königlichen Dekret Nr. 152/2022 vom 22. Februar 2022 zur Festlegung des gesetzlichen Mindestlohns (Spanischer Staatsanzeiger Nr. 46 vom 23. Februar 2022) beträgt die Höhe des mit Wirkung vom 1. Januar 2022 geltenden Mindestlohns 33,33 EUR/Tag bzw. 1 000 EUR/Monat, je nachdem, ob der Lohn pro Tag oder Monat festgesetzt wird.

Gemäß der Aktualisierung des im Königlichen Dekret Nr. 152/2022 vom 22. Februar 2022 festgelegten gesetzlichen Mindestlohns müssen Ausländer für die Einreise in das nationale Hoheitsgebiet weiterhin einen Mindestbetrag von 100 EUR pro Person und Tag und diejenigen, die einen Aufenthalt in Spanien planen, einen Mindestbetrag von 900 EUR oder den entsprechenden Gegenwert in Fremdwährung nachweisen, wenn dies von den für die Kontrolle der Einreise in das spanische Hoheitsgebiet zuständigen Beamten verlangt wird; es gelten die in dem genannten Dekret festgelegten Bedingungen.

Liste der früheren Veröffentlichungen

ABl. C 247 vom 13.10.2006, S. 19.

ABl. C 77 vom 5.4.2007, S. 11.

ABl. C 153 vom 6.7.2007, S. 22.

ABl. C 164 vom 18.7.2007, S. 45.

ABl. C 182 vom 4.8.2007, S. 18.

ABl. C 57 vom 1.3.2008, S. 38.

ABl. C 134 vom 31.5.2008, S. 19.

ABl. C 331 vom 31.12.2008, S. 13.

ABl. C 33 vom 10.2.2009, S. 1.

ABl. C 36 vom 13.2.2009, S. 100.

ABl. C 37 vom 14.2.2009, S. 8.

ABl. C 98 vom 29.4.2009, S. 11.

ABl. C 35 vom 12.2.2010, S. 7.

ABl. C 304 vom 10.11.2010, S. 5.

ABl. C 24 vom 26.1.2011, S. 6.

ABl. C 157 vom 27.5.2011, S. 8.

ABl. C 203 vom 9.7.2011, S. 16.

ABl. C 11 vom 13.1.2012, S. 13.

ABl. C 72 vom 10.3.2012, S. 44.

ABl. C 199 vom 7.7.2012, S. 8.

ABl. C 298 vom 4.10.2012, S. 3.

ABl. C 56 vom 26.2.2013, S. 13.

ABl. C 98 vom 5.4.2013, S. 3.

ABl. C 269 vom 18.9.2013, S. 2.

ABl. C 57 vom 28.2.2014, S. 2.

ABl. C 152 vom 20.5.2014, S. 25.

⁽¹⁾ Siehe die Liste früherer Veröffentlichungen am Ende dieser Aktualisierung.

⁽²⁾ ABl. L 77 vom 23.3.2016, S. 1.

ABl. C 224 vom 15.7.2014, S. 31.

ABl. C 434 vom 4.12.2014, S. 3.

ABl. C 447 vom, 13.12.2014, S. 32.

ABl. C 38 vom 4.2.2015, S. 20.

ABl. C 96 vom 11.3.2016, S. 7.

ABl. C 146 vom 26.4.2016, S. 12.

ABl. C 248 vom 8.7.2016, S. 12.

ABl. C 111 vom 8.4.2017, S. 11.

ABl. C 21 vom 20.1.2018, S. 3.

ABl. C 93 vom 12.3.2018, S. 4.

ABl. C 153 vom 2.5.2018, S. 8.

ABl. C 186 vom 31.5.2018, S. 10.

ABl. C 264 vom 26.7.2018, S. 6.

ABl. C 366 vom 10.10.2018, S. 12.

ABl. C 459 vom 20.12.2018, S. 38.

ABl. C 140 vom 16.4.2019, S. 7.

ABl. C 178 vom 28.5.2020, S. 3.

ABl. C 102 vom 24.3.2021, S. 8.

ABl. C 486 vom 3.12.2021, S. 26.

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

EFTA-ÜBERWACHUNGSBEHÖRDE

**Schwellenwerte nach den Richtlinien 2014/23/EU, 2014/24/EU, 2014/25/EU und 2009/81/EG,
ausgedrückt in den Landeswährungen der EFTA-Staaten**

(2022/C 143/05)

Schwellenwerte in EUR	Schwellenwerte in NOK	Schwellenwerte in CHF	Schwellenwerte in 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

Keine staatliche Beihilfe im Sinne des Artikels 61 Absatz 1 des EWR-Abkommens

(2022/C 143/06)

Nach Auffassung der EFTA-Überwachungsbehörde stellt die folgende Maßnahme keine staatliche Beihilfe im Sinne des Artikels 61 Absatz 1 des EWR-Abkommens dar:

Tag des Erlasses der Entscheidung	15. Dezember 2021
Nummer der Beihilfe	87779
Nummer der Entscheidung	288/21/COL
EFTA-Staat	Norwegen
Titel (und/oder Name des Beihilfeempfängers)	The Ocean Space Centre
Rechtsgrundlage	Norwegischer Staatshaushalt 2022
Art der Maßnahme	Ad hoc
Ziel	Forschung, Entwicklung und Innovation
Form der Beihilfe	Zuschuss
Mittelausstattung	Bis zu 8 154 Mio. NOK (P85: Schätzung)
Intensität	100 %
Laufzeit	2022-2029 (Schätzung)
Wirtschaftszweige	P.85.4-Hochschulbildung M.72.1-Forschung und Entwicklung im Bereich Natur-, Ingenieur-, Agrarwissenschaften und Medizin M.72.19-Sonstige Forschung und Entwicklung im Bereich Natur-, Ingenieur-, Agrarwissenschaften und Medizin
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Ministry of Trade, Industry and Fisheries (Ministerium für Handel, Industrie und Fischerei) PO Box 8090 Dep 0032 Oslo, NORWEGEN Ministry of Local Government and Modernisation (Ministerium für Kommunalverwaltung und Modernisierung) Postboks 8112 Dep 0032 Oslo, NORWEGEN

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung der Entscheidung ist auf der Website der EFTA-Überwachungsbehörde abrufbar:

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

Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben

(2022/C 143/07)

Die EFTA-Überwachungsbehörde erhebt keine Einwände gegen folgende Beihilfemaßnahme:

Tag des Erlasses der Entscheidung	14. Dezember 2021
Nummer der Beihilfesache	87845
Nummer der Entscheidung	290/21/COL
EFTA-Staat	Norwegen
Titel (und/oder Name des Beihilfeempfängers)	COVID-19 – Verlängerung und Änderung der norwegischen Rahmenregelung für Liquiditätshilfen für Unternehmen in von der Pandemie betroffenen Gemeinden
Rechtsgrundlage	Haushaltsvorschlag der Regierung Nr. 79 S (2020-2021), genehmigt am 23. Februar 2021 Die Bedingungen für die Maßnahme werden in den vom Ministerium für Kommunalverwaltung und Modernisierung herausgegebenen schriftlichen Zuweisungen an die Gemeinden dargelegt Kapitel 6 der Verordnung über die wirtschaftliche Verwaltung für nationale Behörden, die am 12. Dezember 2003 durch königlichen Erlass gebilligt wurde, ist von Bedeutung
Art der Maßnahme	Regelung
Ziel	Gewährleistung des Zugangs zu Liquidität für Unternehmen, die aufgrund der wirtschaftlichen Auswirkungen der COVID-19-Pandemie und der deswegen verhängten örtlichen oder landesweiten Infektionskontrollmaßnahmen plötzlich mit Liquiditätsengpässen oder Liquiditätsausfall zu kämpfen haben
Form der Beihilfe	Direktzuschüsse
Mittelausstattung	Die geschätzte maximale Mittelausstattung beläuft sich auf 4,55 Mrd. NOK
Beihilfeintensität	Die Maßnahme bietet allen Gemeinden/Regionen einen Rahmen, innerhalb dessen sie lokale Unternehmen, die höhere Kosten oder Verluste hinnehmen müssen, unterstützen können. Der Mittelbedarf kann daher variieren
Laufzeit	Bis zum 30. Juni 2022
Wirtschaftszweige	Die Sektoren oder Unternehmen können je nach kommunaler/regionaler Regelung unterschiedlich sein. Die Maßnahme gilt allerdings nicht für Unternehmen, die vollständig von der öffentlichen Hand finanziert werden, und auch nicht für den Finanzsektor
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Zuständig für die Maßnahme und die Festlegung des Rahmens für die Anpassung und Priorisierung lokaler Programme durch die Gemeinden und Bezirke ist das Ministerium für Kommunalverwaltung und Modernisierung
Weitere Informationen	

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung der Entscheidung befindet sich auf folgender Website der EFTA-Überwachungsbehörde: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben

(2022/C 143/08)

Die EFTA-Überwachungsbehörde erhebt keine Einwände gegen folgende Beihilfemaßnahme:

Tag des Erlasses der Entscheidung	16. Dezember 2021
Nummer der Beihilfesache	87895
Nummer der Entscheidung	294/21/COL
EFTA-Staat	Norwegen
Titel (und/oder Name des Beihilfeempfängers)	Neuaufgabe der COVID-19-Garantieregelung
Rechtsgrundlage	Forskrift om endring i forskrift 27. mars 2020 nr. 490 til lov om statlig garantiordning for lån til små og mellomstore bedrifter, FOR-2020-03-27-490
Art der Maßnahme	Regelung
Ziel	Gewährleistung des Zugangs zu Liquidität für Unternehmen, die durch den Ausbruch von COVID-19 mit plötzlichen Liquiditätsengpässen konfrontiert sind
Form der Beihilfe	Staatliche Garantien
Mittelausstattung	50 Mrd. NOK (für die Regelung in der geänderten Fassung)
Laufzeit	Bis zum 30. Juni 2022
Wirtschaftszweige	Alle Wirtschaftszweige
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	GIEK – Garantiinstituttet for eksportkreditt/Norwegian Export Credit Guarantee Agency [norwegische Agentur für Exportkreditgarantien] Pb 1763 Vika N-0122 Oslo NORWEGEN

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung der Entscheidung befindet sich auf folgender Website der EFTA-Überwachungsbehörde:

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

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung einer Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2022/C 143/09)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission veröffentlicht ⁽¹⁾.

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

Σαντορίνη / Santorini

PDO-GR-A1065-AM01

Datum der Mitteilung: 31. Januar 2021

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

- Bei der Herstellung von trockenem Weißwein mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini wurde der Mindestgehalt an der Rebsorte Assyrtiko von 75 % auf 85 % erhöht.**

Der höhere Assyrtiko-Anteil verbessert die Qualität des erzeugten Weins. Das Ergebnis sind vor allem sehr konzentrierte Weißweine, die sich durch Feinheit und Mineralität auszeichnen. Die aus eingetrockneten Trauben, hauptsächlich Assyrtiko, hergestellten Vinsanto-Weine sind gehaltvoll, komplex und intensiv. Die bessere Qualität und die verschiedenen Anforderungen des heutigen Marktes haben dazu geführt, dass mehr Winzer die Sorte Assyrtiko in immer größeren Mengen verwenden. Meist liegt der Anteil bei über 90 %. Außerdem sind alle neu angelegten oder umstrukturierten Weinberge auf Santorin sortenrein, wobei in den allermeisten Fällen Assyrtiko angebaut wird.

Die Kapitel „Önologische Verfahren“ und „Zugelassene Keltertraubensorten“ wurden geändert.

- Der Höchstertag der Weinberge für Wein mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini wurde von 8 000 Kilogramm pro Hektar auf 6 500 Kilogramm pro Hektar gesenkt.**

Aus den Statistiken über die Traubenerzeugung der letzten Jahre geht hervor, dass der durchschnittliche Ertrag der Weinberge bei etwa 3 000 Kilogramm pro Hektar liegt und dass die Höchstertäge bei modernen Weinbauverfahren 6 500 Kilogramm pro Hektar nicht überschreiten. Um das Erzeugnis zu schützen und zu verbessern, muss angesichts der neuen Daten der Höchstertag pro Hektar angepasst und auf 6 500 Kilogramm pro Hektar gesenkt werden.

Das Kapitel „Höchstertag (Höchstertäge) je Hektar“ wurde geändert.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. **Der Zuckergehalt der trockenen Weißweine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini darf 4 g/l bzw. unter bestimmten Bedingungen 9 g/l nicht überschreiten.**

Der Zuckergehalt von trockenen Weißweinen mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini wurde mit Anhang III Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 in Einklang gebracht. Konkret heißt das, dass der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreiten darf: „4 g/l oder 9 g/l, sofern der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt“. Durch den außergewöhnlich niedrigen pH-Wert der Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini sind die Weine bei der Verkostung oft unausgewogen. Der vorgeschlagene Zuckergehalt sorgt unter den oben genannten Bedingungen für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zucker und Säure.

Das Kapitel „Beschreibung der Weine“, insbesondere der Abschnitt „Analytische und organoleptische Merkmale des trockenen Weißweins“, wurde geändert.

4. **Die Form des traditionellen Begriffs „Νυκτέρι“ in lateinischen Buchstaben wurde durch „Nykteri“-„NYKTERI“ ersetzt.**

In Artikel 13 des Ministerialbeschlusses Nr. 235309/7.2.2002 über die Zulassung traditioneller Begriffe für Weine (Amtsblatt der Regierung, Reihe II, Nr. 179 vom 19.2.2002) sind die Bedingungen für die Verwendung des traditionellen Begriffs „NYXTEPI-Nykteri“ für trockene Weißweine mit der „Ursprungsbezeichnung von höherer Qualität Santorini“ festgelegt. Durch die Änderung wird die Produktspezifikation mit den nationalen Rechtsvorschriften in Einklang gebracht.

Das Kapitel „Geltende Vorschriften“, insbesondere der Abschnitt „Traditionelle Begriffe“, wurde geändert.

5. **Streichung von Text aus dem Kapitel über önologische Verfahren**

Im Kapitel über önologische Verfahren für trockene Weißweine wurde die folgende Beschreibung einer Weinbereitungsmethode gestrichen: „erzeugt durch Zerkleinern vor der Gärung, gefolgt von der Vorklärung und Beimpfung mit ausgewählten Reinzuchthefen, die die aromatische Typizität zum Ausdruck bringen“. Die Beschreibung wurde gestrichen, da die Methode kein spezifisches önologisches Verfahren darstellt.

Das Kapitel „Önologische Verfahren“ wurde geändert.

6. **Aktualisierung der technischen Unterlage der g. U. Σαντορίνη / Santorini**

Im Rahmen der Aktualisierung der technischen Unterlagen wurden die folgenden Änderungen an der Produktspezifikation vorgenommen:

- i) Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet für Likörwein aus eingetrockneten Trauben wurde mit dem Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet für natürlichen Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben zusammengeführt, da es keinen Unterschied zwischen ihnen gibt.
- ii) Nationale Bestimmungen über die Anforderungen und Kontrollen für Weine mit g. U. und g. g. A. wurden hinzugefügt bzw. ersetzt.
- iii) Die Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden wurden geändert.

Die Kapitel „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet für natürlichen Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet für Likörwein aus eingetrockneten Trauben“ wurden zusammengeführt.

Die Kapitel „Geltende Vorschriften“ und „Angaben zu den Kontrollbehörden und -stellen“ wurden geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Σαντορίνη / Santorini

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

4. Beschreibung des Weins/der Weine

1. *Trockener Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: leuchtende grügelbe Farbe.

Geruch: komplexes Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten, Noten von Orangen- und Zitronenschalen und charakteristischen stählernen Noten im Hintergrund.

Geschmack: gehaltvoller Geschmack mit einer ausgewogenen, strukturgebenden Säure, die für einen frischen Nachhall sorgt.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 12 %

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 %

Gesamtzuckerhalt: 0-4 g/l oder bis zu 9 g/l, sofern der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckerhalt.

- Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt gelten die in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Werte.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

2. *Likörwein aus eingetrockneten Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: orangegelb mit goldenen Reflexen, die mit zunehmender Reifung ins Braune übergehen. Bei Weinen mit langer Reifung geht die Farbe in tiefere rotbraune Töne über.

Geruch: intensives und komplexes Aroma, mit Noten von Gewürzen, Honig und Rosinen und später Noten von Zitronenblüten. Während der Reifung werden die Aromen intensiver und komplexer.

Geschmack: ein mit der Säure der Rebsorte perfekt harmonisierender Geschmack. Ein runder, samtiger Wein, reich an Noten von Honig und Zitrone. Der Nachhall ist besonders lang und aromatisch.

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 21 % vol

— Maximaler vorhandener Alkoholgehalt: 22 % vol

— Der zulässige Schwefeldioxidhöchstgehalt beträgt 400 mg/l für Süßweine aus eingetrockneten Trauben mit einem in Zucker berechneten Restzuckerhalt von 45 g/l oder mehr (gemäß Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission).

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	400

3. *Natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: orangegelb mit goldenen Reflexen, die mit zunehmender Reifung ins Braune übergehen.

Geruch: intensives und komplexes Aroma, mit Noten von Gewürzen, Honig und Rosinen und später Noten von Zitronenblüten.

Geschmack: süßer Geschmack, der mit der Säure der Rebsorte perfekt harmoniert. Ein runder, samtiger Wein, reich an Noten von Honig und Zitrone. Der Nachhall ist besonders lang und aromatisch.

- Natürlicher Mindestalkoholgehalt vor dem Trocknen der Trauben: 15 % vol
- Natürlicher Mindestalkoholgehalt nach dem Trocknen von Trauben: 21 % vol
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 21 % vol
- Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt gelten die in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Werte.
- Der zulässige Schwefeldioxidhöchstgehalt beträgt 400 mg/l für Süßweine aus eingetrockneten Trauben mit einem in Zucker berechneten Restzuckergehalt von 45 g/l oder mehr (gemäß Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission).

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	400

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Herstellung trockener Weißweine

Einschränkungen für die Weinbereitung

Trockener Weißwein mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini wird aus mindestens 85 % Assyrtiko-Trauben hergestellt. Der restliche Anteil entfällt auf Aidani- und Athiri-Trauben. Es wird die klassische Weinbereitungsmethode für Weißwein angewandt. Die Temperatur darf während der alkoholischen Gärung 20 °C nicht überschreiten.

2. Herstellung von Likörwein aus eingetrockneten Trauben

Einschränkungen für die Weinbereitung

Likörwein aus eingetrockneten Trauben mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini wird aus natürlichem Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben hergestellt unter Zusatz von:

- neutralem Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe, einschließlich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol;
- Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol;
- Erzeugnissen aus den beiden oben genannten mit Zusatz von Traubenmost aus eingetrockneten Trauben derselben Sorten, die zur Herstellung des natürlichen Süßweins verwendet wurden;
- Weinbrand mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol;
- Brand aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 94,5 % vol.

Die oben genannten Erzeugnisse werden bis zum 31. Mai des auf das Produktionsjahr folgenden Jahres hinzugefügt.

3. Reberziehungssysteme

Anbaumethode

Die Reben werden in den traditionellen santorinischen Formen des Gobelet-Schnitts erzogen, in einer spiral- oder kranzförmig gewundenen Form, und dem Gobelet-Schnitt mit gebogenen und geraden Ruten.

4. Natürlicher weißer Süßwein/Weißwein aus eingetrockneten Trauben

Einschränkungen für die Weinbereitung

Natürlicher weißer Süßwein/Weißwein aus eingetrockneten Trauben mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini wird zu mindestens 51 % aus der Sorte Assyrtiko hergestellt. Der restliche Anteil entfällt auf die Rebsorten Aidani und Athiri mit geringen Mengen traditionell auf der Inselgruppe Santorin und Thirasia angebaute „fremder“ Sorten. Bei diesen Sorten handelt es sich im Besonderen um Gaidouria, Katsano, die weiße Sorte Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi und die rote Sorte Roditis. Die Trauben werden in überreifem Zustand geerntet und zum teilweisen Trocknen in die Sonne gelegt. Der Zuckergehalt des Traubenmostes beträgt vor dem Trocknen der Trauben mindestens 260 g/l. Nach dem Trocknen beträgt er 370 g/l. Der Zucker und der Alkohol im fertigen Wein stammen ausschließlich aus den zu Wein verarbeiteten Trauben. Vor, während oder nach der Gärung darf Folgendes nicht zugesetzt werden: konzentrierter Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Alkohol und Destillationserzeugnisse.

5. Spezifische önologische Verfahren zur Herstellung der Weine

Spezifisches önologisches Verfahren

- Um die Bezeichnung „Επιλεγμένο“ oder „Réserve“ für trockene Weißweine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini verwenden zu dürfen, müssen die Weine einen Reifeprozess von insgesamt mindestens einem Jahr durchlaufen haben, davon mindestens sechs Monate in Eichenfässern und drei Monate in der Flasche.
- Um die Bezeichnung „Ειδικά Επιλεγμένο“ oder „Grande Réserve“ für trockene Weißweine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini verwenden zu dürfen, müssen die Weine insgesamt einen Reifeprozess von mindestens zwei Jahren durchlaufen haben, davon mindestens zwölf Monate in Eichenfässern und sechs Monate in der Flasche.
- Für Vinsanto-Weine, d. h. „natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben“ oder „Likörwein aus eingetrockneten Trauben“, ist eine Mindestdauer von 24 Monaten für die oxidative Reifung vorgeschrieben, die während der Lagerung in Eichenfässern erfolgt. Die gesamte oxidative Reifung findet ausschließlich auf den Inseln Santorin und Thirasia statt, unabhängig davon, wie viele Jahre sie dauert.

Für Vinsanto-Weine gibt es folgende Angaben zur Reifung:

- „Jahrgang“ bedeutet, dass die Trauben ausschließlich im angegebenen Jahr geerntet wurden und die Mindestanforderung von zwei Jahren oxidativer Reifung erfüllt ist.
- „x Jahre gereift“, wobei x die Anzahl der optionalen Mindestjahre der oxidativen Reifung angibt, die mit jeweils vier dazwischenliegenden Jahren auf 4, 8, 12, 16 usw. festgelegt sind.

5.2. Höchsterträge

1. Höchstertrag je Hektar in Hektolitern des Enderzeugnisses

50 Hektoliter je Hektar

2. Höchstertrag je Hektar in Kilogramm des Enderzeugnisses

6 500 Kilogramm Trauben je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet für Weine mit g. U. umfasst die Inseln Santorin und Thirasia.

7. Wichtigste keltertraubensorte(n)

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. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer, kultureller und sozialer Hinsicht – Weißwein

Qualität

Die Weinberge auf Santorin gehören zu den ältesten der Welt, sie existierten schon in prähistorischer Zeit: Der Weinbau auf der Insel hat eine Tradition von mindestens 3 500 Jahren. Das einzigartige Klima und die Zusammensetzung des Bodens sorgen dafür, dass aus den zur Weinbereitung verwendeten Rebsorten Weine von außergewöhnlichem Charakter entstehen. In Beschreibungen von Reisenden aus dem 19. Jahrhundert wird von den hervorragenden organoleptischen Eigenschaften des Weins berichtet. Diese Eigenschaften sind auf die Auswirkungen der natürlichen Umwelt auf die Trauben und damit auf die Weine von Santorin zurückzuführen. Damals war Wein aus Santorin im Ausland sehr begehrt. Aufgrund seines hohen Alkoholgehalts wurde er viele Jahre lang zur Anreicherung von Weinen aus anderen Gebieten mit niedrigem Alkoholgehalt verwendet.

Die historisch bedeutenden Weinberge erzeugen heutzutage einzigartige Weine von hoher Qualität. Je mehr die Weine reifen, desto stärker bringen sie das unverwechselbare Terroir der Insel zum Ausdruck.

Die Weinerzeuger machen sich die organoleptischen Eigenschaften der heimischen Trauben optimal zunutze. Sie bringen Qualitätsweine hervor, die bei internationalen Wettbewerben sowohl in Griechenland als auch im Ausland gewürdigt werden.

Um zu gewährleisten, dass die Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini die erforderliche Qualität aufweisen, werden sie jedes Jahr von einem eigens dafür eingerichteten Ausschuss einer organoleptischen Prüfung unterzogen. Weine, die nicht den jeweiligen Spezifikationen entsprechen, können nicht als Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini vertrieben werden.

Eine Studie der Landwirtschaftlichen Universität Athen hat gezeigt, dass die Weine von Santorin besonders reich an bioaktiven Phenolen sind, was auf die einzigartige Methode der Reberziehung in der traditionellen Korbform zurückzuführen ist. Diese charakteristische Weinbaumethode wird auf Santorin seit der Antike angewandt und steht ganz im Einklang mit den anderen Faktoren wie i) dem charakteristischen Boden, der sandig ist, aus einer Mischung aus Bimsstein und Asche besteht, reich an Magnesium, Kalzium und Eisen ist und ein hohes Wasseraufnahmevermögen besitzt; ii) dem mediterranen Klima mit milden Wintern und kühlen Sommern, in denen frische Seewinde aus dem Norden über die Weinberge wehen; iii) dem beträchtlichen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht sowie dem Meeresnebel, der sich über die Weinberge legt, die Reben kühl hält und sie vor der starken Sonneneinstrahlung schützt, was sich günstig auf die Qualität der Trauben auswirkt.

8.2. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer, kultureller und sozialer Hinsicht – Weißwein*

Historischer Zusammenhang

Die Weinbautradition von Santorin lässt sich bis ins dritte Jahrtausend vor Christus zurückverfolgen. Bei den Ausgrabungen von Akrotiri gemachte Funde wie z. B. Holzkohle aus Rebholz und Trauben als dekorative Motive in der Vasenmalerei der damaligen Zeit lassen darauf schließen, dass der Weinbau eine der Haupttätigkeiten der Bevölkerung war. Die prähistorischen Weinberge wurden durch den großen Vulkanausbruch um 1650 v. Chr. zerstört, der alle Spuren menschlichen und pflanzlichen Lebens auf der Insel für etwa drei Jahrhunderte auslöschte.

Der Weinbau und die Weinbereitung müssen zum Zeitpunkt der Zerstörung von Akrotiri ein wichtiger Bestandteil seiner Wirtschaft gewesen sein. Davon zeugen Funde von Holzkohle aus Rebholz und von Traubenkernen sowie eine spezielle Vorrichtung zum Stampfen der Trauben und Auffangen des Mosts. Diese bestand im Wesentlichen aus einem Stampftrog mit einem Bottich darunter. Ein großer mit Kalk gefüllter Korb, der im Stampftrog gefunden wurde, veranlasste die Archäologen zu der Annahme, dass der Kalk als eine Art Filter zur Klärung des Mostes gedient haben könnte.

Der Wein wurde in großen *Pithoi* (Gefäßen) gelagert, die mit Wachs versiegelt wurden. Auf dem Hals eines solchen Gefäßes wurde sogar eine Inschrift mit Symbolen für Wein in Linearschrift A identifiziert. Generell lässt die Vielzahl der in Akrotiri gefundenen Vorratsgefäße zusammen mit den Steigbügelkrügen nicht nur auf eine bedeutende Weinerzeugung, sondern auch auf einen gut entwickelten Weinhandel schließen. Weintrauben wurden in der Vasenmalerei der damaligen Zeit als dekorative Motive verwendet. Bestimmte Arten von Gefäßen mit einem Ausguss knapp über dem schmalen Boden sowie eine Vielzahl von Steigbügelkrügen, die hauptsächlich zum Transport von Flüssigkeiten dienten, sind Zeugnisse der Weinbereitung und des Handels mit Wein. Bisher stammen mindestens 50 % aller im ägäischen Raum gefundenen Exemplare dieser frühen Gefäßarten von Santorin.

Herodot zufolge waren die Phönizier die ersten Siedler nach der Katastrophe. Sie und ihre Nachfolger mussten mit extremen Umweltverhältnissen zurechtkommen, um zu überleben. Um ihre Ernährungsbedürfnisse zu erfüllen, versuchten sie, verschiedene Pflanzenarten anzubauen, die sie mitbrachten und mit denen sie vertraut waren. Nur der Weinrebe gelang es, über die Jahrhunderte in der lebensfeindlichen Umgebung von Santorin zu überleben. Mit ihrem robusten und gut entwickelten Wurzelsystem, das den Boden von Santorin durchdringt, ist sie eine anpassungsfähige Pflanze und besonders widerstandsfähig gegenüber den heißen und trockenen Bedingungen der Insel. *Aspa* nennen die Einheimischen den harten und kompakten Boden, der aus mehreren Schichten vulkanischen Materials besteht: Asche, Lava, Bimsstein und Geröll. Diese *Aspa* bedeckte im Laufe der aufeinanderfolgenden Vulkanausbrüche den Kalk- und Schieferuntergrund. Jahrhunderte mühevoller Arbeit haben die Insellandschaft geprägt und zeugen von den ständigen Bemühungen der Bewohner Santorins, den Boden nutzbar zu machen.

Aus der antiken und klassischen Zeit gibt es keine direkten Belege für den Weinbau. Allerdings wäre es seltsam, wenn die Bewohner von Santorin auf einem dafür so gut geeigneten Boden keinen Weinbau betrieben hätten. Es ist schwer vorstellbar, dass es auf Santorin reiche Landbesitzer gegeben hätte, wenn sie nicht ein Produkt erzeugt hätten, das ihnen große Gewinne eingebracht hätte, und dafür kommt bis heute nur Wein infrage.

Vom 12. bis zum 17. Jahrhundert beherrschten die Venezianer die Insel Santorin. Die Europäer schätzten die griechischen Weine von Anfang an, nicht nur wegen ihrer Qualität, sondern auch, weil sie lange Seereisen überstehen konnten. Daher begannen fränkische und venezianische Schiffe mit dem Transport immer größerer Mengen von Wein aus Santorin. Das goldene Zeitalter der Weine von Santorin unter venezianischer Herrschaft sollte mit der endgültigen Eroberung durch die Türken zu Ende gehen. Die Weine verzeichneten außergewöhnliche Erfolge mit glanzvollen Momenten, wie zum Beispiel dem Ansehen, das sie in Paris genossen.

8.3. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer, kultureller und sozialer Hinsicht – Weißwein*

Kultureller, sozialer und wirtschaftlicher Zusammenhang

Die Rebe und der Wein sind seit der Antike untrennbar mit dem kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Leben der Menschen auf Santorin verbunden.

Santorin hat schon immer eine hohe Produktivität mit Qualität und einer Weltoffenheit verbunden. Da es keine großen Anbauflächen gab, wurde die muslimische Bevölkerung unter der türkischen Herrschaft nicht sesshaft. Die Bewohner Santorins organisierten ihre Gemeinschaften demokratisch und nutzten den nach der osmanischen Eroberung in der Ägäis herrschenden Frieden, um wie in prähistorischen Zeiten den Handel und die Schifffahrt auszubauen. Alexandria, Taganrog und Konstantinopel waren die wichtigsten Drehscheiben für den Export großer Mengen Wein aus Santorin. Es ist bekannt, dass es mindestens seit 1786 Exporte nach Russland gab. Die Wirtschaft Santorins ging tatsächlich zurück, als die Exporte nach Russland aufgrund der Oktoberrevolution eingestellt wurden.

Zeugnisse der antiken Vergangenheit der Insel sind heute in den archäologischen Stätten von Akrotiri und Mesa Vouno, in den archäologischen Museen von Santorin und Athen sowie im Kulturzentrum Gyzi Megaron erhalten. Eigentlich ist die gesamte Insel mit ihrer Caldera, dem Vulkangestein, den traditionellen Siedlungen, Türmen und Höhlen ein Zeugnis lebendiger Geschichte.

Heute gibt es dort Weinbaubetriebe mit Hightech-Ausrüstung, die sich ganz der Herstellung von Qualitätsweinen verschrieben haben.

Dieser kulturelle, soziale und wirtschaftliche Zusammenhang wurde in den letzten Jahren durch eine Reihe von Veranstaltungen auf der Insel deutlich gemacht, z. B. die Weinsymposien „Ampelos“ (Weinrebe). Santorin wurde als Veranstaltungsort für diese internationalen Weinsymposien ausgewählt, da es nicht nur zu den schönsten und außergewöhnlichsten Orten der Welt gehört, sondern auch auf eine 3 500 Jahre alte Tradition des Weinbaus und der Weinbereitung zurückblicken kann, die durch das einzigartige Ökosystem dieser vulkanischen Ägäisinsel begünstigt wird.

Ziel des ersten Symposiums „Ampelos 2003“ (5.-7. Juni) war es, einen wesentlichen Beitrag zur richtigen Ausrichtung des Weinbaus in Griechenland zu leisten und den Weinbauern möglichst viele „Werkzeuge“ für einen modernen und effizienten Weinbau an die Hand zu geben. Die Organisatoren des Symposiums luden Weinbauern, Weinbereiter, Experten, Forscher und Führungskräfte des Sektors ein, ihr Wissen und ihre Ansichten zu diesem Thema zu teilen. Zudem konnten sie das reichhaltige gesellschaftliche Rahmenprogramm des Symposiums in einer perfekten Umgebung genießen: die berühmte Insel Santorin!

Beim zweiten Symposium „Ampelos 2006“ (1.-3. Juni) sollten den Teilnehmenden die neuesten wissenschaftlichen und technischen Entwicklungen sowie die jüngsten Marktentwicklungen vorgestellt werden. Das Symposium bot Gelegenheit für eine fruchtbare Diskussion zwischen daran teilnehmenden Experten aus aller Welt, Vertretern der Weinindustrie, Weinjournalisten und Weinliebhabern. Beim Symposium sollte vor allem das Zusammenwirken von Boden, Klima und Rebsorte für jede Rebsorte bewertet werden und überlegt werden, wie durch den Einsatz des gesamten Spektrums an Weinbereitungsverfahren der Ausgangsstoff optimal genutzt werden kann. Dies würde dazu beitragen, dass sich die spezifischen, erwünschten Aromen und der Geschmack der Weine der einzelnen Regionen entwickeln. Besondere Aufmerksamkeit wurde schließlich den möglichen Marktstrategien gewidmet.

Das dritte internationale Symposium „Ampelos 2013“ fand am 30. und 31. Mai 2013 auf Santorin statt. Die Ziele waren: Entwicklungen im Weinbau im Hinblick auf die Anpassung an den Klimawandel, Fortschritt und Innovation in der Weinbereitung, neue Strategien zur Förderung von Weinbauerzeugnissen unter den neuen auf globaler Ebene entstandenen wirtschaftlichen Bedingungen und neue Tendenzen bei der Anwendung bewährter Verfahren im Weinbau und in der Weinbereitung.

Das vierte internationale Symposium „Ampelos“ (12. bis 14. Mai) stand unter dem Motto „Der mediterrane Weinberg und der Klimawandel“. In den Vorträgen wurde auf die signifikanten Auswirkungen des Klimawandels eingegangen, insbesondere auf den Anstieg der durchschnittlichen Lufttemperaturen, auf die phenolische Entwicklung, die Physiologie und die Reifezeit der Trauben. Es wurde festgestellt, dass sich über die letzten 40 Jahre in den europäischen Weinbergen folgender Trend beobachten lässt: Je nach Region und Rebsorte finden der Knospenaufbruch, die Blüte und die Reifung der Trauben zwei bis drei Wochen früher statt. Gleichzeitig reifen die Trauben bei viel höheren Temperaturen voll aus. Die wichtigsten Klimaparameter sind Temperatur, Niederschlag und Sonnenlicht. Es wurde darauf hingewiesen, dass sich die europäische Rebsorten- und Weinkarte unabhängig von den Vorhersagemodellen für diese Parameter erheblich verändern wird. Der Wandel wird sich sowohl auf die Verteilung der Rebsorten als auch auf die strukturellen Elemente der Karte auswirken. Die Folgen werden sich eher negativ auf die Qualität der Weine auswirken, insbesondere auf die der weißen Rebsorten.

8.4. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer, kultureller und sozialer Hinsicht – Weißwein*

Geografische Verhältnisse und geografischer Ursprung

Im Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini bedecken die Weinberge eine Fläche von rund 12 000 Stremmata (1200 Hektar). Sie erstrecken sich vom Meeresspiegel bis auf Terrassen in einer Höhe von 300 m.

In der Region herrscht ein typisch mediterranes Klima mit viel Sonnenschein, heißen und trockenen Sommern und milden Wintern. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei maximal 23 °C, während die Mindesttemperatur bei 14 °C liegt. Die jährliche Gesamtniederschlagsmenge liegt im Durchschnitt zwischen 250 und 370 ml.

Santorin besteht größtenteils aus tertiären Erdablagerungen, Bimsstein und Lava. Der Boden auf Santorin ist sandig mit einem sehr geringen Anteil an Ton. Außerdem ist er arm an organischer Substanz und weist, mit Ausnahme eines kleinen Gebiets um den Hügel von Profitis Ilias, kein Calciumcarbonat auf. Deshalb können die Pflanzen trotz des hohen Kaliumgehalts des Bodens nicht die Mengen aufnehmen, die erforderlich sind, um die Weinsäure in einem nennenswerten Maß zu neutralisieren. Dies ist der Grund für den hohen Säuregrad der Weine von Santorin. Das Klima trägt mit seinen spärlichen Niederschlägen ebenfalls zur geringen Kaliumaufnahme bei, ebenso wie die Tatsache, dass die Weinberge nicht bewässert werden.

Die Insel ist außergewöhnlich trocken. In den Sommermonaten, wenn die Trauben reifen, sind die Temperaturen tagsüber sehr hoch. Während dieser langen Trockenzeit holen sich die Pflanzen die benötigte Feuchtigkeit aus dem Nebel, der durch die Verdunstung des Meeres entsteht. Dieser steigt aus der Caldera auf und legt sich über die Insel.

Gleichzeitig wird die Insel in den Sommermonaten unerbittlich von den Nordwinden, den sogenannten *Meltemi*, durchgepeitscht, die tagsüber verhindern, dass sich Feuchtigkeit auf den Trauben sammelt. Nachts jedoch, wenn die Temperaturen sinken und relativ feuchte klimatische Bedingungen herrschen, nimmt der vulkanische Boden der Insel die Feuchtigkeit auf und versorgt auf diese Weise die Reben mit Nährstoffen.

Dort wo das Gelände steil abfällt, haben die Bewohner von Santorin die berühmten *Pezoules* (Stufen) gebaut. Das heißt, sie haben das Land terrassenförmig angelegt, um den Anbau zu erleichtern und den Wasserverlust zu begrenzen.

Dank dieser einzigartigen Kombination von Klima und Boden reifen die Trauben auf Santorin schnell und behalten ihre Säure.

Wie alles auf dem windgepeitschten Santorin sind auch die Weinstöcke in ihrer Form einzigartig. Die Pflanzen stehen weit auseinander und sind bodennah. Um die Trauben vor den unerbittlichen Winden zu schützen, die die Insel im Winter heimsuchen, haben die Bewohner von Santorin eine Schnittmethode entwickelt, bei der die Reben eine Art Kranz bilden, in dessen Innerem die Trauben wachsen.

Es kommt selten zu einem schweren Befall durch Insekten und Krankheiten. Die einzige Pflanzenschutzmaßnahme ist die ein- oder zweimalige vorbeugende Anwendung von Schwefel im Frühjahr.

Die Weinberge von Santorin sind die ältesten in ganz Griechenland. Einige Rebstöcke könnten bis zu 300 Jahre alt sein. Die Reben stehen auf eigenen Wurzeln. Sie werden nicht auf amerikanische Unterlagsreben aufgepfropft. Das liegt daran, dass die Insel von der Reblaus, jenem Schadinsekt, das nach wie vor Weinberge in der ganzen Welt zerstört, verschont geblieben ist. Glücklicherweise bietet der vulkanische Boden der Insel mit seinem geringen Anteil an Ton und dem sehr hohen Sandanteil (93-97 %) keine günstige Umgebung.

Es gibt also mehrere Faktoren, die für ein Mikroklima sorgen, das weltweit seinesgleichen sucht. Dadurch können die Trauben voll ausreifen, was ihnen besondere Eigenschaften wie einen erfrischenden, hohen Säuregehalt und einen hohen Alkoholgehalt verleiht.

8.5. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer, kultureller und sozialer Hinsicht – Weißwein*

Angaben zum Erzeugnis

Die Weinberge der Inseln Santorin und Thirasia sind regelrechte Aussichtsbalkone über die Ägäis. Im Sommer verhindern die Nordwinde, die berühmten *Meltemi*, hohe Temperaturen und sorgen so für ein besonderes Mikroklima. Dies trägt zu einer besseren Reifung und zu einer besseren Zusammensetzung der Trauben während der Phase der „technologischen“ Reifung bei (d. h. in Bezug auf Säure, Farbe, Aromastoffe, Zucker usw.). Das Ergebnis sind Weine von außergewöhnlicher Qualität. Weine mit der g. U. Σαντοπίνη / Santorini werden aus den heimischen Rebsorten Assyrtiko, Athiri und Aidani hergestellt.

Insbesondere der trockene Weißwein mit der g. U. Σαντοπίνη / Santorini wird aus mindestens 85 % Assyrtiko-Trauben hergestellt. Der restliche Anteil entfällt auf Aidani- und Athiri-Trauben.

Das Zusammenwirken von Klima, Beschaffenheit der Inselböden, angebauten Rebsorten, Pflege der Rebstöcke und den angewandten Weinbereitungsverfahren trägt zu den Qualitätsmerkmalen der Weine mit der g. U. Σαντοπίνη / Santorini bei und erlaubt ihnen, zu reifen und im Laufe der Zeit ihre Eigenschaften zu verbessern. Der gereifte trockene Weißwein hat eine tiefgoldgelbe Farbe mit orangen Nuancen. Seine Aromen sind meist blumig und erinnern an grüne Früchte wie Quitten und an verschiedene marmeladige Früchte. Nussige Noten wie geröstete Mandeln und Haselnüsse sind ebenfalls vorhanden. Häufig zeichnen sie sich durch Gewürznoten wie Kreuzkümmel und Koriander, aromatische Kräuter wie Geranie, Thymian, Salbei, Kamille und einen Nachhall von getrockneten Feigen aus. Dieselben Aromen sind auch als Geschmacksnoten vorhanden, zusammen mit Honig und Dörrobst. Die gereiften Weine zeichnen sich zudem durch eine buttrige Textur aus. Dadurch sind diese Weine gehaltvoll, komplex mit Körper und einem noch längeren Nachhall.

8.6. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer, kultureller und sozialer Hinsicht – Weißwein*

Ursächlicher Zusammenhang

Wie in den obigen Abschnitten beschrieben, ist die Einzigartigkeit der Weine mit der g. U. Σαντοπίνη / Santorini auf die besonderen Eigenschaften der Insel und die spezifischen Weinbaumethoden zurückzuführen. Dazu gehören

1. die einheimische „Korberziehung“. Diese charakteristische Weinbaumethode hat sich auf Santorin von der Antike bis heute erhalten. Die erfahrenen Weinbauern biegen die Triebe der Reben zu großen Kränzen, die wie natürliche Körbe den vulkanischen Boden der Insel bedecken. Die Trauben reifen im Schutz der Körbe, wo sie nicht gefährdet sind. Gleichzeitig können die Reben den besonders schwierigen Boden- und Klimabedingungen auf Santorin standhalten. Dazu gehören
 - sehr starke Winde, besonders im Frühjahr, wenn die neuen Triebe sprießen;
 - vom Wind scharf aufgepeitschter Sand aus dem vulkanischen Boden;
 - praller Sonnenschein den ganzen Sommer über;
 - Wassermangel (abgesehen vom nächtlichen Meeresnebel);
2. der charakteristische Boden, der sandig ist, aus einer Mischung aus Bimsstein und Asche besteht, reich an Magnesium, Kalzium und Eisen ist und ein hohes Wasseraufnahmevermögen besitzt;
3. das mediterrane Klima mit milden Wintern und kühlen Sommern, in denen frische Seewinde aus dem Norden über die Weinberge wehen;
4. der beträchtliche Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht sowie der Meeresnebel, der sich über die Weinberge legt, die Reben kühl hält und sie vor der starken Sonneneinstrahlung schützt, was sich günstig auf die Qualität der Trauben auswirkt.

Das besondere Mikroklima der Inseln im abgegrenzten Gebiet steht in Wechselwirkung mit dem Bodenrelief, und die Rebsorten des Gebiets bringen Weine von großer aromatischer Komplexität hervor. Aromen von Zitrusfrüchten wie Zitronatzitrone, Zitrone, Grapefruit und Blutorange dominieren, insbesondere Aromen von Zitrusblüten. Besonders vorherrschend sind auch Aromen von weißfleischigen Früchten sowie grünen Früchten wie Birne und grüner Apfel. Danach folgt Steinobst wie weißer Pfirsich, Aprikose und Wollmispel. Außerdem zeigen sich Aromen von tropischen Früchten, zum Beispiel Mango, Ananas, Litschi und Melone. Der erste Eindruck im Mund ist ein intensives Säuregefühl, das durch das warme und süße Gefühl eines hohen Alkoholgehalts ausgeglichen wird. Aromen von Zitrusfrüchten wie Zitronatzitrone, Zitrone, Limette, Grapefruit und Blutorange, vor allem von Zitrusblüten, dominieren. Daneben zeigen sich Aromen von weißfleischigen Früchten wie Birne, einem wesentlichen Merkmal der Sorte Assyrtiko, und grünem Apfel sowie von Steinobst (weißer Pfirsich, Aprikose) und von grünen Früchten (Litschi, Wollmispel). Je nach dem Anteil an Athiri und Aidani sind auch tropische Früchte wie Mango und Ananas zu erkennen. Eine weitere Besonderheit auf Santorin ist der intensive salzige Geschmack. Dieser hat nichts mit der Rebsorte zu tun, sondern mit der Nähe der Weinberge zum Meer. Ein weiteres intensives Geschmacksmerkmal ist die Mineralität, also der Geschmack von nassem Stein.

Dadurch sind die Weine von Santorin gehaltvoll mit Körper und einem Nachhall, der mehrere Sekunden anhält.

- 8.7. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer und kultureller Hinsicht – natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein aus eingetrockneten Trauben*

Qualität

Die Weinberge auf Santorin gehören zu den ältesten der Welt, sie existierten schon in prähistorischer Zeit: Der Weinbau auf der Insel hat eine Tradition von mindestens 3 500 Jahren. Das einzigartige Klima und die Zusammensetzung des Bodens sorgen dafür, dass aus den zur Weinbereitung verwendeten Rebsorten Weine von außergewöhnlichem Charakter entstehen. In Beschreibungen von Reisenden aus dem 19. Jahrhundert wird von den hervorragenden organoleptischen Eigenschaften des Weins berichtet. Diese Eigenschaften sind auf die Auswirkungen der natürlichen Umwelt auf die Trauben und damit auf die Weine von Santorin zurückzuführen. Damals war Wein aus Santorin im Ausland sehr begehrt. Aufgrund seines hohen Alkoholgehalts wurde er viele Jahre lang zur Anreicherung von Weinen aus anderen Gebieten mit niedrigem Alkoholgehalt verwendet.

Die historisch bedeutenden Weinberge erzeugen heutzutage einzigartige Weine von hoher Qualität. Je mehr die Weine reifen, desto stärker bringen sie das unverwechselbare Terroir der Insel zum Ausdruck.

Die Weinerzeuger machen sich die organoleptischen Eigenschaften der heimischen Trauben in optimaler Weise zunutze. Sie bringen Qualitätsweine hervor, die bei internationalen Wettbewerben sowohl in Griechenland als auch im Ausland gewürdigt werden.

Um zu gewährleisten, dass die Weine mit der g. U. Σαντοπίνη / Santorini die erforderliche Qualität aufweisen, werden sie jedes Jahr von einem eigens dafür eingerichteten Ausschuss einer organoleptischen Prüfung unterzogen. Weine, die nicht den jeweiligen Spezifikationen entsprechen, können nicht als Weine mit der g. U. Σαντοπίνη / Santorini vertrieben werden.

Eine Studie der Landwirtschaftlichen Universität Athen hat gezeigt, dass die Weine von Santorin besonders reich an bioaktiven Phenolen sind, was auf die einzigartige Methode der Reberziehung in der traditionellen Korbform zurückzuführen ist. Diese charakteristische Weinbaumethode wird auf Santorin seit der Antike angewandt und steht ganz im Einklang mit den anderen Faktoren wie

- I) dem charakteristischen Boden, der sandig ist, aus einer Mischung aus Bimsstein und Asche besteht, reich an Magnesium, Kalzium und Eisen ist und ein hohes Wasseraufnahmevermögen besitzt;
- II) dem mediterranen Klima mit milden Wintern und kühlen Sommern, in denen frische Seewinde aus dem Norden über die Weinberge wehen;
- III) dem beträchtlichen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht sowie dem Meeresnebel, der sich über die Weinberge legt, die Reben kühl hält und sie vor der starken Sonneneinstrahlung schützt, was sich günstig auf die Qualität der Trauben auswirkt.

8.8. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer und kultureller Hinsicht – natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein aus eingetrockneten Trauben*

Historischer Zusammenhang

Die Weinbautradition von Santorin lässt sich bis ins dritte Jahrtausend vor Christus zurückverfolgen. Bei den Ausgrabungen von Akrotiri gemachte Funde wie z. B. Holzkohle aus Rebholz und Trauben als dekorative Motive in der Vasenmalerei der damaligen Zeit lassen darauf schließen, dass der Weinbau eine der Haupttätigkeiten der Bevölkerung war. Die prähistorischen Weinberge wurden durch den großen Vulkanausbruch um 1650 v. Chr. zerstört, der alle Spuren menschlichen und pflanzlichen Lebens auf der Insel für etwa drei Jahrhunderte auslöschte.

Der Weinbau und die Weinbereitung müssen zum Zeitpunkt der Zerstörung von Akrotiri ein wichtiger Bestandteil seiner Wirtschaft gewesen sein. Davon zeugen Funde von Holzkohle aus Rebholz und von Traubenkernen sowie eine spezielle Vorrichtung zum Stampfen der Trauben und Auffangen des Mosts. Diese bestand im Wesentlichen aus einem Stampftrog mit einem Bottich darunter. Gleichzeitig veranlasste ein großer mit Kalk gefüllter Korb, der im Stampftrog gefunden wurde, die Archäologen zu der Annahme, dass der Kalk als eine Art Filter zur Klärung des Mostes gedient haben könnte.

Der Wein wurde in großen *Pithoi* (Gefäßen) gelagert, die mit Wachs versiegelt wurden. Auf dem Hals eines solchen Gefäßes wurde sogar eine Inschrift mit Symbolen für Wein in Linearschrift A identifiziert. Generell lässt die Vielzahl der in Akrotiri gefundenen Vorratsgefäße zusammen mit den Steigbügelkrügen nicht nur auf eine bedeutende Weinerzeugung, sondern auch auf einen gut entwickelten Weinhandel schließen. Weintrauben wurden in der Vasenmalerei der damaligen Zeit als dekorative Motive verwendet. Bestimmte Arten von Gefäßen mit einem Ausguss knapp über dem schmalen Boden sowie eine Vielzahl von Steigbügelkrügen, die hauptsächlich zum Transport von Flüssigkeiten dienten, sind Zeugnisse der Weinbereitung und des Handels mit Wein. Bisher stammen mindestens 50 % aller im ägäischen Raum gefundenen Exemplare dieser frühen Gefäßarten von Santorin.

Herodot zufolge waren die Phönizier die ersten Siedler nach der Katastrophe. Sie und ihre Nachfolger mussten mit extremen Umweltverhältnissen zurechtkommen, um zu überleben. Um ihre Ernährungsbedürfnisse zu erfüllen, versuchten sie, verschiedene Pflanzenarten anzubauen, die sie mitbrachten und mit denen sie vertraut waren. Nur der Weinrebe gelang es, über die Jahrhunderte in der lebensfeindlichen Umgebung von Santorin zu überleben. Mit ihrem robusten und gut entwickelten Wurzelsystem, das den Boden von Santorin durchdringt, ist sie eine anpassungsfähige Pflanze und besonders widerstandsfähig gegenüber den heißen und trockenen Bedingungen der Insel. *Aspa* nennen die Einheimischen den harten und kompakten Boden, der aus mehreren Schichten vulkanischen Materials besteht: Asche, Lava, Bimsstein und Geröll. Diese *Aspa* bedeckte im Laufe der aufeinanderfolgenden Vulkanausbrüche den Kalk- und Schieferuntergrund. Jahrhunderte mühevoller Arbeit haben die Insellandschaft geprägt und zeugen von den ständigen Bemühungen der Bewohner Santorins, den Boden nutzbar zu machen.

Aus der antiken und klassischen Zeit gibt es keine direkten Belege für den Weinbau. Allerdings wäre es seltsam, wenn die Bewohner von Santorin auf einem dafür so gut geeigneten Boden keinen Weinbau betrieben hätten. Es ist schwer vorstellbar, dass es auf Santorin reiche Landbesitzer gegeben hätte, wenn sie nicht ein Produkt erzeugt hätten, das ihnen große Gewinne eingebracht hätte. Und dafür kommt bis heute nur Wein infrage.

Vom 12. bis zum 17. Jahrhundert beherrschten die Venezianer die Insel Santorin. Die Europäer schätzten die griechischen Weine von Anfang an, nicht nur wegen ihrer Qualität, sondern auch, weil sie lange Seereisen überstehen konnten. Daher begannen fränkische und venezianische Schiffe mit dem Transport immer größerer Mengen von Wein aus Santorin. Das goldene Zeitalter der Weine von Santorin unter venezianischer Herrschaft sollte mit der endgültigen Eroberung durch die Türken zu Ende gehen. Die Weine verzeichneten außergewöhnliche Erfolge mit glanzvollen Momenten, wie zum Beispiel dem Ansehen, das sie in Paris genossen.

- 8.9. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer und kultureller Hinsicht – natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein aus eingetrockneten Trauben*

Kultureller, sozialer und wirtschaftlicher Zusammenhang

Die Rebe und der Wein sind seit der Antike untrennbar mit dem kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Leben der Menschen auf Santorin verbunden.

Vinsanto knüpft an die Tradition des *Passos* an – so wurde der aus eingetrockneten Trauben hergestellte Wein der Antike bezeichnet, für den die Ägäischen Inseln berühmt waren.

Nur wenige Weine sind heute noch in derselben Form erhalten und werden nach denselben Verfahren hergestellt wie zur Zeit der alten Griechen. Mit einem süßen Geschmack auf der Zunge schrieb Hesiod im 7. Jahrhundert vor Christus: „Die Trauben müssen zehn Tage und Nächte in der Sonne liegen und fünf Tage im Schatten.“ Er verrät uns damit das alte Rezept für die Weinbereitung.

Vinsanto erfreut uns mit demselben Geschmack wie die Weine, die bei den Symposien von Platon und Sokrates unverdünnt getrunken wurden.

Im 12. Jahrhundert gaben die venezianischen Eroberer der Insel diesem Wein den Namen „Vino di Santorini“ (Wein von Santorin). Daraus wurde „Vino Santo“ und später „Vinsanto“. Unter dem Namen „Vinsanto“ gelangte er in die Häfen von Konstantinopel, Russland, Triest, Ancona und Venedig. Dieser berühmte Süßwein, in dem die Einzigartigkeit Santorins zum Ausdruck kommt, wurde zu den üppigen Banketten der mittelalterlichen Herrscher gereicht. Viele Jahrhunderte diente er in der orthodoxen Kirche ganz Russlands als Messwein.

Die erste bekannte Erwähnung des Namens „Vinsanto“ stammt aus dem Jahr 1729. In einem Brief an den katholischen Bischof der Insel schrieben einige Schiffskapitäne, dass Piraten zwei Schiffe aus Santorin geplündert und zehn Fässer Wein und fünf Fässer Vinsanto erbeutet hätten.

Santorin hat schon immer eine hohe Produktivität mit Qualität und einer Weltoffenheit verbunden. Die Exporte von Vinsanto erreichten ihren Höhepunkt während der venezianischen und türkischen Herrschaft und erneut im 19. Jahrhundert, als Santorin mehr Wein exportierte als das übrige Griechenland zusammen. Da es keine großen Anbauflächen gab, wurde die muslimische Bevölkerung unter der türkischen Herrschaft dort nicht sesshaft. Die Bewohner Santorins organisierten ihre Gemeinschaften demokratisch und nutzten den nach der osmanischen Eroberung in der Ägäis herrschenden Frieden, um wie in prähistorischen Zeiten den Handel und die Schifffahrt auszubauen. Alexandria, Taganrog und Konstantinopel waren die wichtigsten Drehscheiben für den Export großer Mengen Wein aus Santorin. Es ist historisch bekannt, dass Vinsanto mindestens seit 1786 nach Russland exportiert wurde. Die Wirtschaft Santorins ging tatsächlich zurück, als die Exporte von Vinsanto nach Russland aufgrund der Oktoberrevolution eingestellt wurden.

Zeugnisse der antiken Vergangenheit der Insel sind heute in den archäologischen Stätten von Akrotiri und Mesa Vouno, in den archäologischen Museen von Santorin und Athen sowie im Kulturzentrum Gyzi Megaron erhalten. Eigentlich ist die gesamte Insel mit ihrer Caldera, dem Vulkangestein, den traditionellen Siedlungen, Türmen und Höhlen ein Zeugnis lebendiger Geschichte.

Heute gibt es dort Weinbaubetriebe mit Hightech-Ausrüstung, die sich ganz der Herstellung von Qualitätsweinen verschrieben haben.

Dieser kulturelle, soziale und wirtschaftliche Zusammenhang wurde in den letzten Jahren durch eine Reihe von Veranstaltungen auf der Insel deutlich gemacht, wie z. B. die Weinsymposien „Ampelos“ (Weinrebe). Santorin wurde als Veranstaltungsort für diese internationalen Weinsymposien ausgewählt, da es nicht nur zu den schönsten und einzigartigsten Orten der Welt gehört, sondern auch auf eine 3 500 Jahre alte Tradition des Weinbaus und der Weinbereitung zurückblicken kann. Diese Tradition wurde durch das einzigartige Ökosystem dieser vulkanischen Ägäisinsel begünstigt.

- 8.10. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer und kultureller Hinsicht – natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein aus eingetrockneten Trauben*

Geografische Verhältnisse und geografischer Ursprung

Im Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. U. Σαντοπίνη / Santorini bedecken die Weinberge eine Fläche von rund 12 000 Stremmata (1200 Hektar). Sie erstrecken sich vom Meeresspiegel bis auf Terrassen in einer Höhe von 300 m.

In der Region herrscht ein typisch mediterranes Klima mit viel Sonnenschein, heißen und trockenen Sommern und milden Wintern. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei maximal 23 °C, während die Mindesttemperatur bei 14 °C liegt. Die jährliche Gesamtniederschlagsmenge liegt im Durchschnitt zwischen 250 und 370 ml.

Santorin besteht größtenteils aus tertiären Erdablagerungen, Bimsstein und Lava. Der Boden auf Santorin ist sandig mit einem sehr geringen Anteil an Ton. Außerdem ist er arm an organischer Substanz und weist, mit Ausnahme eines kleinen Gebiets um den Hügel von Profitis Ilias, kein Calciumcarbonat auf. Deshalb können die Pflanzen trotz des hohen Kaliumgehalts des Bodens nicht die Mengen aufnehmen, die erforderlich sind, um die Weinsäure in einem nennenswerten Maß zu neutralisieren. Dies ist der Grund für den hohen Säuregrad der Weine von Santorin. Das Klima trägt mit seinen spärlichen Niederschlägen ebenfalls zur geringen Kaliumaufnahme bei, ebenso wie die Tatsache, dass die Weinberge nicht bewässert werden.

Die Insel ist außergewöhnlich trocken. In den Sommermonaten, wenn die Trauben reifen, sind die Temperaturen tagsüber sehr hoch. Während dieser langen Trockenzeit holen sich die Pflanzen die benötigte Feuchtigkeit aus dem Nebel, der durch die Verdunstung des Meeres entsteht. Dieser steigt aus der Caldera auf und legt sich über die Insel.

Gleichzeitig wird die Insel in den Sommermonaten unerbittlich von den Nordwinden, den sogenannten *Meltemi*, durchgepeitscht, die tagsüber verhindern, dass sich Feuchtigkeit auf den Trauben sammelt. Nachts jedoch, wenn die Temperaturen sinken und relativ feuchte klimatische Bedingungen herrschen, nimmt der vulkanische Boden der Insel die Feuchtigkeit auf und versorgt auf diese Weise die Reben mit Nährstoffen.

Dort wo das Gelände steil abfällt, haben die Bewohner von Santorin die berühmten *Pezoules* (Stufen) gebaut. Das heißt, sie haben das Land terrassenförmig angelegt, um den Anbau zu erleichtern und den Wasserverlust zu begrenzen.

Dank dieser einzigartigen Kombination von Klima und Boden reifen die Trauben auf Santorin schnell und behalten ihre Säure.

Wie alles auf dem windgepeitschten Santorin sind auch die Weinstöcke in ihrer Form einzigartig. Die Pflanzen stehen weit auseinander und sind bodennah. Um die Trauben vor den unerbittlichen Winden zu schützen, die die Insel im Winter heimsuchen, haben die Bewohner von Santorin eine Schnittmethode entwickelt, bei der die Reben eine Art Kranz bilden, in dessen Innerem die Trauben wachsen.

Es kommt selten zu einem schweren Befall durch Insekten und Krankheiten. Die einzige Pflanzenschutzmaßnahme ist die ein- oder zweimalige vorbeugende Anwendung von Schwefel im Frühjahr.

Die Weinberge von Santorin sind die ältesten in ganz Griechenland. Einige Rebstöcke könnten bis zu 300 Jahre alt sein. Die Reben stehen auf eigenen Wurzeln. Sie werden nicht auf amerikanische Unterlagsreben aufgepfropft. Das liegt daran, dass die Insel von der Reblaus, jenem Schadinsekt, das nach wie vor Weinberge in der ganzen Welt zerstört, verschont geblieben ist. Glücklicherweise bietet der vulkanische Boden der Insel mit seinem geringen Anteil an Ton und dem sehr hohen Sandanteil (93-97 %) keine günstige Umgebung.

Es gibt also mehrere Faktoren, die für ein weltweit einzigartiges Mikroklima sorgen, das zur vollen Ausreifung der Trauben beiträgt. Zusammen mit den Auswirkungen der Sonneneinstrahlung und der Reifung ergeben diese Faktoren Süßweine mit konzentrierten Eigenschaften und einem wunderbar samtigen Gefühl im Mund.

8.11. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer und kultureller Hinsicht – natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein aus eingetrockneten Trauben*

Angaben zum Erzeugnis

Die Weinberge der Inseln Santorin und Thirasia sind regelrechte Aussichtsbalkone über die Ägäis. Im Sommer verhindern die Nordwinde, die berühmten *Meltemi*, hohe Temperaturen und sorgen so für ein besonderes Mikroklima. Dies trägt zu einer besseren Reifung und zu einer besseren Zusammensetzung der Trauben während der Phase der „technologischen“ Reifung bei (d. h. in Bezug auf Säure, Farbe, Aromastoffe, Zucker usw.). Das Ergebnis sind Weine von außergewöhnlicher Qualität.

Außerdem trägt das Zusammenwirken von Klima, Beschaffenheit der Inselböden, angebauten Rebsorten, Pflege der Rebstöcke und den angewandten Weinbereitungsverfahren zu den Qualitätsmerkmalen der Weine mit der g. U. Σαντοπίνη / Santorini bei.

Natürlicher weißer Süßwein/Weißwein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein aus eingetrockneten Trauben mit der g. U. Σαντοπίνη / Santorini werden zu mindestens 51 % aus der Sorte Assyrtiko hergestellt. Der restliche Anteil entfällt auf die Rebsorten Aidani und Athiri mit geringen Mengen auf der Inselgruppe Santorin und Thirasia traditionell angebauter „fremder“ Sorten. Bei diesen Sorten handelt es sich im Besonderen um Gaidouria, Katsano, die weiße Sorte Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi und die rote Sorte Roditis.

Nach der Ernte werden die für den Vinsanto bestimmten Trauben in der heißen Sonne der Ägäis zum Trocknen ausgelegt, wobei sie aufgrund der Drainageeigenschaften des Bodens vor Fäulnis geschützt sind. Nach sieben bis zwölf Tagen haben die Trauben den größten Teil ihrer Feuchtigkeit verloren, während sich alle ihre Eigenschaften konzentriert haben. Anschließend werden die Trauben sorgfältig gequetscht und gepresst, und es beginnt eine langsame Gärung, die täglich überwacht wird. Aufgrund des hohen Zuckergehalts wird die Gärung vorzeitig beendet. Das Ergebnis ist ein natürlicher Süßwein ohne den Zusatz von starkem Alkohol. Anschließend reift der Wein mindestens 24 Monate lang in Eichenfässern. Die Zeit beeinflusst den Vinsanto positiv und ist von unschätzbarem Wert für die Entfaltung der Aromen und Geschmacksnoten, während der Wein still in den dunklen Kellern der Inseln ruht. Durch die Reifezeit werden die Eigenschaften des Vinsanto noch stärker konzentriert, was ihm eine wunderbare Samtigkeit im Mund verleiht und die Reifung zu einem wesentlichen Bestandteil der Vinsanto-Herstellung macht.

Für die Herstellung von Vinsanto werden etwa 6 kg Trauben pro Liter benötigt. Je nach Verdunstung während der langen Reifung können es bis zu 10 kg sein. Er ist daher extrem rar, wie alles Wertvolle.

Die bereits erwähnten zur Herstellung des Vinsanto verwendeten heimischen Rebsorten tragen jeweils auf ihre Weise zu seiner Größe bei. Assyrtiko sorgt für die belebende Säure, Nobilität und die mineralischen Noten, Aidani für Körper und Tiefe sowie sein berauschendes Aroma und Athiri für den raffinierten und zarten Charakter. Alle zusammen tragen zur Komplexität des Vinsanto bei.

8.12. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer und kultureller Hinsicht – natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein aus eingetrockneten Trauben*

Ursächlicher Zusammenhang

Wie in den obigen Abschnitten beschrieben, ist die Einzigartigkeit der Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini auf die besonderen Eigenschaften der Insel und die spezifischen Weinbaumethoden zurückzuführen, v. a.

1. die einheimische „Korberziehung“. Diese charakteristische Weinbaumethode hat sich auf Santorin von der Antike bis heute erhalten. Die erfahrenen Weinbauern biegen die Triebe der Reben zu großen Kränzen, die wie natürliche Körbe den vulkanischen Boden der Insel bedecken. Die Trauben reifen im Schutz der Körbe, wo sie nicht gefährdet sind. Gleichzeitig können die Reben den besonders schwierigen Boden- und Klimabedingungen auf Santorin standhalten. Dazu gehören
 - sehr starke Winde, besonders im Frühjahr, wenn die neuen Triebe sprießen;
 - vom Wind scharf aufgepeitschter Sand aus dem vulkanischen Boden;
 - praller Sonnenschein den ganzen Sommer über;
 - Wassermangel (abgesehen vom nächtlichen Meeresnebel);
2. der charakteristische Boden, der sandig ist, aus einer Mischung aus Bimsstein und Asche besteht, reich an Magnesium, Kalzium und Eisen ist und ein hohes Wasseraufnahmevermögen besitzt;
3. das mediterrane Klima mit milden Wintern und kühlen Sommern, in denen frische Seewinde aus dem Norden über die Weinberge wehen;
4. der beträchtliche Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht sowie der Meeresnebel, der sich über die Weinberge legt, die Reben kühl hält und sie vor der starken Sonneneinstrahlung schützt, was sich günstig auf die Qualität der Trauben auswirkt.

Aus dem Zusammenspiel all dieser Faktoren sowie dem Trocknen der Trauben in der Sonne gehen Weine mit einem intensiven und komplexen Aroma hervor, mit Noten von Gewürzen, Honig, Rosinen, Schokolade, Kaffee, Tee, Sauerkirsche, getrockneten Pflaumen und Feigen, Kirsch- und Sauerkirschmarmelade und Bienenwabe. Während der Reifung werden die Aromen intensiver und komplexer. Im Mund sind die Weine gehaltvoll, mit einer erstaunlichen Säure, die die Süße ausgleicht. Es sind runde, samtige Weine, reich an Noten von Honig und Zitrone. Die Weine zeichnen sich durch eine einzigartige Komplexität von Aromen und Geschmack, eine hervorragende Struktur und Länge aus.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Vorschriften)**

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

1. Begriffe, die sich auf bestimmte Erzeugungsverfahren beziehen

In Artikel 1 des Ministerialbeschlusses Nr. 280557/9.6.2005 zur Festlegung der Reifezeit, Reifung und des Inverkehrbringens von Weinen mit einer Ursprungsbezeichnung von höherer Qualität und lokalen Weinen sowie der in der Kennzeichnung dieser Weine verwendeten Begriffe, die sich auf ihre Erzeugungs- oder Weinbereitungsverfahren beziehen (Amtsblatt der Regierung, Reihe II, Nr. 818 vom 15.6.2005), werden die Bedingungen für die Verwendung der folgenden Angaben genannt:

- „NEΟΣ ΟΙΝΟΣ“ oder „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (JUNGWEIN)
- „ΟΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ oder „ΟΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (IM FASS GEREIFT)
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ oder „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (IM FASS GEALTERT)

2. Angabe des Jahrgangs auf dem Etikett

Werden die Begriffe „NEΟΣ ΟΙΝΟΣ“ oder „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ („JUNGWEIN“) auf dem Etikett von Weinen verwendet, ist die Angabe des Jahrgangs gemäß Artikel 1 Absatz 2 des Ministerialbeschlusses Nr. 280557/9.6.2005 zur Festlegung der Reifezeit, Reifung und des Inverkehrbringens von Weinen mit einer Ursprungsbezeichnung von höherer Qualität und lokalen Weinen sowie der in der Kennzeichnung dieser Weine verwendeten Begriffe, die sich auf ihre Erzeugungs- oder Weinbereitungsverfahren beziehen (Amtsblatt der Regierung, Reihe II, Nr. 818 vom 15.6.2005) verpflichtend.

3. Traditionelle Begriffe

- Traditionelle Begriffe gemäß dem Ministerialbeschluss Nr. 235309/7.2.2002 über die Zulassung traditioneller Begriffe für Weine, die mit der Ursprungsbezeichnung oder der geografischen Angabe verbunden sind (Amtsblatt der Regierung, Reihe II, Nr. 179 vom 19.2.2002).

Gemäß dem oben genannten Ministerialbeschluss dürfen folgende traditionelle Begriffe auf dem Etikett von Weinen mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini verwendet werden: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ)/Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Wein aus Inselweibergen], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ/Vin de vignobles en terrasses [Wein aus terrassierten Weinbergen], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines [Bergwein], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux [Wein aus Hanglage], Λιαστός [aus eingetrockneten Trauben], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

- Angabe traditioneller Begriffe gemäß Artikel 112 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die mit dieser Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe verbunden sind.

Gemäß Artikel 113 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und wie in der Datenbank eAmbrosia definiert und erfasst, dürfen folgende traditionelle Begriffe für die Kennzeichnung von Weinen mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini verwendet werden, unter der Voraussetzung, dass die einschlägigen EU- und nationalen Rechtsvorschriften eingehalten werden:

Ονομασία Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (Ursprungsbezeichnung von höherer Qualität (OPAP)) anstelle der g. U., Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Speziell selektiert), Επιλογή ορ Επιλεγμένος (Selektion oder Selektiert), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) und Λιαστός (aus eingetrockneten Trauben).

Außerdem:

Νυχτέρι (Nykteri): traditioneller Name für trockene Weißweine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von 13,5 % vol, die entweder in Tanks oder in Fässern vergoren werden und anschließend mindestens drei Monate in Holzfässern reifen.

Vinsanto: traditioneller Name für Süßweine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini, die aus eingetrockneten Trauben hergestellt werden.

Ausnahmen

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmen von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung

Link zur Produktspezifikation

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

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2022/C 143/10)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

'Αγιο Όρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Datum der Mitteilung: 31.12.2021

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Aufnahme eines Wortlauts, dem zufolge Trauben, die für die Erzeugung von Rot- und Weißwein aus eingetrockneten Trauben bestimmt sind, 10–15 Tage lang getrocknet werden müssen.**

Begründung: In diesem Zeitraum erreichen die bei der Ernte bereits überreifen Trauben (Zuckergehalt über 270 g/l) den gewünschten Zuckergehalt (350–370 g/l) und behalten dabei andere Eigenschaften, d. h., sie bleiben u. a. unversehrt, gesund und saftig, sodass sie problemlos gepresst werden können und eine ausreichende Menge an Traubensaft ergeben.

Der Wortlaut des Punkts „Weinbereitungsverfahren“ wurde geändert.

2. **Ersetzung des Wortlauts von Buchstabe b unter Punkt „Besondere Weinbereitungsverfahren“**

Buchstabe b unter Punkt „Besondere Weinbereitungsverfahren“ in „Weinbereitungsverfahren“ erhält folgende Fassung:

„b) Die Reberziehung erfolgt im Gobelet-System oder im einfachen oder doppelten Kordon unter Verwendung eines Dauerkordons oder einer Ersatzrute.“

Begründung: Der Weinbau im Gebiet des Berges Athos geht auf das 10. Jahrhundert n. Chr. zurück, wobei die Reberziehung durch die Winzer zunächst in traditionelleren Formen wie z. B. in becherartiger Form (Gobelet), aber auch in freieren Formen (z. B. als Dachlaube oder kriechend am Boden) erfolgte. Mit der zunehmenden Mechanisierung des Weinbaus wurden im Laufe der Zeit modernere und effizientere Erziehungssysteme wie z. B. der Cordon-de-Royat-Schnitt mit einem Dauerkordon auf trockeneren, nicht bewässerten Flächen oder der Guyot-Schnitt mit einer Ersatzrute auf fruchtbareren, bewässerten Flächen. In Anbetracht der jahrhundertalten Weinbautradition findet die becherartige Form der Reberziehung (obgleich sie weniger ertragreich ist) in einigen Gegenden des Berges Athos jedoch nach wie vor erfolgreiche Anwendung, auch weil der kommerzielle Wert angesichts des besonderen spirituellen Anspruchs des Gebiets nicht im Vordergrund steht.

Der Wortlaut von „Besondere Weinbereitungsverfahren“ unter Punkt „Weinbereitungsverfahren“ wurde geändert.

3. **Aufnahme neuer Sorten in den Rebsortenbestand für Weißwein und für Wein aus eingetrockneten Trauben**

- a) Für Weißwein (trocken, halbtrocken, süß) wurden die weißen Rebsorten Malagouzia und Muskat Alexandrien (in beliebigem Anteil) in den Rebsortenbestand aufgenommen.
- b) Für Wein aus eingetrockneten Trauben wurden die weißen Rebsorten Malagouzia und Muskat Alexandrien (in beliebigem Anteil) in den Rebsortenbestand aufgenommen.

Begründung: Malagouzia hat sich seit 1990 zu einer intensiv angebauten Rebsorte entwickelt und wurde zunächst auf der benachbarten Halbinsel Sithonia großflächig angepflanzt. Sie wurde bald zu einer der beliebtesten Sorten in den griechischen Weinbergen und wird seit 15 Jahren auf dem Berg Athos angebaut. Es handelt sich um eine kräftige, ertragreiche Sorte. Sie wird aufgrund ihrer Empfindlichkeit gegenüber Botrytis und übermäßiger Feuchtigkeit in mittleren bis höheren Lagen angebaut, zumeist auf abschüssigen Flächen mit besserer Entwässerung. Diese Bedingungen sind charakteristisch für den Berg Athos, wo die Sorte mit größter Sorgfalt angebaut wird, auch was die Düngung, die Bewässerung und die Entblätterung im Sommer (Entknospen, Entlaubung) betrifft. Sie wird entweder

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

als Reinsorte oder in Kombination mit anderen Sorten mit unterschiedlichen Eigenschaften (z. B. Asyrtiko) zur Erzeugung von trockenem, halbtrockenem und süßem Weißwein verwendet. Die Weine von Reben, die auf Parzellen in Meeresnähe angebaut werden, zeichnen sich durch mäßige Säure und vorherrschende Limetten- und Pfirsicharomen aus, während sie in höheren Lagen zusätzlich grüne Noten von Basilikum und anderen Würzkräutern aufweisen.

Die Sorte Muskat Alexandrien gelangte wahrscheinlich nach 1922 durch Flüchtlinge auf den Berg Athos, die sie hauptsächlich in Nordgriechenland und auf Limnos anpflanzten. 1934 schrieb Eulogios Kourilas, ein Priestermonch, dass das Kloster Megisti Lavra „herrliche Alexandrina“ habe. Das Kloster Simonos Petra erhielt von seinen Ländereien auf Limnos nicht nur Trauben (in Jahren, in denen die Traubenernte auf dem Berg Athos nicht ausreichte, um den Bedarf der Mönche zu decken), sondern auch Vermehrungsmaterial. Im Jahr 1960 wurde die Sorte schließlich offiziell registriert. Sie wird seit etwa 100 Jahren auf der Halbinsel Athos angebaut und hat sich daher perfekt an das besondere Klima des Gebiets angepasst.

Die Sorte gedeiht auf den sandig-tonigen Böden mit mittlerer Körnung auf dem Berg Athos, die einen pH-Wert von 6 bis 8 aufweisen. Sie ist mäßig wüchsig, ertragreich sowie trockenresistent und bringt große Trauben mit blassgelber Schale hervor. Die Ernte beginnt, je nach Jahr, zwischen Ende August und dem 10. September. In den Weinbergen auf dem Berg Athos reift die Sorte im Durchschnitt etwas früher als in anderen Anbaugebieten Griechenlands.

Die Sorte Muskat Alexandrien bringt Weine von klargelber Farbe mit goldenen und grünen Reflexen hervor, in denen Aromen von Rose, Jasmin, Steinobst und Trauben mit Minznoten dominieren. Es handelt sich um Weine von mittlerem Körper und mittlerer Säure mit einem aufgrund ihres reichen aromatischen Potenzials guten (mittellangen bis langen) Nachhall. Aufgrund ihres mittleren Alkohol- und Säuregehalts werden die Weine mit säurereichen Sorten wie Asyrtiko verschnitten. Ihr Alterungspotenzial beträgt, von wenigen Ausnahmen abgesehen, höchstens 4 Jahre, sodass sie am besten jung zu konsumieren sind.

Der Wortlaut der Punkte „Zugelassene Keltertraubensorten“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ wurde durch die Ergänzung von Informationen unter „Angaben zum geografischen Gebiet“, „Angaben zum Erzeugnis“ und „Ursächlicher Zusammenhang“ geändert.

4. **Aufnahme neuer Sorten in den Rebsortenbestand für Rotwein, Roséwein, roten Likörwein und Wein aus eingetrockneten Trauben**

- a) Für Rotwein (trocken, halbtrocken, süß) wurden die roten Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko und Muskat Hamburg (in beliebigem Anteil) in den Rebsortenbestand aufgenommen.
- b) Für Roséwein (trocken und halbtrocken) wurden die roten Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko und Muskat Hamburg (in beliebigem Anteil) in den Rebsortenbestand aufgenommen.
- c) Für roten Likörwein wurden die roten Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko und Muskat Hamburg (in beliebigem Anteil) in den Rebsortenbestand aufgenommen.
- d) Für Wein aus eingetrockneten Trauben wurden die roten Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko und Muskat Hamburg (in beliebigem Anteil) in den Rebsortenbestand aufgenommen.

Begründung: Die internationalen, vielseitigen Sorten Merlot und Cabernet Franc werden seit einigen Jahren auf dem Berg Athos angebaut und haben sich bisher sehr gut an die Boden- und Klimaverhältnisse angepasst. Die Trauben reifen gut aus und entwickeln eine einheitliche Farbe sowie eine gute Zuckerkonzentration. Die Weine aus Merlot-Trauben sind von tieferer Farbe, vollmundig und haben einen hohen Alkoholgehalt, während die Weine aus Cabernet Franc tanninhaltig sind, einen guten Alkoholgrad aufweisen und sich für eine lange Reifung eignen. Agiorgitiko ist eine vielseitige griechische Sorte. Sie wird erst seit relativ kurzer Zeit in Nordgriechenland angebaut und scheint ihre Eigenschaften auf Chalkidiki und vor allem auf dem Berg Athos gut zu bewahren. Es handelt sich um eine ertragreiche und aromatische Sorte, die Weine mit weichen Tanninen hervorbringt, und bereichert so (zusammen mit Muskat Hamburg) den Rebsortenbestand für die Erzeugung von Rotweinen mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros, bei denen robustere und tanninbetontere Sorten vorherrschend sind. Muskat Hamburg schließlich ist eine in ganz Griechenland angebaute Sorte, die auf dem Berg Athos hauptsächlich für trockene und halbtrockene Roséweine sowie für halbtrockene und süße Rotweine und für Rotweine aus eingetrockneten Trauben verwendet wird. Die Erträge sind geringer als in der Region üblich, was spezielle Weine mit hohem Alkoholgehalt, sehr weichen Tanninen und einem angenehmen, aromatischen Nachhall ergibt.

Der Wortlaut der Punkte „Zugelassene Keltertraubensorten“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ wurde durch die Ergänzung von Informationen unter „Angaben zum geografischen Gebiet“, „Angaben zum Erzeugnis“ und „Ursächlicher Zusammenhang“ geändert.

5. Aufnahme des traditionellen Begriffs „Nama“

Begründung: „Nama“ ist der Name des süßen Rotweins (Wein aus eingetrockneten Trauben oder Likörwein), der traditionell in der Feier der Heiligen Messe verwendet wird. Es handelt sich um einen speziell hergestellten Wein mit niedrigem Säure- und Alkoholgehalt, der seit Jahrhunderten traditionell auf dem Berg Athos erzeugt wird.

Der Wortlaut des Punkts „Traditionelle Begriffe“ wurde geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Άγιο Όρος / Agio Oros

2. Art der geografischen Angabe

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. Kategorien des weinbauerzeugnisses

1. Wein
3. Likörwein
15. Wein aus eingetrockneten Trauben

4. Beschreibung des weins/der weine

1. *Trockener Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: dunkelrote Farbe mit rubinroten Reflexen

Bouquet: intensives Aroma von Waldfrüchten und Gewürzen, aber je nach Reifezeit auch mit Noten von Vanille oder Tabak

Geschmack: vollmundig am Gaumen mit ausgezeichneter Struktur, guter Säure und weichen Tanninen

- Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol
- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol
- Gesamtzuckergehalt (g/l): max. 9
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Übersteigt der Zuckergehalt 4 g/l, so gelten die Bedingungen gemäß Anhang III Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	150

2. Halbtrockener Rotwein

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: dunkelrote Farbe mit rubinroten Reflexen

Bouquet: angenehmes Aroma von roten Früchten (Kirsche, Sauerkirsche)

Geschmack: fruchtig und weich am Gaumen mit samtiger Struktur und angenehmem Nachhall

- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol
- Gesamtzuckergehalt (g/l): min. 4,5 – max. 17,5
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Übersteigt der Zuckergehalt 12 g/l, so gelten die Bedingungen gemäß Anhang III Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.
- Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt beträgt 200 mg/l bei Rotweinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von mindestens 5 g/l haben (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	200

3. Süßer Rotwein

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: dunkelrote Farbe mit purpurroten, rubinroten, violetten oder bläulichen Reflexen, die mit zunehmendem Alter zuweilen ziegelrot werden

Bouquet: nuancenreiche und sehr aromatische Nase mit vorherrschenden Noten von Honig oder Trockenobst

Geschmack: reichhaltig und süß am Gaumen mit ausgewogener Säure

- Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,0 % vol
- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol
- Gesamtzuckergehalt (g/l): min. 45
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt beträgt 300 mg/l bei Süßweinen, die einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 15 % vol und einen Zuckergehalt von 45 g/l aufweisen (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	300

4. *Trockener Roséwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: blassrosa Farbe, zuweilen mit orangefarbenen Reflexen

Bouquet: Duft von roten Früchten und Rosen, je nach Rebsorte aber auch mit grünen Noten (Paprika)

Geschmack: Das Bouquet findet seine Entsprechung in einem angenehmen und fruchtigen Geschmack am Gaumen mit einer erfrischenden Säure und einem langen Nachhall.

- Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,0 % vol
- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol
- Gesamtzuckergehalt (g/l): max. 9
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Übersteigt der Zuckergehalt 4 g/l, so gelten die Bedingungen gemäß Anhang III Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	200

5. *Halbtrockener Roséwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: intensiv rosa oder orangefarben, je nach Extraktionsgrad

Bouquet: charakteristische Aromen von süßen roten Früchten (Erdbeere, Himbeere und Süßkirsche)

Geschmack: Mittlerer Körper, der sich durch Cremigkeit auszeichnet, insgesamt ausgewogen dank der weichen Säure, die durch die Süße ausgeglichen wird.

- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol
- Gesamtzucker­gehalt (g/l): min. 4,5 – max. 17,5
- Maximaler Gesamt­säure­gehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Übersteigt der Zucker­gehalt 12 g/l, so gelten die Bedingungen gemäß Anhang III Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.
- Der höchstzulässige Schwefeldioxid­gehalt beträgt 250 mg/l bei Roséweinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zucker­gehalt von mindestens 5 g/l haben (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/34 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkohol­gehalt (in % vol)	11
Mindestgesamt­säure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchst­gehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	250

6. *Trockener Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: kristallin, von klargelber Farbe mit grünen Reflexen

Bouquet: Aromen hauptsächlich von Zitrusfrüchten und weißfleischigen Früchten (Pfirsich, Apfel)

Geschmack: typisch frisch und ausgewogen mit einem langen Nachhall

- Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,0 % vol
- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol
- Gesamtzucker­gehalt (g/l): max. 9
- Maximaler Gesamt­säure­gehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Übersteigt der Zucker­gehalt 4 g/l, so gelten die Bedingungen gemäß Anhang III Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkohol­gehalt (in % vol)	11
Mindestgesamt­säure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	200

7. Halbtrockener Weißwein

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: leuchtend goldgelbe Farbe

Bouquet: lebhaft und fruchtig, mit überwiegend blumigen Aromen

Geschmack: abgerundet, säurebetont, mit guter Struktur am Gaumen

- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol
- Gesamtzuckergehalt (g/l): min. 4,5 – max. 17,5
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Übersteigt der Zuckergehalt 12 g/l, so gelten die Bedingungen gemäß Anhang III Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.
- Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt beträgt 250 mg/l bei Weißweinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von mindestens 5 g/l haben (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	250

8. Süßer Weißwein

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Gelbe Farbe mit grünen Reflexen, die mit zunehmendem Alter ins Dunkelgelbe übergehen kann.

Bouquet: nuancenreiche und intensive Blume mit fruchtigen, blumigen oder süßlich-würzigen Noten, je nach den verwendeten Sorten

Geschmack: ausgewogen und süß, vollmundig am Gaumen mit langem aromatischem Nachhall

- Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,0 % vol
- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol
- Gesamtzuckergehalt (g/l): min. 45
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.

- Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt beträgt 300 mg/l, und der Gesamtalkoholgehalt übersteigt 15 % vol (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	300

9. Roter Likörwein

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: tief purpurrote Farbe mit rubinroten Reflexen

Bouquet: intensives Bouquet von Nüssen, getrockneten roten Früchten, Honig, Wachs und Zartbitterschokolade

Geschmack: lebendig, überschwänglich und vollmundig am Gaumen mit einem ausgewogenen, süßen Geschmack

- Maximaler vorhandener Alkoholgehalt: 22,0 % vol
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 17,5 % vol
- Mindestzuckergehalt: 221 g/l im Most
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt von Likörweinen beträgt 200 mg/l und ihr Zuckergehalt mindestens 5 g/l (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	200

10. Weißwein aus eingetrockneten Trauben

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: tiefgelbe Farbe mit kaffeefarbenen Reflexen, je nach Reifezeit

Bouquet: Komplexe Nase, in der süße Gewürze wie Zimt und Rose mit Trockenobst wie Aprikosen und Rosinen verschmelzen.

Geschmack: weich und süß am Gaumen mit knackiger Säure und sehr guter Struktur

- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 16,0 % vol
- Minimaler Gesamtzucker Gehalt (g/l): 45
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt von Süßweinen aus eingetrockneten Trauben beträgt 400 mg/l und ihr in Zucker berechneter Restzucker Gehalt mindestens 45 g/l (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	400

11. Rotwein aus eingetrockneten Trauben

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: intensiv karamellfarben mit korallenroten Reflexen

Bouquet: nuancenreiche Nase von Trockenobst – Feigen, Aprikosen, Rosinen – und süßen Gewürzen

Geschmack: komplex, vollmundig am Gaumen mit ausgewogener Süße und Aromen von Trockenobst wie Aprikosen und Feigen

- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 16,0 % vol
- Mindestzucker Gehalt: 140 g/l
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt von Süßweinen aus eingetrockneten Trauben beträgt 400 mg/l und ihr in Zucker berechneter Restzucker Gehalt mindestens 45 g/l (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	400

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Besondere Weinbereitungsverfahren

1. Reberziehungssystem

Anbautechnik

Die Reberziehung erfolgt im Gobelet-System oder im einfachen oder doppelten Kordon unter Verwendung eines Dauerkordons oder einer Ersatzrute.

2. Erzeugung von Weißweinen und Weißweinen aus eingetrockneten Trauben

Einschränkungen der Weinbereitung

a) Weißweine

Weißwein mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros wird nach modernen Weinbereitungsmethoden erzeugt. Während der alkoholischen Gärung darf die Temperatur 20 °C nicht überschreiten.

b) Weißwein aus eingetrockneten Trauben

Die Trauben werden überreif geerntet (Zuckergehalt von mehr als 270 g/l) und anschließend 10–15 Tage lang in der Sonne getrocknet, bis der gewünschte Zuckergehalt von 350 bis 370 g/l erreicht ist. Anschließend werden die Trauben gekeltert, um den Most zu gewinnen, und es folgt die alkoholische Gärung bei kontrollierten Temperaturen von 16 bis 18 °C.

3. Erzeugung von Rotweinen, Rotweinen aus eingetrockneten Trauben, roten Likörweinen und Roséweinen

Einschränkungen der Weinbereitung

a) Rotweine

Rotwein mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros wird nach traditionellen Methoden der Rotweinbereitung erzeugt.

b) Rotweine aus eingetrockneten Trauben

Die Trauben werden überreif geerntet (Zuckergehalt von mehr als 270 g/l) und anschließend 10–15 Tage lang in der Sonne getrocknet, bis der gewünschte Zuckergehalt von 350 bis 370 g/l erreicht ist. Anschließend werden die Trauben gekeltert und in einen Gärtank gefüllt, wo bei kontrollierten Temperaturen von 20 bis 22 °C die alkoholische Gärung erfolgt.

c) Rote Likörweine

Nachdem die Trauben entrappt und leicht gepresst wurden, kommen sie in einen Gärtank, wo die alkoholische Gärung einsetzt. Die alkoholische Gärung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen von 20 bis 22 °C. Sobald der Wein die gewünschten organoleptischen Merkmale entwickelt hat, wird er vom Trester getrennt. Um die alkoholische Gärung zu stoppen, wird neutraler Weinalkohol mit einem Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol zugesetzt, und die Hefen werden durch Filtration entfernt.

d) Roséweine

Roséwein mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros wird nach modernen Weinbereitungsmethoden erzeugt. Während der alkoholischen Gärung darf die Temperatur 20 °C nicht überschreiten.

4. Besondere Weinbereitungsverfahren bei der Erzeugung der Weine

Besondere Weinbereitungsverfahren

- a) Bei der Erzeugung von halbtrockenen, lieblichen und süßen Weinen ist die Süßung gemäß den einschlägigen Bestimmungen (Anhang I Teil D der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission) zulässig.
- b) Likörwein wird aus teilweise gegorenem Traubenmost mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol oder aus Wein oder einer Mischung aus beidem hergestellt, dem allein oder in einem Gemisch neutraler Weinalkohol, einschließlich Alkohol aus der Destillation von getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol, oder Wein oder Destillat aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol zugesetzt worden ist.
- c) Wein aus eingetrockneten Trauben wird aus Most von Trauben hergestellt, denen durch 10- bis 15-tägige Lagerung in der Sonne oder im Schatten teilweise Wasser entzogen wurde. Dieser Most wird ohne Zusatz von Most, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat – vor, während oder nach der alkoholischen Gärung – und ohne jegliche Konzentrierung des Mostes aus eingetrockneten Trauben vinifiziert. Der Zucker- und Alkoholgehalt des Enderzeugnisses stammt ausschließlich von den vinifizierten Trauben.

5.2. Höchsterträge

1. Höchstertrag je Hektar in Hektolitern Enderzeugnis

96 hl je Hektar

2. Höchstertrag je Hektar in Kilogramm Trauben

12 000 kg Trauben je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches gebiet

Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. g. A. Αγίο Όρος / Agio Oros liegt in einer Höhe zwischen 10 und 400 Metern und umfasst das Verwaltungsgebiet des Berges Athos und die benachbarte Ortschaft Ouranoupoli in der Gemeinde Stageira-Akanthos, Regionalbezirk Chalkidiki.

7. Wichtigste keltertraubensorte(n)

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

Muskat Alexandrien B

Muskat Hamburg N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou

8. Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge

8.1. Historischer, kultureller und sozialer Zusammenhang

1. Historischer Zusammenhang

Die Rebflächen im Gebiet des Berges Athos waren gut entwickelt, wie aus verschiedenen schriftlichen Zeugnissen von Mönchen hervorgeht. In einem Buch des Priestermönchs Eulogios Kourilas Lauriotis finden sich zahlreiche Hinweise auf den Weinbau. Historische Aufzeichnungen geben Aufschluss über das Ausmaß des von den Klöstern des Berges Athos betriebenen Weinbaus, die alle auch heute noch über eigene Weinkellereien verfügen. Bemerkenswert ist, dass jedes Kloster jährlich etwa 80–100 t Wein erzeugte. Neben den 20 Klöstern finden sich auf dem Berg Athos auch Dependancen – die sogenannten *heiligen Skiten* (Mönchsdörfer) und heiligen Zellen – mit eigenem Anbau von Weinreben und Weinkonsum. Traditionell werden hier die Sorten Limnio, Fokianos, Mavroudi, Reditis und Muskat Alexandrien angebaut. Seit den 1990er-Jahren kommen auch ausländische Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah hinzu. Darüber hinaus wurden in den letzten 15 Jahren mehrere Neuanpflanzungen der Sorten Malagouzia, Agiorgitiko, Muskat Hamburg und Cabernet Franc vorgenommen. Sie scheinen sehr gut akklimatisiert zu sein, und es wurden daraus bereits hervorragende, für das Gebiet typische Weine gewonnen.

Im Zuge der Gründung der Klöster auf dem Berg Athos kam organisierter Weinbau und eine groß angelegte Weinerzeugung auf. In einem Typikon aus dem Jahr 972 n. Chr. wurden erstmals die Regeln für den Weinhandel innerhalb des Gebiets des Berges Athos festgelegt, doch schon bald wurden die Klosterweine auch über diese Grenzen hinaus gehandelt. Im Laufe des nächsten Jahrtausends nahmen die Klöster in vielen Teilen Griechenlands die Rolle der Hüter des Weinbaus ein und betrieben in diesem Rahmen gut geführte Weinkellereien.

2. Historischer Zusammenhang bei Likörweinen und Weinen aus eingetrockneten Trauben

Likörweine und Weine aus eingetrockneten Trauben wurden in diesem Gebiet bereits vor 1 000 Jahren traditionell hergestellt, als die Mönche neben trockenen Weinen auch Süßwein erzeugten. Es handelte sich dabei um einen besonderen Wein, der bei den Mahlzeiten anlässlich der großen christlichen Feste und Feiern gereicht wurde.

Die hohen Temperaturen und die hohe Zahl an Sonnenstunden in diesem Gebiet begünstigen die Anreicherung von Zucker in den Trauben, was sich in einem entsprechenden Alkoholgehalt und den für die Erzeugung von Qualitätsweinen (Likörweine und Weine aus eingetrockneten Trauben) erforderlichen Aromastoffen niederschlägt.

Mit der Zeit erlangten diese Weine auch außerhalb des Erzeugungsgebiets Bekanntheit und wurden in ganz Griechenland für ihre Qualität und ihre einzigartigen organoleptischen Merkmale geschätzt.

Vor etwa 20 Jahren begannen die lokalen Weinkellereien mit der systematischen Erzeugung und dem Vertrieb dieser Weine, wobei sie traditionelle Verfahren mit moderner Technologie kombinierten.

In dieser Zeit nahm ihre Bekanntheit weiter zu, und die Namen der Weine waren aufgrund der spezifischen Eigenschaften der verwendeten Sorten in Verbindung mit den Boden- und Klimabedingungen und dem Erzeugungsverfahren nunmehr untrennbar mit dem Erzeugungsgebiet verbunden.

3. Kultureller, sozialer und wirtschaftlicher Zusammenhang

Weinberge und Wein sind seit der Antike untrennbar mit dem kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Leben der lokalen Bevölkerung verbunden. Wie man an Veranstaltungen und Symposien zur Förderung von Wein und den lokalen kulturellen Traditionen erkennen kann, besteht dieser Zusammenhang noch heute. Likörweinen und Weinen aus eingetrockneten Trauben kommt bei bestimmten gesellschaftlichen, kulturellen und religiösen Anlässen eine besondere Bedeutung zu.

8.2. Geografische Verhältnisse

1. Geografische Verhältnisse und geografischer Ursprung

Das Weinbaugebiet, in dem der Wein mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros erzeugt werden darf, liegt innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Halbinsel Athos. Die Rebflächen liegen meist am Meer oder in Hanglagen bis zu einer Höhe von 400 m. Die Böden – meist zwischen sandigem Ton und tonigem Sand und, an einigen Stellen, auch sandigem Lehm ohne übermäßigen Salzgehalt, mit hohem Eisen-, Kupfer- und Magnesiumgehalt und ausreichendem Phosphor- und Mangangehalt – zeichnen sich durch einen günstigen pH-Wert und mittlere Körnung aus.

Geologisch gesehen ist die Halbinsel Athos eine Fortsetzung der geologischen Formation der Rhodopen, in der metamorphes kristallisiertes (Gneis, Grünstein, Kalkstein, kristalliner Kalkstein und Marmor) und magmatisches Gestein (Granit, Grandiorite und Ophiolithe) vorherrschen.

Das Gelände ist gekennzeichnet durch steile Hänge entlang der Küste, zerklüftete Falten und den Berg Athos, der sich pyramidenförmig bis auf eine Höhe von 2 033 m erhebt. Prägende klimatische Faktoren auf der Halbinsel Athos sind die zerklüftete Landschaft, die Steilküste und die Meeresströmungen an der Südspitze.

Nach den meteorologischen Daten der Wetterstationen von Arnaia, Neos Marmaras und Stratoni reicht das Klima im Gebiet des Berges Athos von mediterranem Küstenklima in den tieferen Lagen über kontinentales Mittelmeerklima in den höheren Lagen bis zu einem feuchten Kontinentalklima in den Bergregionen. Dieses mediterrane Übergangsklima ist durch milde Winter und kühle Sommer gekennzeichnet. Sowohl in den Niederungen als auch in den Bergen herrscht ein Mikroklima, in dem schädigende Fröste und übermäßig hohe Temperaturen selten sind.

Juli und August sind mit durchschnittlichen Höchsttemperaturen von etwa 31 °C die wärmsten Monate. Die kältesten sind Januar und Februar mit durchschnittlichen Tagestemperaturen von rund 8 °C, was jedoch kein Problem darstellt, da die durchschnittlichen Mindesttemperaturen über 0 °C liegen.

Der durchschnittliche Jahresniederschlag liegt zwischen 470 mm (in den Ebenen) und 850 mm (in den Bergen), und die Monate Oktober bis April sind die regenreichsten.

Die Hauptwindrichtung ist Nord/Nordost, außer im Sommer, dann herrschen Südwinde vor. Eine Besonderheit des Klimas auf Chalkidiki ist, dass die Region, obwohl sie im Norden Griechenlands liegt, aufgrund ihrer langen Ägäisküste (630 km) in Bezug auf Minimal- und Maximaltemperaturen auf denselben Isothermen liegt wie weiter südlich gelegene Regionen (Messenien, Ätolien-Akarnanien und Attika).

2. Geografische Verhältnisse und geografischer Ursprung – Likörwein und Wein aus eingetrockneten Trauben

Die abschüssigen, trockenen und leichten Sandböden bilden in Verbindung mit dem lokalen mediterranen Klima mit kühlen Wintern, kühlen Luftströmen und reichlich Sonnenschein im Sommer ideale Bedingungen für den Anbau von Trauben höherer Qualität, die früher reifen sowie einen höheren Zuckergehalt und eine bessere Färbung, eine ausreichende phenolische Reifung und einen hohen Alkoholgehalt – wesentliche önologische Merkmale für die Erzeugung von Likörwein und Wein aus eingetrockneten Trauben – aufweisen.

Die hohen Temperaturen im Spätsommer, die die Traubenreife begünstigen, schaffen in Verbindung mit der ausgiebigen Sonneneinstrahlung ideale Bedingungen für die Erzeugung von Weinen aus eingetrockneten Trauben und Likörweinen von hervorragender Qualität und hohem Handelswert.

8.3. Angaben zum Erzeugnis

1. Angaben zum Erzeugnis

Die Qualitätsmerkmale der Weine mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros sind auf die klimatischen Bedingungen des Gebiets und die verschiedenen Bodenarten in Verbindung mit den angebauten Rebsorten, den Verfahren der Rebpflege und den Weinbereitungsmethoden zurückzuführen.

2. Angaben zum Erzeugnis für die Kategorie „Wein“

Die Weißweine mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros sind von klargelber Farbe mit grünlichen Reflexen oder intensiv goldgelb nach erfolgter Reifung in Eichenfässern. Je nach Art, Rebsorte und Reifung zeigen sich unterschiedliche Aromen, die sich jedoch durch Noten von exotischen und Sommerfrüchten, Jasmin, Zitrusfrüchten und Vanille auszeichnen. Die Weine sind rund am Gaumen mit erfrischender Säure und haben einen komplexen, reichhaltigen Geschmack und einen langen Nachhall, je nach Art der Weinbereitung.

Die Rotweine mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros haben eine intensive rote Farbe mit bläulichen Reflexen und Aromen von roten Früchten, Gewürzen, Trockenobst und Vanille. Sie haben einen strukturierten Körper mit ausgewogenem Geschmack und weichen Tanninen, was auf die in dem Gebiet vorherrschenden idealen klimatischen Bedingungen zurückzuführen ist, die für die gute technologische und phenolische Reife maßgeblich sind.

Die Roséweine mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros haben eine rosa oder rubinrote bis hellrote Farbe mit bläulichen oder orangefarbenen Reflexen und Aromen roter Früchte. Sie zeichnen sich durch ihre Frische sowie ihren ausgewogenen Geschmack und Säuregehalt aus.

3. Angaben zu den Erzeugnissen für Likörweine und Weine aus eingetrockneten Trauben

Bei den Rot- und Weißweinen mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros werden die Trauben in einem Stadium fortgeschrittener Reife geerntet und anschließend zur Erhöhung der Zuckerkonzentration 10–15 Tage lang in der Sonne getrocknet. Die alkoholische Gärung verläuft langsam und stoppt von alleine, wobei eine ausreichende Menge an Restzucker verbleibt, die dem Wein seinen charakteristischen süßen Geschmack verleiht. Mit der ein- bis zweijährigen Reifung in Eichenfässern erlangt der Wein einen reichhaltigen, geschmeidigen Körper und einen komplexen Geschmack. Die wichtigsten Duftnoten sind Gewürze, Trockenobst und Nüsse sowie Feigen, Rosinen und Aprikosen.

Bei den Likörweinen mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros unterscheidet sich das Verfahren geringfügig. In Jahren mit günstigen Witterungsbedingungen verbleiben die Trauben bis zur Überreife am Stock, um ihren Zuckergehalt zu erhöhen, und die alkoholische Gärung wird durch Zugabe von Alkohol auf den gewünschten Alkoholgehalt gestoppt. Es handelt sich in der Regel um Rotweine mit niedrigem bis mittlerem Alkoholgehalt, die sich durch einen dichten, cremigen Gaumen und ein reichhaltiges Bouquet mit Aromen von Rosinen, Zartbitterschokolade und Trockenobst auszeichnen.

8.4. Ursächlicher Zusammenhang

1. Ursächlicher Zusammenhang

Die Einzigartigkeit der Weine mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros ist auf die besonderen Merkmale des Gebiets (Boden, Klima und Auswirkungen der Sommerwinde) sowie auf die angebauten Sorten und die angewandten Anbautechniken zurückzuführen.

2. Ursächlicher Zusammenhang für die Kategorie „Wein“

Alle Rebsorten haben sich perfekt an das Gebiet des Berges Athos angepasst und bringen Weine mit einem reichen Bouquet an für die Region charakteristischen Aromen und einem vollen und ausgewogenen Geschmack hervor. Die in dem Gebiet herrschenden trocken-warmen Bedingungen in Verbindung mit der Bodenbeschaffenheit lassen die Trauben je nach Sorte zwischen Mitte August und Mitte September reifen.

Neben den traditionellen weißen Rebsorten, die in diesem Gebiet angebaut werden (Roditis, Asyrtiko, Athiri), und den erfolgreich erprobten ausländischen Rebsorten (Chardonnay und Sauvignon Blanc) hat sich auch die kürzlich eingeführte Sorte Malagouzia gut in diesem Gebiet akklimatisiert. Sie wird aufgrund ihrer Empfindlichkeit gegenüber übermäßiger Feuchtigkeit in mittleren bis höheren Lagen angebaut. Die Trauben reifen Ende August und bringen Weine mit höherem Alkoholgehalt, guter Säure und Aromen von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten (vorwiegend Limette) und Basilikum hervor.

Die roten Rebsorten werden in den steilsten Lagen angebaut, weil dort eine bessere Entwässerung gewährleistet ist. So wird weniger Wasser in den Reben zurückgehalten, was eine bessere alkoholische und phenolische Reifung der Trauben ermöglicht. Die auf sandigen Böden erzeugten Weine weisen feine Aromen auf, während die auf stark tonhaltigen Böden erzeugten Weine einen ausgeprägten phenolischen Charakter zeigen.

Die rote Rebsorte Limnio wird traditionell zur Erzeugung von Άγιο Όρος / Agio Oros verwendet und gilt auch als die älteste registrierte griechische Rebsorte. Neben Limnio werden aber auch Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge und Syrah in erheblichem Umfang angebaut, die hochwertige, tanninhaltige Rotweine mit hohem Alkoholgehalt und langem Nachhall ergeben. Weitere Sorten wie Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko und Muskat Hamburg wurden in den letzten Jahren ebenfalls erprobt. Sie bringen Weine mit guter Struktur und intensiven Sortenaromen von roten Früchten hervor. Bei den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge und Cabernet Franc beginnt die Reife der Trauben in der zweiten Augushälfte, während Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro und Muskat Hamburg in der ersten Septemberdekade reifen.

Aus der Rebsorte Merlot werden Weine mit hohem Alkoholgehalt, weichen Tanninen und Kirsch- und Himbeeraromen gekeltert, während aus der später reifenden Rebsorte Cabernet Franc Weine mit kräftiger Struktur und intensiver Farbe gewonnen werden, die sich für eine lange Reifung eignen. Die Rebsorte Cabernet Franc ergibt Weine mit würzigen Noten und charakteristischen Aromen (hauptsächlich von kleinen roten Früchten und Paprika) mit guter Fülle und Konzentration sowie einem besonders hohen Gesamtgehalt an Anthocyanen.

Die Weine aus Agiorgitiko zeichnen sich durch einen hohen Alkoholgehalt und weiche Aromen von Kirsche, Schokolade und Gewürzen aus und eignen sich für eine mittlere bis lange Reifung.

Aus Muskat Hamburg entstehen Weine mit intensiven, sortentypischen Aromen und Anklängen an Rose. Diese Rebsorte wird auf den fruchtbarsten und tiefgründigsten Böden angebaut, wo die Trauben am besten ihre organoleptischen Merkmale sowie ihre Farbe, ihre Größe und ihren Duft entwickeln.

3. Ursächlicher Zusammenhang für Likörweine und Weine aus eingetrockneten Trauben

Die auf dem Berg Athos erzeugten Likörweine und Weine aus eingetrockneten Trauben sind aufgrund der Boden- und vor allem der Klimabedingungen des Anbaugebiets, die zusammen ein ideales Umfeld schaffen, einzigartig. Derzeit entfallen 10–15 % der gesamten Weinerzeugung des Gebiets auf diese Weine.

Für die Erzeugung dieser Weine können mehrere Sorten verwendet werden, je nachdem, welche organoleptischen Merkmale die Winzer in ihrem Erzeugnis zum Ausdruck bringen wollen. Zu den am häufigsten verwendeten Sorten gehören hocharomatische wie Malagouzia und Muskat Hamburg, während traditionell rote Rebsorten wie Merlot, Limnio, Xinomavro und Grenache Rouge zum Einsatz kommen, die Likörweine oder Weine aus eingetrockneten Weinen von karamellfarbener bis roter Farbe, mit einem reichhaltigen Nachhall und einem komplexen Bouquet aus Trockenobst und süßen Gewürzen ergeben.

Diese Weine werden bei nationalen und internationalen Weinprämierungen eingereicht.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (verpackung, kennzeichnung, sonstige anforderungen)

Ausnahmen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Artikel 4 Buchstabe c des gemeinsamen Ministerialbeschlusses Nr. 392169/20.10.1999 zur Aufstellung allgemeiner Regeln für die Verwendung des Begriffs „Landwein“ in der Beschreibung von Tafelwein (Amtsblatt der griechischen Regierung, Reihe II, Nr. 1985/8.11.99), geändert durch den gemeinsamen Ministerialbeschluss Nr. 321813/29.8.2007, besagt:

„Der Begriff ‚Landwein‘ mit der geografischen Angabe einer Provinz, einer Präfektur oder eines Weinbaugebiets, das kleiner ist als eine Präfektur kann für Tafelweine verwendet werden, die von in der Präfektur oder angrenzenden Präfekturen gelegenen Kellereien erzeugt werden.“

Ausnahmen

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung

Zusätzliche Vorschriften für die Weinkennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Vorschriften für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

A. Angabe bestimmter Erzeugungsverfahren

Die Artikel 3 und 4 des Ministerialbeschlusses Nr. 280557/9.6.2005 zur Festlegung der Dauer von Reifung und Alterung sowie des Zeitpunkts des Inverkehrbringens von Qualitätswein mit garantiertem Ursprung und von Landwein sowie der in der Kennzeichnung verwendeten Angaben zur Weinerzeugung und -bereitung (Staatsanzeiger, Reihe II, Nr. 818/15.6.2005) enthalten die Bedingungen für die Verwendung der folgenden Bezeichnungen:

- ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ oder ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ (Jungwein),
- ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ oder ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ (Fassausbau oder im Fass ausgebaut),
- ΠΑΛΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ oder ΠΑΛΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ (im Fass gealtert oder Alterung im Fass),
- ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ oder ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ (Vinifikation und Ausbau im Fass),
- ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ oder ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ (Vinifikation im Fass).

B. Angabe des Erntejahres in der Kennzeichnung

Wird die Angabe „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ oder „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (Jungwein) in der Weinkennzeichnung verwendet, so ist gemäß Artikel 1 Absatz 2 des Ministerialbeschlusses Nr. 280557/9.6.2005 zur Festlegung der Dauer von Reifung und Alterung sowie des Zeitpunkts des Inverkehrbringens von Qualitätswein mit garantiertem Ursprung und von Landwein sowie der in der Kennzeichnung verwendeten Angaben zur Weinerzeugung und -bereitung (Staatsanzeiger, Reihe II, Nr. 818/15.6.2005) obligatorisch das Erntejahr anzugeben.

C. Traditioneller Begriff

- Traditionelle Begriffe gemäß dem Ministerialbeschluss Nr. 235309/7.2.2002 über die Zulassung traditioneller Begriffe für Weine (Staatsanzeiger, Reihe II, Nr. 179/19-2002), die mit der Ursprungsbezeichnung oder der geografischen Angabe verbunden sind.

Gemäß dem genannten Ministerialbeschluss können folgende traditionelle Begriffe bei der Kennzeichnung von Weinen mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros verwendet werden:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (Weißwein aus weißen Trauben), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (Weißwein aus roten Trauben), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΟΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (Weißwein aus Rosétrauben oder Weißwein aus grauen Trauben), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokkineeli (Kokkineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (Bergwein), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (Hanglagenwein).

- Traditionelle Begriffe gemäß Artikel 112 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die mit der Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe verbunden sind.

Gemäß Artikel 113 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und wie in der elektronischen Datenbank eAmbrosia definiert und registriert können die folgenden traditionellen Begriffe im Zusammenhang mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros verwendet und geschützt werden, sofern die einschlägigen Bedingungen der EU- und nationalen Rechtsvorschriften erfüllt sind:

Τοπικός Οίνος (Landwein) anstelle der g. g. A.

Αγρέπαυλη (Agrepavli), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας/-ες (Ampelonas/-es), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) und Νάμα (Nama) für Süßweine, Weine aus eingetrockneten Trauben und Likörweine.

Link zur produktspezifikation

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

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE