

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

65. aastakäik

31. märts 2022

Sisukord

II *Teatised*

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2022/C 143/01	Teade toorpiima koguste avaldamise kohta vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 149 lõikele 5	1
---------------	--	---

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Nõukogu

2022/C 143/02	Nõukogu otsus, 29. märts 2022, millega nimetatakse ametisse tööohutuse ja töötervishoiu nõuandekomitee Tšehhi, Prantsusmaa ja Rootsi liikmed ja asendusliikmed	3
---------------	--	---

Euroopa Komisjon

2022/C 143/03	Euro vahetuskurss — 30. märts 2022	5
---------------	--	---

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2022/C 143/04	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2016/399 (mis käsitleb isikute üle piiri liikumist reguleerivaid liidu eeskirju (Schengeni piirieskirjad)) artikli 6 lõikes 4 osutatud välispiiride ületamisel nõutavate lähtesummade ajakohastamine	6
---------------	---	---

EUROOPA MAJANDUSPIIRKONDA KÄSITLEV TEAVE

EFTA järelevalveamet

2022/C 143/05	Direktiivides 2014/23/EL, 2014/24/EL, 2014/25/EL ja 2009/81/EÜ nimetatud piirmäärad, esitatuna EFTA riikide vääringutes	8
2022/C 143/06	Riigiabi puudumine EMP lepingu artikli 61 lõike 1 tähenduses	9
2022/C 143/07	Riigiabi – Otsus mitte esitada vastuväiteid	10
2022/C 143/08	Riigiabi – Otsus mitte esitada vastuväiteid	11

V Teated

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2022/C 143/09	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3	12
2022/C 143/10	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3	28

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Teade toorpiima koguste avaldamise kohta vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 149 lõikele 5 ⁽¹⁾

(2022/C 143/01)

<i>Aastaandmed (tuhandetes tonnides) (*)</i>				
Toorpiima kogused (**) vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 149 lõikele 5				
2020	Lehmad	Uted	Kitsed	Pühvlid
BE	4 449,00	0,00	45,00	0,00
BG	881,76	76,48	31,28	15,93
CZ	3 267,73	0,04 (***)	0,10 (***)	0,00
DK	5 666,00	0,00	0,00	0,00
DE	33 164,91	6,70	16,28	1,00
EE	848,30	0,00	0,70	0,00
IE	8 561,47	0,00	0,00	0,00
EL	683,46	945,43	361,35	0,09
ES	7 606,07	556,25	523,90	0,00
FR	25 147,31	325,50	679,30	0,00
HR	596,00	7,00	9,00	0,00
IT	12 712,48	481,97	61,24	253,83
CY	275,16	37,90	34,34	0,00
LV	988,20	0,00	1,90	0,00
LT	1 488,00	0,00	3,67	0,00
LU	447,34	0,12	3,08	0,00
HU	2 014,33	1,61	3,06	0,00 n
MT	42,11	1,91	0,92	0,00
NL	14 522,00	0,00	407,00	3,00
AT	3 815,47	11,42	25,37	0,00

(1) ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

Aastaandmed (tuhandetes tonnides) (*)

Toorpiima kogused () vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 149 lõikele 5**

2020	Lehmad	Uted	Kitsed	Pühvlid
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
EL 27	154 399,73	2 965,06	2 490,52	289,95

(*) 0,00: null või vähem kui 5 tonni.

(**) 2020. aastal põllumajandusettevõtetes toodetud piim, EUROSTAT – NewCronos Products Obtained.

(***) Liikmesriikide poolt edastatud ja/või hinnanguline/arvutatud toodang.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

NÕUKOGU

NÕUKOGU OTSUS,

29. märts 2022,

millega nimetatakse ametisse tööohutuse ja tervishoiu nõuandekomitee Tšehhi, Prantsusmaa ja Rootsi liikmed ja asendusliikmed

(2022/C 143/02)

EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse nõukogu 22. juuli 2003. aasta otsust, millega moodustatakse tööohutuse ja -tervishoiu nõuandekomitee, ⁽¹⁾ eriti selle artiklit 3,

võttes arvesse liikmesriikide valitsuste poolt nõukogule esitatud kandidaatide nimekirju

ning arvestades järgmist:

- (1) Nõukogu nimetas oma 24. veebruari 2022. aasta otsusega ⁽²⁾ ajavahemikuks 1. märtsist 2022 kuni 28. veebruarini 2025 ametisse tööohutuse ja tervishoiu nõuandekomitee liikmed ja asendusliikmed.
- (2) Tšehhi, Prantsusmaa ja Rootsi valitsused on esitanud täiendavad kandidaadid mitmele täidetavale ametikohale,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA OTSUSE:

Artikkel 1

Tööohutuse ja tervishoiu nõuandekomitee liikmete ja asendusliikmetena nimetatakse 28. veebruaril 2025 lõppevaks ajavahemikuks ametisse järgmised isikud:

I. VALITSUSTE ESINDAJAD

Liikmesriik	Liikmed	Asendusliikmed
Prantsusmaa	Anne AUDIC	Nicolas BESSOT Lucie MEDIAVILLA
Rootsi	Anne-Sofie DALENG	Viktoria BERGSTRÖM Magnus FALK

⁽¹⁾ ELT C 218, 13.9.2003, lk 1.⁽²⁾ Nõukogu 24. veebruari 2022. aasta otsus, millega nimetatakse ametisse tööohutuse ja tervishoiu nõuandekomitee liikmed ja asendusliikmed (ELT C 92, 25.2.2022, lk 1).

II. AMETIÜHINGUTE ESINDAJAD

Liikmesriik	Liikmed	Asendusliikmed
Tšehhi	Jiří VAŇÁSEK	Radka SOKOLOVÁ
Prantsusmaa	Abderrafik ZAIGOUCHE	Edwina LAMOUREUX Jean-Paul ZERBIB
Rootsi	Cyrene WAERN	Karin FRISTEDT Ulrika HAGSTRÖM

III. TÖÖANDJATE ORGANISATSIOONIDE ESINDAJAD

Liikmesriik	Liikmed	Asendusliikmed
Tšehhi	Miroslav HORKÝ	Martin RÖHRICH Martina KROUPOVÁ
Prantsusmaa	Franck GAMBELLI	Nathalie BUET Patrick LEVY
Rootsi	Cecilia ANDERSSON	Malin NILSSON Tommy LARSSON

Artikkel 2

Nõukogu nimetab veel määramata liikmed ja asendusliikmed ametisse hiljem.

Artikkel 3

Käesolev otsus jõustub selle vastuvõtmise päeval.

Brüssel, 29. märts 2022

Nõukogu nimel
eesistuja
A. TAQUET

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

30. märts 2022

(2022/C 143/03)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,1126	CAD	Kanada dollar	1,3891
JPY	Jaapani jeen	135,47	HKD	Hongkongi dollar	8,7081
DKK	Taani kroon	7,4391	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,5947
GBP	Inglise nael	0,84563	SGD	Singapuri dollar	1,5064
SEK	Rootsi kroon	10,3498	KRW	Korea vonn	1 346,97
CHF	Šveitsi frank	1,0309	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	16,1288
ISK	Islandi kroon	142,20	CNY	Hiina jüaan	7,0666
NOK	Norra kroon	9,6398	HRK	Horvaatia kuna	7,5720
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 957,24
CZK	Tšehhi kroon	24,450	MYR	Malaisia ringit	4,6779
HUF	Ungari forint	368,13	PHP	Filipiini peeso	57,906
PLN	Poola zlott	4,6679	RUB	Vene rubla	
RON	Rumeenia leu	4,9477	THB	Tai baat	37,144
TRY	Türgi liir	16,3296	BRL	Brasiilia reaal	5,2808
AUD	Austraalia dollar	1,4809	MXN	Mehhiko peeso	22,1557
			INR	India ruupia	84,3800

(¹) Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2016/399 (mis käsitleb isikute üle piiri liikumist reguleerivaid liidu eeskirju (Schengeni piirieskirjad) ⁽¹⁾) artikli 6 lõikes 4 osutatud välispiiride ületamisel nõutavate lähtesummade ajakohastamine

(2022/C 143/04)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. märtsi 2016. aasta määruse (EL) 2016/399 (mis käsitleb isikute üle piiri liikumist reguleerivaid liidu eeskirju (Schengeni piirieskirjad) ⁽²⁾) artikli 6 lõikes 4 osutatud välispiiride ületamisel nõutavate lähtesummade avaldamise alus on liikmesriikide poolt kooskõlas Schengeni piirieskirjade artikliga 39 komisjonile edastatud teave.

Lisaks *Euroopa Liidu Teatajas* avaldamisele leiab kord kuus ajakohastatava teabe ka rände- ja siseasjade peadirektoraadi veebisaidilt, kus see on kõigile kättesaadav.

RIIKIDE AMETIASUTUSTE POOLT KINDLAKS MÄÄRATUD VÕRDLUSSUMMAD, MIDA NÕUTAKSE VÄLISPIIRI ÜLETAMISEL

HISPAANIA

Väljaandes ELT C 486, 3.12.2021, lk 26 avaldatud teabe asendamine.

10. mai 2007. aasta korralduse PRE/1282/2007 (mis käsitleb rahalisi vahendeid, mille omamist välismaalased peavad tõendama, et nad saaksid Hispaaniasse siseneda) artiklis 1 on sätestatud, et „tõendatav summa peab ulatuma summani, mis moodustab eurodes vähemalt 10 % brutopalgast riiklikust alammäärast või ametlikult samaväärne summa välisvaluutas, mis korrutatakse Hispaanias viibitavate päevade arvuga ja asjaomase isiku kulul reisivate isikute arvuga“.

22. veebruari 2022. aasta kuningliku dekreediga 152/2022, millega kehtestatakse riiklik miinimumpalk, mis on avaldatud 23. veebruari 2022. aasta ametlikus väljaandes nr 46, kehtestatakse alates 1. jaanuarist 2022 kehtiv miinimumpalk, mille suurus on 33,33 eurot päevas või 1 000 eurot kuus sõltuvalt sellest, kas palk määratakse kindlaks päevade või kuude kaupa.

Vastavalt 22. veebruari 2022. aasta dekreediga 152/2022 kehtestatud miinimumpalga summa ajakohastamisele peavad välismaalased, kes kavatsevad siseneda riigi territooriumile ja sinna jääda, jätkuvalt tõendama, et neil on vähemalt 100 eurot isiku kohta päevas või vähemalt 900 eurot või ametlikult samaväärne summa välisvaluutas, juhul kui seda neilt nõuavad ametnikud, kes kontrollivad sisenemist Hispaania territooriumile, ja eespool nimetatud korralduses sätestatud tingimustel.

Eelmiste väljaannete loetelu

ELT C 247, 13.10.2006, lk 19.

ELT C 77, 5.4.2007, lk 11.

ELT C 153, 6.7.2007, lk 22.

ELT C 164, 18.7.2007, lk 45.

ELT C 182, 4.8.2007, lk 18.

ELT C 57, 1.3.2008, lk 38.

ELT C 134, 31.5.2008, lk 19.

ELT C 331, 31.12.2008, lk 13.

ELT C 33, 10.2.2009, lk 1.

ELT C 36, 13.2.2009, lk 100.

ELT C 37, 14.2.2009, lk 8.

ELT C 98, 29.4.2009, lk 11.

ELT C 35, 12.2.2010, lk 7.

ELT C 304, 10.11.2010, lk 5.

ELT C 24, 26.1.2011, lk 6.

ELT C 157, 27.5.2011, lk 8.

ELT C 203, 9.7.2011, lk 16.

ELT C 11, 13.1.2012, lk 13.

ELT C 72, 10.3.2012, lk 44.

ELT C 199, 7.7.2012, lk 8.

ELT C 298, 4.10.2012, lk 3.

ELT C 56, 26.2.2013, lk 13.

ELT C 98, 5.4.2013, lk 3.

ELT C 269, 18.9.2013, lk 2.

ELT C 57, 28.2.2014, lk 2.

ELT C 152, 20.5.2014, lk 25.

⁽¹⁾ Vt eelmiste väljaannete loetelu käesoleva dokumendi lõpus.

⁽²⁾ ELT L 77, 23.3.2016, lk 1.

ELT C 224, 15.7.2014, lk 31.

ELT C 434, 4.12.2014, lk 3.

ELT C 447, 13.12.2014, lk 32.

ELT C 38, 4.2.2015, lk 20.

ELT C 96, 11.3.2016, lk 7.

ELT C 146, 26.4.2016, lk 12.

ELT C 248, 8.7.2016, lk 12.

ELT C 111, 8.4.2017, lk 11.

ELT C 21, 20.1.2018, lk 3.

ELT C 93, 12.3.2018, lk 4.

ELT C 153, 2.5.2018, lk 8.

ELT C 186, 31.5.2018, lk 10.

ELT C 264, 26.7.2018, lk 6.

ELT C 366, 10.10.2018, lk 12.

ELT C 459, 20.12.2018, lk 38.

ELT C 140, 16.4.2019, lk 7.

ELT C 178, 28.5.2020, lk 3.

ELT C 102, 24.3.2021, lk 8.

ELT C 486, 3.12.2021, lk 26.

EUROOPA MAJANDUSPIIRKONDA KÄSITLEV TEAVE

EFTA JÄRELEVALVEAMET

Direktiivides 2014/23/EL, 2014/24/EL, 2014/25/EL ja 2009/81/EÜ nimetatud piirmäärad, esitatuna EFTA riikide vääringutes

(2022/C 143/05)

Piirmäärad eurodes	Piirmäärad Norra kroonides	Piirmäärad Šveitsi frankides	Piirmäärad Islandi kroonides
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

Riigiabi puudumine EMP lepingu artikli 61 lõike 1 tähenduses

(2022/C 143/06)

EFTA järelevalveamet on seisukohal, et järgmine meede ei ole riigiabi EMP lepingu artikli 61 lõike 1 tähenduses:

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	15. detsember 2021
Juhtumi number	87779
Otsuse number	288/21/COL
EFTA riik	Norra
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	Ookeanikosmosekeskus
Õiguslik alus	Norra 2022. aasta riigieelarve
Meetme liik	Sihotstarbeline
Eesmärk	Teadus- ja arendustegevus ning innovatsioon
Abi vorm	Toetus
Eelarve	Kuni 8 154 miljonit Norra krooni (P85 hinnang)
Abi osakaal	100 %
Kestus	Hinnanguliselt 2022–2029
Majandussektorid	P.85.4 – Kõrgharidus M.72.1 – Teadus- ja arendustegevus loodus- ja tehnikateaduste vallas M.72.19 – Muu teadus- ja arendustegevus loodus- ja tehnikateaduste vallas
Abi andva ametiasutuse nimi ja aadress	Ministry of Trade, Industry and Fisheries PO Box 8090 Dep 0032 Oslo, Norway Ministry of Local Government and Modernisation Postboks 8112 Dep 0032 Oslo, Norway

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav EFTA järelevalveameti veebisaidil:

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

Riigiabi – Otsus mitte esitada vastuväiteid

(2022/C 143/07)

EFTA järelevalveamet ei esita vastuväiteid järgmise riigiabi meetme kohta:

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	14. detsember 2021
Juhtumi number	87845
Otsuse number	290/21/COL
EFTA riik	Norra
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	COVID-19 pandeemia tõttu kannatanud omavalitsustes tegutsevatele ettevõtjatele Norras antava likviidsustoetuse raamkava pikendamine ja muutmine
Õiguslik alus	Valitsuse eelarvekava Prop. 79 S (2020–2021), heakskiidetud 23. veebruaril 2021 Meetme tingimused on esitatud kohalike omavalitsuste ja moderniseerimisministeeriumi kirjades kohalikele omavalitsustele Arvesse tuleb võtta ka kuninga 12. detsembri 2003. aasta dekreediga kinnitatud riiklike asutuste majandusjuhtimist käsitleva määruse 6. peatükki
Meetme liik	Abikava
Eesmärk	Tagada likviidsuse kättesaadavus ettevõtjatele, kellele COVID-19 pandeemia ja selle tõrjumiseks kohalikul või riigi tasandil kehtestatud nakkuskaitsemeetmed on põhjustanud ootamatu likviidsuspuuduse
Abi vorm	Otsetoetused
Eelarve	Hinnanguline eelarve võib ulatuda kuni 4,55 miljardi Norra kroonini
Abi osakaal	Meede on raamistik, mis võimaldab kohalikel omavalitsustel ja maakondadel anda abi kohalikele ettevõtjatele, kellel on tulnud kanda kulusid või majanduskahju. Vajadus rahaliste vahendite järele on eri paigus erinev
Kestus	Kuni 30. juunini 2022
Majandussektorid	Eri omavalitsusüksuste ja maakondade kavad võivad olla suunatud eri sektoritele ja ettevõtetele. Meede ei ole ette nähtud avaliku sektori rahastavatavatele ettevõtetele ega finantssektori ettevõtetele
Abi andva ametiasutuse nimi ja aadress	Meetme eest vastutab kohaliku omavalitsuse ja moderniseerimise ministeerium, kes määrab kindlaks piirid, kus kohalike omavalitsuste ja maakondade asutused võivad kehtestada prioriteete ja oma kavasid kohandada
Muu teave	

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav EFTA järelevalveameti veebisaidil: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Riigiabi – Otsus mitte esitada vastuväiteid

(2022/C 143/08)

EFTA järelevalveamet ei esita vastuväiteid järgmise riigiabi meetme kohta:

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	16. detsember 2021
Juhtumi number	87895
Otsuse number	294/21/COL
EFTA riik	Norra
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	Uus COVID-19 garantiikava
Õiguslik alus	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
Meetme liik	Abikava
Eesmärk	Tagada juurdepääs likviidsusele nendele ettevõtjate, kellel tekkis COVID-19 puhangu tõttu ootamatu likviidsuspuudujääk
Abi vorm	Riigigarantiid
Eelarve	50 miljardit Norra krooni (muudetud kava puhul)
Kestus	Kuni 30. juunini 2022
Majandussektorid	Kõik sektorid
Abi andva ametiasutuse nimi ja aadress	GIEK, Norra Ekspordikrediidi Tagamise Agentuur Pb 1763 Vika N-0122 Oslo NORWAY

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav EFTA järelevalveameti veebisaidil:

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

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2022/C 143/09)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 (¹) artikli 17 lõikele 5.

TEADE KOONDDOKUMENDI STANDARDMUUDATUSE KOHTA

„Σαντορίνη“ (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Teate esitamise kuupäev: 31. jaanuar 2021

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED

1. **Kaitstud päritolunimetusega kuiva valge veini „Santorini“ tootmisel on suurendatud viinamarjasordi 'Assyrtiko' miinimumsisaldust 75 %-lt 85 %-le**

'Assyrtiko' suurem osakaal parandab toodetava veini kvaliteeti. Täpsemalt saadakse sellest väga kontsentreeritud valgeid veine, millel on õrn ja mineraalne iseloom. Kuivatatud viinamarjadest, peamiselt sordist 'Assyrtiko', valmistatud Vinsanto veinid on rikkalikud, kompleksed ja intensiivsed. Parem kvaliteet ja praeguse turu erinevad nõudmised on sundinud rohkem viinamarjakasvatajaid kasutama sorti 'Assyrtiko' üha suuremates kogustes. Enamikul juhtudel ületab see 90 %. Peale selle on kõik Santorini uued või ümberkorraldatud viinamarjaistandused ühesordilised, millest valdav osa on 'Assyrtiko'.

Peatükke „Veinivalmistustavad“ ja „Lubatud viinamarjasordid“ on muudetud.

2. **Kaitstud päritolunimetusega veini „Santorini“ puhul on vähendatud viinamarjaistanduste maksimaalset saagikust 8 000 kilogrammilt hektari kohta 6 500 kilogrammile hektari kohta**

Viimaste aastate viinamarjakasvatuse statistika näitab, et viinamarjaistanduste keskmine saagikus on ligikaudu 3 000 kg hektari kohta ja et tänapäevaste viinamarjakasvatustavade puhul ei ületa maksimaalne saagikus 6 500 kilogrammi hektari kohta. Toote kaitsmiseks ja täiustamiseks on vaja kohandada maksimaalset saagikust hektari kohta, võttes arvesse uusi andmeid, ning vähendada seda 6 500 kilogrammini hektari kohta.

Peatükki „Maksimaalne saagikus hektari kohta“ on muudetud.

(¹) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

3. **Kaitstud päritolunimetusega kuivade valgete veinide „Santorini“ suhkruisaldus ei tohi ületada 4 grammi liitri kohta või teatud tingimustel 9 grammi liitri kohta**

Kaitstud päritolunimetusega kuivade valgete veinide „Santorini“ suhkruisaldus viidi vastavusse delegeeritud määruse (EL) 2019/33 III lisa B osaga. Täpsemalt tähendab see järgmist, et see ei ületa 4 grammi liitri kohta või 9 grammi liitri kohta, tingimusel, et viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesus ei ole jääksuhkruisaldusest üle 2 grammi väiksem; Kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ erakordselt madal pH põhjustab sageli seda, et veinid on maitset tasakaalustamata. Kavandatud suhkruisaldus koos eespool nimetatud tingimusega loob suhkrute ja happesuse soovitud tasakaalu.

Peatükki „Veinide kirjeldus“, täpsemalt osa „Kuiva valge veini analüütilised ja organoleptilised omadused“ on muudetud.

4. **Ladina tähtedega traditsiooniline nimetus „Νυκτέρι“ on asendatud nimetusega „Nykteri“ – „NYKTERI“**

Ministrite otsuse nr 235309/7.2.2002, millega kiidetakse heaks veinide traditsioonilised nimetused (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 179/19.2.2002), artiklis 13 on sätestatud traditsioonilise nimetuse „Santorini Superior Quality designation of Origin Santorini“ kasutamise tingimused kuivade valgete veinide puhul, mis kannavad nimetust „Santorini Superior Quality Designation of Origin Santorini“. Muudatusega viiakse tootespetsifikaat vastavusse liikmesriikide õigusaktidega.

Peatükki „Kohaldatavad nõuded“, täpsemalt punkti „Traditsioonilised nimetused“ on muudetud.

5. **Veinivalmistustavasid käsitlevast peatükist välja jäetud sõnad**

Valge kuiva veini veinivalmistustavasid käsitlevas peatükis on välja jäetud järgmine veinivalmistamismeetodi kirjeldus: „toodetud kääritudsele purustamise teel, millele järgneb settimine ja inokulatsioon puhaste valitud pärmseentega, mis väljendavad aromaatsset tüüpsust“. See jäeti välja, kuna see ei kujuta endast konkreetset veinivalmistustava.

Peatükki „Veinivalmistamistavad“ on muudetud.

6. **Kaitstud päritolunimetuse „Santorini“ tehnilise toimiku ajakohastamine**

Seoses tehniliste toimikute ajakohastamisega on tootespetsifikaadis tehtud järgmised muudatused:

- i) seos geograafilise piirkonnaga kuivatatud viinamarjadest valmistatud liköörveini puhul on ühendatud seosega geograafilise piirkonnaga looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini puhul, kuna nende vahel ei ole erinevusi;
- ii) lisatud ja asendatud on siseriiklikud õigusnormid kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähisega veinide suhtes kohaldatavate nõuete ja kontrollide kohta;
- iii) pädevate kontrolliasutuste andmeid on muudetud.

Peatükid „Seos geograafilise piirkonnaga looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini puhul“ ja „Seos geograafilise piirkonnaga kuivatatud viinamarjadest valmistatud liköörveini puhul“ on ühendatud.

Peatükke „Kohaldatavad nõuded“ ja „Kontrolliasutuste andmed“ on muudetud.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Liköörvein

15. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

4. Veini(de) kirjeldus

1. Kuiv valge vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: erksa rohekaskollase värvusega.

Lõhn: kompleksne lõhn tsitrusviljade aroomi, apelsini ja sidruni koore nüansside ning iseloomulike püsivate järelnootidega.

Maitse: rikkalik maitse struktuuri andva tasakaalustatud happesusega, mis tagab värsket järelmaitset.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 12 %

Minimaalne üldalkoholisisaldus: 12 %

Üldsuhkrusisaldus: Üldsuhkrusisaldus: 0–4 grammi liitri kohta või kuni 9 grammi liitri kohta, tingimusel, et viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesus ei ole jääsuhkrusisaldusest üle 2 grammi väiksem.

Maksimaalse üldalkoholisisalduse suhtes kohaldatakse asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtusi.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	5,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	200

2. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud liköörvinein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: oranžikaskollane kuldse helgiga, mis laagerdudes tumeneb pruuniks. Pika laagerdumisajaga veinide värvus tumeneb punakaspruuni varjundini.

Lõhn: intensiivne ja kompleksne lõhn, vürtside, mee ja rosinat nüansside ning sellele järgnevate sidruni õite nüanssidega. Laagerdumise ajal muutuvad aroomid intensiivsemaks ja komplekssemaks.

Maitse: maitse on hästi tasakaalus viinamarjasordi happesusega. Täidlane sametine vein, milles on rikkalikult mee ja sidruni nüansse. Järelmaitse on eriti kauakestev ja aroomaats.

— Minimaalne üldalkoholisisaldus: 21 mahuprotsenti

— Maksimaalne tegelik alkoholisisaldus: 22 mahuprotsenti

— Suurim lubatud vääveldioksiidisisaldus on 400 milligrammi liitri kohta kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusate veinide puhul, mille jääsuhkrusisaldus suhkruna väljendatult on vähemalt 45 grammi liitri kohta (vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/934 I lisa B osale).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne üldhappesus	5,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	400

3. Looduslikult magus valge / kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: oranžikaskollane kuldse helgiga, mis laagerdudes tumeneb pruuniks.

Lõhn: intensiivne ja kompleksne lõhn, vürtside, mee ja rosinat nüansside ning sellele järgnevate sidruni õite nüanssidega.

Maitse: magus maitse on hästi tasakaalus viinamarjasordi happesusega. Täidlane sametine vein, milles on rikkalikult mee ja sidruni nüansse. Järelmaitse on eriti kauakestev ja aromaadne.

- Minimaalne naturaalne alkoholisaldus enne viinamarjade kuivatamist: 15 mahuprotsenti
- Minimaalne naturaalne alkoholisaldus pärast viinamarjade kuivatamist: 21 mahuprotsenti
- Minimaalne üldalkoholisaldus: 21 mahuprotsenti
- Maksimaalse üldalkoholisalduse suhtes kohaldatakse asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtusi.
- Suurim lubatud vääveldioksiidisaldus on 400 milligrammi liitri kohta kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusate veinide puhul, mille jääsuhkrusisaldus suhkruna väljendatult on vähemalt 45 grammi liitri kohta (vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/934 I lisa B osale).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	5,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	400

5. Veinivalmistustavad

5.1. Veinivalmistuse eritavad

1. Kuivade valgete veinide tootmine

Veinivalmistamise piirangud

Kaitstud päritolunimetusega kuiv valge vein „Santorini“ on valmistatud vähemalt 85 % ulatuses 'Assyrtiko' viinamarjadest. Ülejäänud osa moodustavad 'Aidani' ja 'Athiri' viinamarjad. Kasutatud on valge veini klassikalist veinivalmistamismeetodit. Alkoholkäärimise ajal ei tohi temperatuur ületada 20 °C.

2. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud liköörveini tootmine

Veinivalmistamise piirangud

Kaitstud päritolunimetusega kuivatatud viinamarjadest valmistatud liköörvein „Santorini“ on valmistatud looduslikult magusast / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinist, millele on lisatud:

- veinist saadud neutraalset alkoholi, sealhulgas kuivatatud viinamarjade destilleerimisel saadud alkohol, mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 96 mahuprotsenti;
- veini või kuivatatud viinamarjade destillaati, mille tegelik alkoholisisaldus ei ole alla 52 ega üle 86 mahuprotsendi;
- kahest eespool nimetatust valmistatud tooteid, millele on lisatud looduslikult magusa veini valmistamisel kasutatud samast sordist kuivatatud viinamarjade virret;
- veinist destilleeritud piiritusjooki, mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, aga mitte üle 86 mahuprotsendi;
- kuivatatud viinamarjadest valmistatud piiritusjooki, mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, aga mitte üle 94,5 mahuprotsendi.

Eespool nimetatud tooted lisatakse tootmisaastale vahetult järgneva aasta 31. maiks.

3. Viinapuude kujundamismeetodid

Viljelustavad

Viinapuude kujundamisel kasutatakse Santorini traditsioonilisi peekrikujulisi vorme, keerduv peekrit, mida nimetatakse ka võrakujuliseks, ning ümarate ja sirgete võrsetega peekrit.

4. Looduslikult magus / kuivatatud viinamarjadest valmistatud valge vein

Veinivalmistamise piirangud

Kaitstud päritolunimetusega looduslikult magus / kuivatatud viinamarjadest valmistatud valge vein „Santorini“ on valmistatud vähemalt 51 % ulatuses sordist 'Assyrtiko'. Ülejäänud osa moodustavad viinamarjasordid 'Aidani' ja 'Athiri' väikese koguse heledate võõrsortidega, mida traditsiooniliselt kasvatatakse Santorini ja Thirasia saarerühmas. Täpsemalt tähendab see järgmist, et need sordid on 'Gaidouria', 'Katsano', hele 'Moschato', 'Monemvassia', 'Platani', 'Potamissi' ja punane sort 'Roditis'. Viinamarjad korjatakse üleküpsenuna ja jäetakse osaliselt kuivatamiseks päikese kätte. Enne kuivatamist on viinamarjavirde suhkrusisaldus vähemalt 260 grammi liitri kohta. Pärast kuivatamist on see 370 grammi liitri kohta. Valmisveinis sisalduvad suhkrud ja alkohol pärinevad täielikult kääritatud viinamarjadest. Järgmiste ainete lisamine enne kääritamist, kääritamise ajal või pärast seda ei ole lubatud: kontsentreeritud viinamarjavirre, puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre, alkohol ja destilleerimisaadused.

5. Veinivalmistuse eritavad

Veinivalmistuse eritava

- Selleks et kasutada kaitstud päritolunimetusega kuivade valgete veinide „Santorini“ puhul tähist „Επιλεγμένο“ või „Réserve“, peab vein olema läbinud vähemalt üheaastase täieliku laagerdamisprotsessi, millest vähemalt kuus kuud peab vein olema tammevaatides ja kolm kuud pudelis.
- Selleks et kasutada kaitstud päritolunimetusega kuivatatud valgete veinide „Santorini“ puhul tähist „Ειδικό Επιλεγμένο“ või „Grande Réserve“, peab vein olema läbinud vähemalt kaheaastase täieliku laagerdamisprotsessi, millest vähemalt 12 kuud peab olema vein tammevaatides ja kuus kuud pudelis.
- Vinsanto veinide, s.t „looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini“ või „kuivatatud viinamarjadest valmistatud liköörveini“ puhul on oksüdatiivseks laagerdamiseks kohustuslik minimaalne periood 24 kuud ning see toimub siis, kui vein on tammevaatides. Kogu oksüdatiivne laagerdamine, olenemata sellest, mitu aastat see kestab, toimub ainult Santorini ja Thirasia saartel.

Vinsanto veinide laagerdamise tähised on järgmised:

- „Aastakäik [aasta]“ tähendab, et viinamarjad on korjatud ainult märgitud aastal ja täidetud on kaheaastase oksüdatiivse laagerdamise miinimumnõue.
- „Laagerdunud x aastat“, kus x tähistab minimaalset valikulise oksüdatiivse laagerdamise aastate arvu, milleks on kehtestatud 4, 8, 12, 16 jne nelja-aastaste vahedega.

5.2. Maksimaalne saagikus

1. Valmistoodangu maksimaalne saagikus hektoliitrites hektari kohta

50 hektoliitrit hektari kohta

2. Viinamarjade maksimaalne saagikus kilogrammides hektari kohta
6 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Kaitstud päritolunimetusega veinide määratletud tootmispiirkond hõlmab Santorini ja Thirasia saari.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

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. Seos(t)e kirjeldus

8.1. Valge veini kvaliteediga seotud, ajalooline, kultuuriline ja sotsiaalne seos ning geograafiline piirkond

Kvaliteet

Santorini viinamarjaistandused kuuluvad maailma vanimate hulka, pärinedes eelajaloolistest aegadest. Viinamarjakasvatuse traditsioon on eksisteerinud vähemalt 3 500 aastat. Ainulaadne kliima koos pinnase koostisega tähendab, et veinivalmistamisel kasutatavatest viinamarjasortidest saab suurepärase karakteriga veine. 19. sajandi rändurite kirjeldustes räägitakse veini silmapaistvatest organoleptilistest omadustest. Need omadused tulenevad looduskeskkonna mõjust viinamarjadele ja seega ka Santorini veinidele. Tol ajal oli Santorini vein välismaal väga nõutud. Võttes arvesse selle suurt alkoholisisaldust, müüdi seda aastaid muude piirkondade väikese alkoholisisaldusega veinide kangendamiseks.

Lisaks ajaloolisele tähtsusele on viinamarjaistandused tänapäeval märkimisväärsed ainulaadsete kvaliteetsete veinide tootmise poolest, mis laagerdumisel väljendavad Santorini pinnast, saare viinamarjaistanduste erakordset kasvukeskkonda.

Tänapäeval kasutavad veinitootjad kohalikke viinamarju parimal viisil, austades nende organoleptilisi omadusi. Nad toodavad kvaliteetveine, mida tunnustatakse rahvusvahelistel võistlustel nii Kreekas kui ka välismaal.

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ ja nende kvaliteedi vahelise seose tagamiseks viib moodustatud komitee igal aastal läbi veinide organoleptilise kontrollimise. Veine, mis ei vasta asjaomastele spetsifikaatidele, ei saa teha kättesaadavaks kaitstud päritolunimetusega veinidena „Santorini“.

Ateena Põllumajandusülikooli uuring näitas, et Santorini veinid on bioaktiivsete fenoolide poolest eriti rikkad tänu ainulaadsele kujundusmeetodile, milles kasutatakse traditsioonilist korvikuju. Seda iseloomulikku viinamarjakasvatusemeetodit on Santorinis rakendatud ammustest aegadest ja see on täielikult kooskõlas muude viljelusviisidega järgmiselt: I) iseloomulik liivane, pimsskivi ja tuha segust pinnas, mis on magneesiumi-, kaltsiumi- ja rauarikas ning märkimisväärselt veeimamisvõimega; II) vahemereline kliima pehmete talvede ja jahedate suvedega, mil põhjust tulevad merebrüisid jahutavad viinamarjaistandusi, ja III) päevaste ja öiste temperatuuride oluline erinevus koos viinamarjaistanduste laskuva mereuduga, hoides viinapuid jahedana ning kaitstes neid tugeva päikesevalguse eest, mis soodustab viinamarjade kvaliteedi teket.

8.2. Valge veini kvaliteediga seotud, ajalooline, kultuuriline ja sotsiaalne seos ning geograafiline piirkond

Ajalooline seos

Santorini veinivalmistamise traditsiooni järgi mööda minnes liigume tagasi kolmanda aastatuhandeni eKr. Akrotiri väljakaevamistel saadud leiud nagu viinapuu puusüsi ja tolleaegsete vaasimaalide dekoratiivmotiividega kasutatud viinamarjakobarad näitavad, et viinamarjakasvatuse oli üks elanikkonna põhitegevusalasid. Eelajaloolised viinamarjaistandused hävisid suure vulkaanipurske tõttu (ligikaudu 1650 eKr), mis pühkis saarelt minema umbes kolmeks sajandiks kõik inimeste ja taimestiku jäljed.

Viinamarjakasvatuse ja veinitootmine pidid selle hävitustöö ajal olema Akrotiri majanduse oluline osa. Seda kinnitab viinapuude puudus ja viinamarjaseemnetest pärit söe füüsiline olemasolu, samuti viinamarjade tallamise ja virde kogumise erisüsteem. Alltoodud tallamisküna ja tünn on hädavajalik varustus. Tallamiskünast leitud suur korvitäis laime pani arheoloogid arvama, et laim võis toimida virde puhastamisel filtrina.

Veini hoiti suurtes *pithoi*des (purkides), mis suleti vahaga. Sellise anuma kaelal olevad lineaarkirjas A kraabitud sümbolid viitavad tõepoolest veinile. Üldiselt viitab Akrotiris leitud säilitusanumate ja veinikannude rohkus mitte ainult märkimisväärsele veinitootmisele, vaid ka arenenud veinikaubandusele. Viinamarjakobaraid kasutati dekoratiivmotiividega tolleaegsetel vaasimaalidel. Veini valmistamist ja sellega kauplemist tõendavad teatud tüüpi anumad, mille tilad on kitsa põhja lähedal, aga ka veinikannude rohkus: peamiselt vedelike transportimiseks ettenähtud kannud. Santorini on siiani esitanud vähemalt 50 % kõigist Egeuse mere piirkonnas leitud varajast tüüpi anumate näidetest.

Herodotuse sõnul olid foiniiklased pärast katastroofi esimesed asunikud. Nad ja neile järgnenud isikud pidid ellujäämiseks toime tulema äärmusliku keskkonnaga. Oma toitumisvajaduste rahuldamiseks proovisid nad kasvatada eri liiki taimi, mida nad endaga kaasa tõid ja mida nad tundsid. Santorini ebasoodsas keskkonnas õnnestus sajandite jooksul ellu jääda ainult viinapuudel. Tegemist on saare kuumadele ja kuivadele tingimustele eriti vastupidava kohanemisvõimelise taimega, millel on Santorini pinnasesse tungiv visa ja hästi arenenud juurestik. *Aspa* on nimetus, mida kohalikud elanikud kasutavad kõva ja kompaktse pinnase kohta, mis on moodustunud mitmetest vulkaanilise materjali kihtidest: tuhk, laava, pimss ja praht. *Aspa* kattis lubjakivist ja paekivist aluspinnase järjestikuste vulkaanipursete käigus. Sajandeid kestnud inimeste vaev on tambitud saare maastikusse ning see on tunnistuseks Santorini elanike läbi aegade kestnud jõupingutustest domineerida oma maa üle.

Arhailistest ja klassikalistest perioodidest puuduvad otsesed tõendid viinamarjakasvatuse kohta. Ent oleks kummaline, kui Santorini elanikud seda nii ideaalsel pinnasel ei harrastaks. Raske on ette kujutada rikaste maaomanike olemasolu Santorinil, kui nad ei kasvataks toodet, mis annaks neile suurt kasumit. Ning seni on selliseks tooteks osutunud ainult vein.

Alates 12. sajandist kuni 17. sajandini valitsesid Santorini saart veneetslased. Eurooplased hindasid algusest peale Kreeka veine mitte ainult nende kvaliteedi pärast, vaid ka seetõttu, et need suutsid taluda pikki merereise. Seetõttu hakkasid Frangi ja Veneetsia laevad veel rohkem veini Santorinist vedama. Veneetsia võimu all olnud Santorini veinide kuldaeg lõppes lõpliku vallutamisega türklaste poolt. Veinidel oli erakordne karjäär koos hiilgavate hetkedega, näiteks nende menu Pariisis.

8.3. Valge veini kvaliteediga seotud, ajalooline, kultuuriline ja sotsiaalne seos ning geograafiline piirkond

Kultuurilised, sotsiaalsed ja majanduslikud seosed

Viinapuud ja vein on olnud iidsetest aegadest alates Santorini rahva kultuuri-, sotsiaalse ja majandusliku eluga lahutamatu seotud.

Santorini on alati ühendanud suure tootlikkuse kvaliteedi ja väljapoole suunatud hoiakuga. Türgi võimu all tähendas ulatuslike põllumaade puudumine seda, et moslemipopulatsioonid ei jäänud paikseks. Santorini rahvas korraldas oma kogukondi demokraatlikult ning nad arendasid Türgi vallutuse järgselt Egeuse meres valitsenud rahu täielikult ära kasutades kaubandust ja laevandust, nagu eelajaloolistel aegadel. Aleksandria, Taganrog ja Konstantinoopol olid Santorinist pärit suurte veinikoguste ekspordi kõige olulisemad keskused. On teada, et ajalooliselt toimus eksport Venemaale vähemalt alates 1786. aastast. Tõepoolest, Santorini majandus langes, kui eksport Venemaale Oktoobrirevolutsiooni tõttu peatus.

Tõendeid saare iidse mineviku kohta säilitatakse täna Akrotíri ja Mesa Vouno arheoloogilistes paikades, Santorini ja Ateena arheoloogiamuuseumides ning Megaro Gizi kultuurikeskuses. Kogu saar on koos kaldeera, vulkaaniliste kivimite, traditsiooniliste asulate, tornide ja koobastega elava ajaloo monument.

Tänapäeval leiame tipptehniliste seadmetega veinitehaseid, mis on täielikult pühendunud kvaliteetveinide tootmisele.

Seda kultuurilist, sotsiaalset ja majanduslikku seost on viimastel aastatel kinnitanud mitmed saarel aset leidnud sündmused, näiteks sümposioonid „Ampelos“ („Vein“). Santorini valiti kõnealuste rahvusvaheliste viinapuude sümposioonide toimumiskohaks, sest lisaks sellele, et Santorini on üks maailma kaunimaid ja ainulaadsemaid kohti, on tal 3 500-aastane viinamarjakasvatuse ja veinitootmise traditsioon. Seda traditsiooni on toetanud kõnealuse vulkaanilise Egeuse saare ainulaadne ökosüsteem.

Esimese sümposiooni „Ampelos 2003“ (5.–7. juuni) eesmärk oli anda oluline panus Kreeka viinamarjakasvatusele õige suuna kujundamisse ning anda viinamarjakasvatajatele võimalikult palju vahendeid kaasaegseks ja tõhusaks viinamarjakasvatuseks. Sümposiooni korraldajad kutsusid sektori viinamarjakasvatajaid, veinivalmistajaid, eksperte, teadlasi ja ärijuhte jagama selleteemalisi teadmisi ja seisukohti. Samuti paluti neil nautida sümposiooni rikkalikku sotsiaalset programmi täiuslikus keskkonnas: kuulsal Santorini saarel!

Teise sümposiooni „Ampelos 2006“ (1.–3. juuni) eesmärk oli tutvustada osalejatele uusimaid teaduse ja tehnika arenguid koos viimaste turu-uudistega. See andis võimaluse viljakaks aruteluks ekspertide seas üle kogu maailma koos sümposioonil osalenud veinitööstuse esindajate, veiniajakirjanike ja veinisõpradega. Sümposiooni põhieesmärk oli hinnata iga viinapuu puhul mulla, kliima ja viinamarjasordi kombinatsiooni ning kaaluda, kuidas kasutada toorainet parimal viisil kõigi veinivalmistamismeetodite abil. See aitaks iga piirkonna veinidel iseloomulikke ja soovitud lõhnu ja maitseid välja arendada. Lõpetuseks pöörati erilist tähelepanu turustrateegiatele, mida võiks kasutusele võtta.

Kolmas rahvusvaheline sümposioon „Ampelos 2013“ toimus Santorinil 30. ja 31. mail 2013. Eesmärgid olid: viinamarjakasvatuse areng kliimamuutustega kohanemisel; veinivalmistamise edusammud ja innovatsioon; uued strateegiad veinitoodete edendamiseks üleilmsel tasandil jõustunud uutes majandustingimustes ning uued suundumused heade tavade rakendamisel viinamarjakasvatuses ja veinitootmises.

Neljanda rahvusvahelise sümposiooni „Ampelos“ (12.–14. mai) teema oli „Vahemere viinamarjaistandus ja kliimamuutused“. Ettekanded kinnitasid kliimamuutuste ja eelkõige keskmise õhutemperatuuri tõusu märkimisväärset mõju viinamarjades fenoolide tekkele, viinamarjade füsioloogiale ja valmimisajale. Märgiti, et viimase 40 aasta jooksul on Euroopa viinamarjaistandustes täheldatud üht suundumust. Olenevalt piirkonnast ja viinamarjasordist on pungade puhkemine, õitsemine ja viinamarjade valmimine toimunud 2–3 nädalat varem. Samal ajal küpsevad viinamarjad täielikult palju kõrgematel temperatuuridel. Peamised kliimanäitajad on temperatuur, sademed ja päikesevalgus. Juhiti tähelepanu sellele, et nende parameetrite prognoosivatest mudelitest olenemata muutuvad Euroopa viinamarja- ja veinikaardid märkimisväärselt. Muudatus mõjutab nii viinamarjasortide mustrit kui ka kaardi struktuurielemente. Tulemused on üsna negatiivsed eelkõige heledatest viinamarjasortidest valmistatud veinide kvaliteedi seisukohast.

8.4. Valge veini kvaliteediga seotud, ajalooline, kultuuriline ja sotsiaalne seos ning geograafiline piirkond

Geograafiline piirkond ja toote geograafiline päritolu

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ tootmispiirkonnas hõlmavad viinamarjaistandused ligikaudu 1 200 hektarit. Alates merepinnast ulatuvad need kuni 300 meetri kõrguste astanguteni.

Piirkonnas on tüüpiline vahemereline kliima, kus on päikeseküllased, kuumad ja kuivad suved ning pehmed talved. Aasta keskmine maksimaalne temperatuur on 23 °C, minimaalne temperatuur 14 °C. Aasta keskmine sademete hulk on 250–370 millimeetrit.

Santorini on moodustunud peamiselt tertsaariperioodi kohaliku pinnase – pimsskivi ja laava – ladestustest. Santorini pinnas on liivane ja väga väikese savisisaldusega. Samuti on seal vähe orgaanilist ainet ja see ei sisalda kaltsiumkarbonaati, välja arvatud väike piirkond, mis ümbritseb Profitis Iliase mäge. Neil põhjustel ei suuda taimed omastada viinhappe neutraliseerimiseks vajalikke koguseid, vaatamata sellele, et maapind on kaaliumirikas. See on Santorini veinide suure happesuse põhjus. Kaaliumi vähesele omastamisele aitab kaasa ka sademete vähesus, samuti asjaolu, et viinamarjaistandusi ei niisutata.

Saar on erakordselt kuiv. Suvekuudel, kui viinamarjad valmivad, on päevased temperatuurid väga kõrged. Pikema põuaperioodi jooksul rahuldatakse taimede hüdratsiooni vajadused mere aurustumisel tekkinud ududega. Need tõusevad kaldeerast ja katavad saare.

Samal ajal räsivad saart suvekuudel halastamatult põhjatuuled, mida tuntakse nime all *Meltemi*, mis takistab päeva jooksul viinamarjadele niiskuse kogunemist. Öösiti, kui temperatuur langeb ja kliimatingimused muutuvad suhteliselt niiskeks, imab saare vulkaaniline pinnas endasse niiskust ja toidab niiviisi viinapuid.

Kohtades, kus maapind on järsult kaldu, on Santorini elanikud ehitanud kuulsad astmed ehk *pezoules*. Teisisõnu on nad kujundanud maa-ala astanguteks, et hõlbustada viljelemist ja piirata veekadu.

Tänu sellele ainulaadsele kliima ja mulla kombinatsioonile küpsevad Santorini viinamarjad kiiresti ja säilitavad oma happesuse.

Nagu kõik muu tuultest räsitud Santorini puhul, on ka viinapuud vormilt ainulaadsed. Taimed on suurte vahedega ja madalad. Selleks et kaitsta viinamarju talvel saart räsivate karmide tuulte eest, on Santorini elanikud lõiganud viinapuud võrakujuliseks, mille puhul viinamarjad kasvavad seestpoolt.

Putukate ja haiguste tekitatud raskeid kahjustusi esineb harva. Ainus taimekaitsemeede on üks või kaks ennetavat väävliskasutust kevadel.

Santorini viinamarjaistandused on vanimad Kreekas. Mõned viinapuud võivad olla kuni 300 aastat vanad. Viinapuudel on oma juured. Neid ei poogitud Ameerika pookealustele. Selle põhjuseks on asjaolu, et viinapuutäi – kahjulik putukaliik, kes jätkuvalt hävitab viinamarjaistandusi kogu maailmas – ei ole siia kunagi jõudnud. Õnneks ei toeta seda saare vulkaaniline pinnas koos vähese savi ja väga suure liivisisaldusega (93–97 %).

Seega loovad mitmed tegurid mikrokliima, mille sarnast maailmas ei leidu. See aitab viinamarjadel täielikult küpseda, andes neile erilised omadused, näiteks värskendava suure happesuse ja suure alkoholisisalduse.

8.5. Valge veini kvaliteediga seotud, ajalooline, kultuuriline ja sotsiaalne seos ning geograafiline piirkond

Toote üksikasjad

Santorini ja Thirasia saarte viinamarjaistandused on tõeliselt vaateplatvormid Egeuse merele. Suvel hoiavad kõrgeid temperatuure ära põhjatuuled ehk kuulsad *Meltemi*'d, luues seega erilise mikrokliima. See parandab viinamarjade valmimist ja koostist „analüütilisel“ valmimisetapil, st happesuse, värvuse, aromaatsete ühendite, suhkrute jne arvesse võtmist. Selle tulemuseks on erakordselt kvaliteetsed veinid. Kaitstud päritolunimetusega veine „Santorini“ valmistatakse kohalikest viinamarjasortidest 'Assyrtiko', 'Athiri' ja 'Aidani'.

Eelkõige on kaitstud päritolunimetusega kuiv valge vein „Santorini“ valmistatud vähemalt 85 % ulatuses 'Assyrtiko' viinamarjadest. Ülejäänud osa moodustavad 'Aidani' ja 'Athiri' viinamarjad.

Kliima, saarte muldade koostis, kasvatatavad viinamarjasordid, viinapuude hoolitsus ja kasutatavad veinivalmistusmeetodid üheskoos aitavad kaasa kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ kvaliteediomadustele. See võimaldab neil aja jooksul vananeda ja oma omadusi parandada. Laagerdunud kuival valgel veinil on sügav kuldkollane värvus oranži varjundiga. Selle lõhn on peamiselt lilleline, roheliste puuviljade (näiteks küdoonia) ja mitmesuguste moosipuuviljade lõhn. Esineb ka pähkliseid nüansse, näiteks röstitud mandlid ja sarapuupähklid. Sageli tuvastatakse vürtsikaid nüansse, näiteks köömen ja koriander, lõhnaürte, nt kurereha, aed-liivatee, salvei, kummel ning kuivatatud viigimarja järelmaitset. Need aroomid esinevad ka maitsetena koos mee ja kuivatatud puuviljadega. Laagerdunud veinidel on ka võine tekstuur. Eelöeldu tulemusena on need veinid rikkalikud ja kompleksse täidlusega ning nende järelmaitse on veelgi pikem.

8.6. Valge veini kvaliteediga seotud, ajalooline, kultuuriline ja sotsiaalne seos ning geograafiline piirkond

Põhjuslik seos

Nagu on kirjeldatud eespool punktides, on kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ ainulaadsus tingitud saare eripärast ja konkreetsetest viljelusmeetoditest. Need on näiteks:

1. Korvikujuliselt kujundamine Santorini piirkonnas kasutatav iseloomulik viinamarjakasvatusemeetod on kohalik tava, mis on säilinud ammudest aegadest tänapäevani. Nn korvide kujundamiseks keerutavad Santorini kogunud viinamarjakasvatavad võrsed suurteks võradeks ehk nagu looduslikeks korvideks, mis toetuvad saare vulkaanilisele pinnasele. Viinamarjad valmivad korvide kaitse all, kus need ei ole ohus. Samal ajal taluvad viinapuud Santorini eriti raskeid mulla- ja kliimatingimusi. Need on järgmised:
 - väga tugevad tuuled, eriti kevadel, mil uued võrsed ilmuvad;
 - tuule mõjul vulkaanilisest pinnasest pärit teravalt pekslevad liivad;
 - lõõskav päikesepaiste kogu suve jooksul;
 - veepuudus (välja arvatud öised mereudud);
2. Iseloomulik pinnas, mis on liivane, pimsskivi ja tuha segu, magneesiumi-, kaltsiumi- ja rauarikas, märkimisväärse veemahavõimega;
3. Vahemereline kliima pehmete talvede ja jahedate suvedega, mil põhjatuuled jahutavad viinamarjaistandusi, ning
4. Päevase ja öise temperatuuri oluline erinevus koos viinamarjaistandustele laskuva mereuduga, hoides viinapuid jahedana ning kaitstes neid tugeva päikesevalguse eest, mis soodustavad viinamarjade kvaliteedi teket.

Määratletud piirkonnas asuvate saarte omapärane mikrokliima toimib koos maapinna reljeefiga ning piirkonna viinamarjasortidest saab suure aromaatsuse kompleksisusega veine. Ülekaalus on tsitrusviljad, eelkõige tsitruseliste õied, nagu budakämmal, sidrun, greip ja veriapelsin. Eriti levinud on ka valge viljalihaga puuviljad, samuti rohelised puuviljad (näiteks pirnid ja rohelised õunad). Järgmisena tulevad luuviljad, näiteks valge virsik, aprikoos ja nispero. Seejärel leiame troopilised puuviljad, näiteks mango, ananassi, litši ja meloni. Suus on esimene mulje tugev happesuse tunne, mis on tasakaalus suurest alkoholisisaldusest tingitud sooja ja magusa aistinguga. Ülekaalus on tsitrusviljad, eriti õied, budakämmal, sidruni, laimi, greibi ja veriapelsiniga, samuti valge viljalihaga puuviljad, näiteks pirnid, mis on sordile 'Assyrtiko' omased, ja rohelised õunad ning luuviljad, näiteks valge virsik, aprikoos ja rohelised puuviljad (litši, nispero). Sõltuvalt 'Athiri' ja 'Aidani' kogustest võime leida ka selliseid troopilisi puuvilju nagu mango ja ananassid. Teine Santorini puhul tuvastatud tunnus on tugev soolane maitse. See ei ole seotud viinamarjasordiga, vaid viinamarjaistanduste lähedusega merele. Veel üks tugev maitsetunne on mineraalsus, mis tähendab märgade kivide maitset.

Sellest tulenevalt on Santorini veinid rikkalikud, täidlad ja järelmaitsega, mis kestab mitu sekundit.

- 8.7. *Looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud liköörveini kvaliteediga seotud, ajalooline ja kultuuriline seos geograafilise piirkonnaga*

Kvaliteet

Santorini viinamarjaistandused kuuluvad maailma vanimate hulka, pärinedes eelajaloolistest aegadest. Viinamarjakasvatuse traditsioon on eksisteerinud vähemalt 3 500 aastat. Ainulaadne kliima koos pinnase koostisega tähendab, et veinivalmistamisel kasutatavatest viinamarjasortidest saab suurepärase karakteriga veine. 19. sajandi rändurite kirjeldustes räägitakse veini silmapaistvatest organoleptilistest omadustest. Need omadused tulenevad looduskeskkonna mõjust viinamarjadele ja seega ka Santorini veinidele. Tol ajal oli Santorini vein välismaal väga nõutud. Võttes arvesse selle suurt alkoholisisaldust, müüdi seda aastaid muude piirkondade väikese alkoholisisaldusega veinide kangendamiseks.

Lisaks ajaloolisele tähtsusele on viinamarjaistandused tänapäeval märkimisväärsed ainulaadsete kvaliteetsete veinide tootmise poolest, mis laagerdumisel väljendavad Santorini pinnast ja saare viinamarjaistanduste erakordset kasvukeskkonda.

Tänapäeval kasutavad veinitootjad kohalikke viinamarju parimal viisil, austades nende organoleptilisi omadusi. Nad toodavad kvaliteetveine, mida tunnustatakse rahvusvahelistel võistlustel nii Kreekas kui ka välismaal.

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ ja nende kvaliteedi vahelise seose tagamiseks viib moodustatud komitee igal aastal läbi veinide organoleptilise kontrollimise. Veine, mis ei vasta asjaomastele spetsifikaatidele, ei saa teha kättesaadavaks kaitstud päritolunimetusega veinidena „Santorini“.

Ateena Põllumajandusülikooli uuring näitas, et Santorini veinid on bioaktiivsete fenoolide poolest eriti rikkad tänu ainulaadsele kujundusmeetodile, milles kasutatakse traditsioonilist korvikuju. Seda iseloomulikku viinamarjakasvatusemeetodit on Santorinis kasutatud ammustest aegadest ja see on täielikult kooskõlas muude viljelusviisidega, nagu allpool kirjeldatud.

- I) iseloomulik liivane, pimsskivi ja tuha segust pinnas, mis on magneesiumi-, kaltsiumi- ja rauarikas ning märkimisväärse veeimamisvõimega;
- II) vahemereline kliima pehmete talvede ja jahedate suvedega, mil põhjast tulevad merebriisid jahutavad viinamarjaistandusi,
- III) päevase ja öise temperatuuri oluline erinevus koos viinamarjaistandustele laskuva mereuduga, hoides viinapuid jahedana ning kaitstes neid tugeva päikesevalguse eest, mis soodustab viinamarjade kvaliteedi teket.

8.8. *Looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud liköörveini kvaliteediga seotud, ajalooline ja kultuuriline seos geograafilise piirkonnaga*

Ajalooline seos

Santorini veinivalmistamise traditsiooni järgi mööda minnes liigume tagasi kolmanda aastatuhandeni eKr. Akrotiri väljakaevamistel saadud leiud nagu viinapuu puusüsi ja tolleaegsete vaasimaalide dekoratiivmotiividega kasutatud viinamarjakobarad näitavad, et viinamarjakasvatuse oli üks elanikkonna põhitegevusalasid. Eelajaloolised viinamarjaistandused hävisid suure vulkaanipurske tõttu (ligikaudu 1650 eKr), mis pühkis saarelt minema umbes kolmeks sajandiks kõik inimeste ja taimestiku jäljed.

Viinamarjakasvatuse ja veinitootmise pidid selle hävitustöö ajal olema Akrotiri majanduse oluline osa. Seda kinnitab viinapuude puudus ja viinamarjaseemnetest pärit söe füüsiline olemasolu, samuti viinamarjade tallamise ja virde kogumise erisüsteem. Alltoodud tallamisküna ja tünn on hädavajalik varustus. Samal ajal pani tallamiskünast leitud suur korvitäis laime arheoloogid arvama, et laim võis toimida virde puhastamisel filtrina.

Veini hoiti suurtes *pithoi*'des (purkides), mis suleti vahaga. Sellise anuma kaelal olevad lineaarkirjas A kraabitud sümbolid viitavad tõepoolest veinile. Üldiselt viitab Akrotiris leitud säilitusanumate ja veinikannude rohkus mitte ainult märkimisväärsele veinitootmisele, vaid ka arenenud veinikaubandusele. Viinamarjakobaraid kasutati dekoratiivmotiividega tolleaegsetel vaasimaalidel. Veini valmistamist ja sellega kauplemist tõendavad teatud tüüpi anumad, mille tilad on kitsa põhja lähedal, aga ka veinikannude rohkus: peamiselt vedelike transportimiseks ettenähtud kannud. Santorini on siiani esitanud vähemalt 50 % kõigist Egeuse mere piirkonnas leitud varajast tüüpi anumate näidetest.

Herodotuse sõnul olid foiniiklased pärast katastroofi esimesed asunikud. Nad ja neile järgnenud isikud pidid ellujäämiseks toime tulema äärmusliku keskkonnaga. Oma toitumisvajaduste rahuldamiseks proovisid nad kasvatada eri liiki taimi, mida nad endaga kaasa tõid ja mida nad tundsid. Santorini ebasoodsas keskkonnas õnnestus sajandite jooksul ellu jääda ainult viinapuudel. Tegemist on saare kuumadele ja kuivadele tingimustele eriti vastupidava kohanemisvõimelise taimega, millel on Santorini pinnasesse tungiv visa ja hästi arenenud juurestik. *Aspa* on nimetus, mida kohalikud elanikud kasutavad kõva ja kompaktsel pinnasel, mis on moodustunud mitmetest vulkaanilise materjali kihtidest: tuhk, laava, pimss ja praht. *Aspa* kattis lubjakivist ja paekivist aluspinnase järjestikuste vulkaanipursete käigus. Sajandeid kestnud inimeste vaev on tambitud saare maastikusse ning see on tunnistuseks Santorini elanike läbi aegade kestnud jõupingutustest domineerida oma maa üle.

Arhailistest ja klassikalistest perioodidest puuduvad otsesed tõendid viinamarjakasvatuse kohta. Ent oleks kummaline, kui Santorini elanikud seda nii ideaalsel pinnasel ei harrastaks. Raske on ette kujutada rikaste maaomanike olemasolu Santorinil, kui nad ei kasvataks toodet, mis annaks neile suurt kasumit. Ning seni on selliseks tooteks osutunud ainult vein.

Alates 12. sajandist kuni 17. sajandini valitsesid Santorini saart veneetslased. Eurooplased hindasid algusest peale Kreeka veine mitte ainult nende kvaliteedi pärast, vaid ka seetõttu, et need suutsid taluda pikki merereise. Seetõttu hakkasid Frangi ja Veneetsia laevad veel rohkem veini Santorinist vedama. Veneetsia võimu all olnud Santorini veinide kuldaeg lõppes lõpliku vallutamisega türklaste poolt. Veinidel oli erakordne karjäär koos hiilgavate hetkedega, näiteks nende menu Pariisis.

- 8.9. *Looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud liköörveini kvaliteediga seotud, ajalooline ja kultuuriline seos geograafilise piirkonnaga*

Kultuurilised, sotsiaalsed ja majanduslikud seosed

Viinapuud ja vein on olnud iidsetest aegadest alates Santorini rahva kultuuri-, sotsiaalse ja majandusliku eluga lahutamatult seotud.

Vinsanto jätkab *passos*-traditsiooni ehk ammusest aegadest pärit kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini nimetust, mille poolest olid Egeuse saared tuntud.

Praegu leidub vähe veine, mis on säilitanud sama vormi ja tootmismeetodid nagu Vana-Kreeka ajal. Magusa maitsega keelel kirjutas Hesiodos seitsmendal sajandil eKr: „Näita viinamarju päikesele kümme päeva ja ööd ning jäta need viieks varju“. Sel viisil annab ta meile iidse veinivalmistamise retsepti.

Vinsanto rõõmustab meid sama maitsega, nagu oli Platoni ja Sokratese sümposiumidel lahendamata kujul joodud veinidel.

12. sajandil andsid saare Veneetsia vallutajad sellele veinile uueks nimeks „Vino di Santorini“ (Santorini vein). Sellest sai „Vino Santo“ ja seejärel „Vinsanto“. „Vinsanto“ nime all jõudis see Konstantinoopoli, Venemaa, Trieste, Ancona ja Veneetsia sadamatesse. See kuulus magus vein, milles avaldub Santorini ainulaadsus, täiendas keskaegsete valitsejate uhkeid bankette. Paljude sajandite jooksul oli see kogu Venemaa õigeusu kirikute karikates olev armulauavein.

Esimene teadaolev viide nimetusele „Vinsanto“ pärineb 1729. aastast. Saare katoliku piiskopile saadetud kirjas kirjutasid mõned merekaptenid, et piraadilaev rüüstas kaht Santorini laeva ning võttis ära kümme vaati veini ja viis vaati Vinsantot.

Santorini on alati ühendanud suure tootlikkuse kvaliteedi ja väljapoole suunatud hoiakuga. Vinsanto eksport saavutas haripunkti Veneetsia ja Türgi võimu ajal ning uuesti 19. sajandil, mil Santorini ekspordis rohkem veine kui ülejäänud Kreeka kokku. Türgi võimu all tähendas ulatuslike põllumaade puudumine seda, et moslemipopulatsioonid ei jäänud sinna paikseks. Santorini rahvas korraldas oma kogukondi demokraatlikult ning nad arendasid Türgi vallutuse järgselt Egeuse meres valitsenud rahu täielikult ära kasutades kaubandust ja laevandust, nagu eelajaloolistel aegadel. Aleksandria, Taganrog ja Konstantinoopol olid Santorinist pärit suurte veinikoguste ekspordi kõige olulisemad keskused. On teada, et ajalooliselt toimus Vinsanto eksport Venemaale vähemalt alates 1786. aastast. Tõepoolest, Santorini majandus langes, kui Vinsanto eksport Venemaale Oktoobrirevolutsiooni tõttu peatus.

Tõendeid saare iidse mineviku kohta säilitatakse täna Akrotíri ja Mesa Vouno arheoloogilistes paikades, Santorini ja Ateena arheoloogiamuuseumides ning Megaro Gizi kultuurikeskuses. Kogu saar on koos kaldeera, vulkaaniliste kivimite, traditsiooniliste asulate, tornide ja koobastega elava ajaloo monument.

Tänapäeval leiame tipp tehnoloogiliste seadmetega veinitehaseid, mis on täielikult pühendunud kvaliteetveinide tootmisele.

Seda kultuurilist, sotsiaalset ja majanduslikku seost on viimastel aastatel kinnitanud mitmed saarel aset leidnud sündmused, näiteks sümposiumid „Ampelos“ („Vein“). Santorini valiti kõnealuste rahvusvaheliste viinapuude sümposiumide toimumiskohaks, sest lisaks sellele, et Santorini on üks maailma kaunimaid ja ainulaadsemaid kohti, on tal 3 500-aastane viinamarjakasvatuse ja veinitootmise traditsioon. Seda traditsiooni on toetanud kõnealuse vulkaanilise Egeuse saare ainulaadne ökosüsteem.

- 8.10. *Looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud liköörveini kvaliteediga seotud, ajalooline ja kultuuriline seos geograafilise piirkonnaga*

Geograafiline piirkond ja toote geograafiline päritolu

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ tootmispiirkonnas hõlmavad viinamarjaistandused ligikaudu 1 200 hektarit. Alates merepinnast ulatuvad need kuni 300 meetri kõrguste astanguteni.

Piirkonnas on tüüpiline vahemereline kliima, kus on päikeseküllased, kuumad ja kuivad suved ning pehmed talved. Aasta keskmine maksimaalne temperatuur on 23 °C, minimaalne temperatuur 14 °C. Aasta keskmine sademete hulk on 250–370 millimeetrit.

Santorini moodustub peamiselt tertsaariperioodi kohaliku pinnase – pimsskivi ja laava – ladestustest. Santorini pinnas on liivane ja väga väikese savisisaldusega. Samuti on seal vähe orgaanilist ainet ja see ei sisalda kaltsiumkarbonaati, välja arvatud väike piirkond, mis ümbritseb Profitis Iliase mäe. Vaatamata sellele, et maapind on kaaliumirikas, ei suuda taimed neil põhjustel omastada viinhappe neutraliseerimiseks vajalikke koguseid. See on Santorini veinide suure happesuse põhjus. Kaaliumi vähesele omastamisele aitab kaasa ka sademete vähesus, nagu ka asjaolu, et viinamarjaistandusi ei niisutata.

Saar on erakordselt kuiv. Suvekuudel, kui viinamarjad valmivad, on päevased temperatuurid väga kõrged. Pikema põuaperioodi jooksul rahuldatakse taimede hüdratsioonivajadused mere aurustumisel tekkinud ududega. Need tõusevad kaldeerast ja katavad saare.

Samal ajal räsivad saart suvekuudel halastamatult põhjatuuled, mida tuntakse nime all *Meltemi*, mis takistab päeva jooksul viinamarjadele niiskuse kogumist. Öösi, kui temperatuur langeb ja kliimatingimused muutuvad suhteliselt niiskeks, imab saare vulkaaniline pinnas endasse niiskust ja toidab niiviisi viinapuud.

Kohtades, kus maapind on järsult kaldu, on Santorini elanikud ehitanud kuulsad astmed ehk *pezoules*. Teisisõnu on nad kujundanud maa-ala astanguteks, et hõlbustada viljelemist ja piirata veekadu.

Tänu sellele ainulaadsele kliima ja mulla kombinatsioonile küpsevad Santorini viinamarjad kiiresti ja säilitavad oma happesuse.

Nagu kõik muu tuultest räsitud Santorini puhul, on ka viinapuud vormilt ainulaadsed. Taimed on suurte vahedega ja madalad. Selleks et kaitsta viinamarju talvel saart räsivate karmide tuulte eest, on Santorini elanikud lõiganud viinapuud võrakujuliseks, mille puhul viinamarjad kasvavad seestpoolt.

Putukate ja haiguste tekitatud raskeid kahjustusi esineb harva. Ainus taimekaitsemeede on üks või kaks ennetavat väävliskasutust kevadel.

Santorini viinamarjaistandused on vanimad Kreekas. Mõned viinapuud võivad olla kuni 300 aastat vanad. Viinapuudel on oma juured. Nad ei ole poogitud Ameerika pookealustele. Selle põhjuseks on asjaolu, et viinapuutäi – kahjulik putukaliik, kes jätkuvalt hävitab viinamarjaistandusi kogu maailmas – ei ole siia kunagi jõudnud. Õnneks ei toeta seda saare vulkaaniline pinnas koos väheses savi ja väga suure liivasisaldusega (93–97 %).

Järelkult loovad mitmed tegurid maailmas ainulaadse mikrokliima, mis aitab viinamarjadel täielikult küpseda. Koos päikese käes hoidmise ja laagerdamise mõjudega toovad need tegurid kaasa kontsentreeritud omadustega magusate veinide tootmise ja imelise sametise tunde suus.

8.11. Looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud liköörveini kvaliteediga seotud, ajalooline ja kultuuriline seos geograafilise piirkonnaga

Toote üksikasjad

Santorini ja Thirasia saarte viinamarjaistandused on tõeliselt vaateplatvormid Egeuse merele. Suvel hoiavad kõrgeid temperatuure ära põhjatuuled ehk kuulsad *Meltemi*'d, luues seega erilise mikrokliima. See parandab viinamarjade valmimist ja koostist „analüütilisel“ valmimisetapil, st happesuse, värvuse, aromaatsete ühendite, suhkrute jne arvesse võtmist. Selle tulemuseks on erakordselt kvaliteetsed veinid.

Lisaks aitavad kliima, saarte muldade koostis, kasvatatavad viinamarjasordid, viinapuude hoolitsus ja kasutatavad veinivalmistusmeetodid üheskoos kaasa kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ kvaliteediomadustele.

Kaitstud päritolunimetusega looduslikult magus / kuivatatud viinamarjadest valmistatud valge vein ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud liköörvein „Santorini“ on valmistatud vähemalt 51 % ulatuses sordist 'Assyrtiko'. Ülejäänud osa moodustavad viinamarjasordid 'Aidani' ja 'Athiri' väikese koguse heledate võõrsortidega, mida traditsiooniliselt kasvatatakse Santorini ja Thirasia saarerühmas. Täpsemalt tähendab see järgmist, et need sordid on 'Gaidouria', 'Katsano', hele 'Moschato', 'Monemvassia', 'Platani', 'Potamissi' ja punane sort 'Roditis'.

Pärast saagikoristust asetatakse Vinsanto tootmiseks ettenähtud viinamarjad Egeuse kuuma päikese kätte kuivama, samal ajal kui pinnase kuivendamisomadused kaitsevad neid mädanemise eest. 7–12 päeva pärast on viinamarjad kaotanud suurema osa oma niiskusest, samas kui kõik nende omadused on kontsentreeritud. Seejärel purustatakse ja pressitakse viinamarjad hoolikalt ning algab aeglane käärimine, mida jälgitakse iga päev. Arvestades suurt suhkruisaldust, lõpeb käärimine enneaegselt. Tulemuseks on naturaalselt magus vein, millele ei ole lisatud kanget alkoholi. Seejärel laagerdub vein tammevaatides vähemalt 24 kuud. Aeg on Vinsanto suhtes armuline ning hindamatu väärtusega lõhnade ja maitsete andmisel, kui vein rahulikult saarte pimedates keldrites puhkab. Aeg koondab Vinsanto omadused, andes sellele suurepärase sametise tunde suus ja muutes laagerdamise selle tootmise lahutamatuks osaks.

Vinsanto tootmiseks on vaja umbes kuus kilo viinamarju liitri kohta. See võib suureneeda kuni kümneni, sõltuvalt aurustumisest pika laagerdumise ajal. Seetõttu on see äärmiselt harv, nagu kõik väga väärtuslik ongi.

Eespool nimetatud kohalikud viinamarjasordid, mida kasutati Vinsanto tootmiseks, aitavad omal moel kaasa selle suursugususele. 'Assyrtiko' tugevdada virgutavat happesust, väarikust ja mineraalseid nüansse; 'Aidani', täidlust ja sügavust, selle joovastavat lõhna, ja 'Athiri' peent ja õrna karakterit. Koos tugevdavad need kõik Vinsanto kompleksust.

8.12. *Looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud liköörveini kvaliteediga seotud, ajalooline ja kultuuriline seos geograafilise piirkonnaga*

Põhjuslik seos

Nagu on kirjeldatud eespool punktides, on kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ ainulaadsus tingitud saarte eripärasest ja konkreetsetest viljelusmeetoditest. Täpsemalt:

1. Korvikujuliselt kujundamine Santorini piirkonnas kasutatav iseloomulik viinamarjakasvatusemeetod on kohalik tava, mis on säilinud ammustest aegadest tänapäevani. Nn korvide kujundamiseks keerutavad Santorini kogenud viinamarjakasvatajad võrsed suurteks võradeks ehk nagu looduslikeks korvideks, mis toetuvad saare vulkaanilisele pinnasele. Viinamarjad valmivad korvide kaitse all, kus need ei ole ohus. Samal ajal taluvad viinapuud Santorini eriti raskeid mulla- ja kliimatingimusi. Need on järgmised:
 - väga tugevad tuuled, eriti kevadel, mil uued võrsed ilmuvad;
 - tuule mõjul vulkaanilisest pinnasest pärit teravalt pekslevad liivad;
 - lõõskav päikesepaiste kogu suve jooksul;
 - veepuudus (välja arvatud öised mereudud);
2. Iseloomulik pinnas, mis on liivane, pimsskivi ja tuha segu, magneesiumi-, kaltsiumi- ja rauarikas, märkimisväärse veeimamisvõimega;
3. Vahemereline kliima pehmete talvede ja jahedate suvedega, mil põhjatuuled jahutavad viinamarjaistandusi, ning
4. Päevase ja öise temperatuuri oluline erinevus koos viinamarjaistandustele laskuva mereuduga, hoiab viinapuid jahedana ning kaitseb neid tugeva päikesevalguse eest, mis soodustavad viinamarjade kvaliteedi teket.

Kõigi nende tegurite koosmõjul koos viinamarjade päikese kätte jätmisega saadakse intensiivse ja kompleksse aroomiga veine. On tunda vürtside, rosinasiirupi, šokolaadi, kohvi, tee, hapukirsi, ploomide ja viigimarjade, kirsi ja hapukirsi moosi ning meekärje nüansse. Laagerdumise ajal muutuvad aroomid intensiivsemaks ja komplekssemaks. Suus on vein rikkalik ja magusust tasakaalustava jahmatava happesusega. Täidlane sametine vein, milles on rikkalikult mee ja sidruni nüansse. Lõhnade ja maitse erakordse kompleksuse ning suurepärase struktuuriga pikaajaline vein.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Veini märgistamisega seotud lisasätted

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

1. Teatavatele tootmismeetoditele viitavad väljendid

Ministrite otsuses nr 280557/9.6.2005, millega kehtestatakse kõrgeima kvaliteediga päritolunimetusega veinide ja kohalike veinide valmimise, laagerdamise ja turuleviimise aeg ning nende veinide märgistamisel kasutatavad nimetused, mis on seotud nende tootmis- või valmistusmeetoditega (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 818/15.6.2005), viidatakse artiklis 1 järgmiste märgete kasutamise tingimustele:

- „NEOS OINOS“ või „NEAPOS OINOS“ (VÄRSKE VEIN)
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VAADIS VALMINUD)
- „ΠΑΛΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΠΑΛΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VAADIS LAAGERDATUD)

2. Aastakäigu märkimine märgistusel

Kui veinide märgistusel kasutatakse mõisteid „NEOS OINOS“ või „NEAPOS OINOS“ (VÄRSKE VEIN) on aastakäigu märkimine kohustuslik, nagu on sätestatud ministri otsuse 280557/9.6.2005 (milles käsitletakse viinamarjade valmimise aega ning kõrgema kvaliteedi, geograafilise tähisega ja päritolunimetusega veinide, samuti kohalike veinide laagerdamise kestust ja turule laskmise aega, samuti märgistusel kasutatavaid mõisteid, mis osutavad veinide tootmis- või valmistusmeetodile) (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 818/15.6.2005) artikli 1 lõikes 2.

3. Traditsioonilised nimetused

- Traditsioonilised nimetused vastavalt ministrite otsusele nr 235309/7.2.2002 päritolunimetuse või geograafilise tähisega seotud veinide traditsiooniliste nimetuste heakskiitmise kohta (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 179/6.2005).

Eespool nimetatud ministrite otsuse kohaselt võib kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ märgistusel kasutada järgmisi traditsioonilisi nimetusi: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ (ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [saare viinamarjaistandustest pärit vein], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [astangutega viinamarjaistandustest pärit vein], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [küngastelt pärit vein], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [nõlvadelt pärit vein], Λιαστός [kuivatatud viinamarjadest valmistatud], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

- Viide määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 112 kohasele traditsioonilisele nimetusele, mis on seotud kõnesoleva päritolunimetuse või geograafilise tähisega.

Kooskõlas määruse (EL) nr 1308/2013 artikliga 113 ning elektroonilises andmebaasis e-Ambrosia määratletud ja registreeritud kujul võib seoses kaitstud geograafilise tähisega „Santorini“ kasutada järgmisi traditsioonilisi nimetusi, kui on täidetud ELi ja siseriiklike õigusaktide asjakohased tingimused:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (kõrgeima kvaliteediga päritolunimetuse (SQDO)) kaitstud päritolunimetuse asemel, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampéli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (spetsiaalselt valitud), Επιλογή or Επιλεγμένος (valik või valitud), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) ja Λιαστός (kuivatatud viinamarjadest valmistatud).

Lisaks:

Νυκτέρι (Nykteri): traditsiooniline nimetus, mis on ette nähtud kaitstud päritolunimetusega kuivadele valgetele veinidele „Santorini“, mille naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 13,5 mahuprotsenti, mida on kääritatud kas mahutites või vaatides ja jäetud seejärel vähemalt kolmeks kuuks puitvaatidesse valmima.

Vinsanto: traditsiooniline nimetus, mis on ette nähtud kaitstud päritolunimetusega kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusatele veinidele „Santorini“.

Erandid

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

komisjoni määruse (EL) 2019/33 artikli 5 lõige 1

(millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1308/2013 veinisektori kaitstud päritolunimetuste, geograafiliste tähiste ja traditsiooniliste nimetuste kaitsetaotluste, vastuväite esitamise menetluse, kasutuspiirangute, tootespetsifikaatide muutmise, tühistamise ning märgistamise ja esitlusviisi osas)

Link tootespetsifikaadile

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2031/prodiagrafi_POPsantorini_201221.pdf

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2022/C 143/10)

Teade avaldatakse kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ⁽¹⁾ artikli 17 lõikega 5.

TEADE KOONDDOKUMENDI STANDARDMUUDATUSE KOHTA

„Άγιο Όρος“ / „Agio Oros“

PGI-GR-A0873-AM01

Teate esitamise kuupäev: 31.12.2021

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED

1. **Lisatakse sõnastus, milles täpsustatakse, et kuivatatud viinamarjadest valmistatud punase ja valge veini tootmiseks tuleb viinamarjadel lasta 10–15 päeva kuivada.**

Põhjendus: see on aeg, mis kulub juba korjamisel üleküpsenud viinamarjadel (suhkrusisaldus üle 270 g/l) soovitud suhkrusisalduse (350-370 g/l) saavutamiseks, säilitades samal ajal ka muud omadused (nt terve, haigusvaba ja mahlane), mis võimaldavad neid hõlpsalt pressida ja toota piisavas koguses viinamarjamahla.

Punkti „Veinivalmistustavad“ on muudetud.

2. **Punkti „Veinivalmistamise eritavad“ alapunkti b asendamine**

Veinivalmistustavade all on punkti „Veinivalmistamise eritavad“ alapunkt b asendatud järgmisega:

„b) Viinapuud kujundatakse kas peekrikujuliselt või ühe või kahe nõorpuuga, kasutades püsivat nõorpuud või asendusvõrset.“

Põhjendus: viinamarjakasvatuse Áthose mäe piirkonnas pärineb 10. sajandist pKr; viinamarjakasvatavad kujundasid viinapuid algselt traditsioonilisel meetodil (nt peekrikujuliselt), aga ka vabamalt (näiteks pea kohal olevad toestused või maapinnal roomavatena jne). Ajapikku muutus viinamarjakasvatuse mehhaniseeritumaks, kasutusele võeti kaasaegsemad ja tõhusamad kujundamismeetodid, näiteks püsiva nõorpuuga Cordon de Royat kuivematel niisutamata aladel või asendusvõrsega Guyot viljakamatel niisutatud aladel. Pikaajalist viinamarjakasvatustraditsiooni arvesse võttes kasutatakse Áthose mäe mitmetes osades endiselt edukalt peekri kuju (ehkki see annab vähem saaki), ka seetõttu, et piirkonna erilist vaimset kutsumust silmas pidades ei ole kaubanduslikku väärtust esikohale seatud.

Muudetud on punkti „Veinivalmistustavad“ alapunkti „Veinivalmistamise eritavad“.

3. **Valge veini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini sordisegule lisati uued sordid**

a) Valge veini (kuiv, poolkuiv, magus) puhul on sordisegule lisatud heledad viinamarjasordid 'Malagouzia' ja 'Muscat of Alexandria'.

b) Kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini puhul on sordisegule lisatud heledad viinamarjasordid 'Maagouzia' ja 'Muscat of Alexandria'.

Põhjendus: Pärast 1990. aastat muutus 'Malagouzia' intensiivselt kasvatatavaks viinamarjasordiks ning esmalt istutati seda laiaulatuslikult naabruses asuvale Sithonia poolsaarele. Peagi sai sellest üks Kreeka viinamarjaistanduste kõige populaarsemaid sorte ning seda on Áthose mäel kasvatatud viimased 15 aastat. Tegemist on jõulise ja viljaka sordiga. Kuna see on tundlik hahkhallituse ja liigniiskuse suhtes, kasvatatakse seda viinamarjaistanduse keskmistel kuni kõrgematel tasanditel, tavaliselt nõlvadel, kus on parem drenaaž. Need tingimused on iseloomulikud Áthose mäele, kus seda sorti kasvatatakse äärmiselt hoolikalt, sealhulgas seoses suvel toimuva väetamise, niisutamise ja lehitustamisega (pungade ja lehtede eemaldamine). Kuivade, poolkuivade ja magusate valgete veinide tootmiseks

(¹) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

kasutatakse seda kas ühe sordina või koos teiste eri omadustega sortidega (nt 'Asyrtiko'). Veinidele on iseloomulik mõõdukas happesus ning valdav laimi- ja virsikuaroom, kui viinapuid kasvatatakse merelähedastel maatükkidel, ning kui viinamarjaistandused asuvad kõrgemal, esineb basiiliku ja muude maitsetaimede nüansse.

'Muscat of Alexandria' jõudis Áthose mäele tõenäoliselt pärast 1922. aastat, kui pagulased töid sordi endaga kaasa ja istutasid selle peamiselt Põhja-Kreekasse ja Límnosele. 1934. aastal kirjutas munkpreester Eulogios Kourilas, et Suur-Lavra kloostril oli „kaunis Alexandrina“. Simonopetra kloostrit varustati mitte ainult Límnosel asuvatelt aladelt pärit viinamarjadega (aastaid, mil Áthose mäe viinamarjasaak ei olnud munkade vajaduste rahuldamiseks piisav), vaid ka paljundusmaterjaliga. Lõpuks registreeriti sort ametlikult 1960. aastal. Kuna seda on Áthose poolsaarel ligikaudu 100 aastat kasvatatud, on see täiuslikult kohanenud piirkonna erilise kliimaga.

Sort kasvab jõudsalt Áthose mäe keskmise tekstuuriga liivakates savimuldades, mille pH on 6–8. See on mõõdukalt jõuline, viljakas ja põuakindel ning annab suuri kahvatukollase kestaga viinamarju. Saagikoristus algab sõltuvalt aastast ajavahemikus augusti lõpp kuni 10. september. Üldiselt valmib sort Áthose mäe viinamarjaistandustes veidi varem kui muudes Kreeka osades, kus seda kasvatatakse.

Sordist 'Muscat of Alexandria' saab kuldse ja roheline helgiga selget kollast värvi veine, mille lõhnas domineerivad roos, jasmiin, luuviljad ja viinamarjad ning mündi varjundid. Need on keskmise täidluse ja happesusega veinid, millel on hea (keskmisest parem) järelmaitse tänu nende rikkalikule lõhna- ja maitsebuketile. Keskmise täidluse ja happesuse tõttu kasutatakse neid veine segudes teiste sortidega, näiteks sordiga 'Asyrtiko', millel on suurem happesus. Nende laagerdumispotentsiaal ei ületa nelja aastat, välja arvatud väga harvadel juhtudel, ning seetõttu on need mõeldud noorena tarbimiseks.

Punkte „Lubatud veiniviinamarjasordid“ ja „Seos geograafilise piirkonnaga“ on muudetud teabe lisamise teel punktidesse „Teave geograafilise piirkonna kohta“, „Toote üksikasjad“ ja „Põhjuslik seos“.

4. **Punase ja roosa veini, punase likööri veini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini puhul sordisegusse lisatud uued sordid**

- a) Punase veini (kuiv, poolkuiv, magus) puhul on sordisegule lisatud mis tahes vahekorras punaseid viinamarjasorte 'Merlot', 'Cabernet Franc', 'Agiorgitiko' ja 'Hamburg Muscat'.
- b) Roosa veini (kuiv ja poolkuiv) puhul on sordisegule lisatud mis tahes vahekorras punaseid viinamarjasorte 'Merlot', 'Cabernet Franc', 'Agiorgitiko' ja 'Hamburg Muscat'.
- c) Punase likööri veini puhul on sordisegule lisatud mis tahes vahekorras punaseid viinamarjasorte 'Merlot', 'Cabernet Franc', 'Agiorgitiko' ja 'Hamburg Muscat'.
- d) Kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini puhul on sordisegule lisatud mis tahes vahekorras punaseid viinamarjasorte 'Merlot', 'Cabernet Franc', 'Agiorgitiko' ja 'Hamburg Muscat'.

Põhjendus: Rahvusvahelisi universaalseid sorte 'Merlot' ja 'Cabernet Franc' on kasvatatud Áthose mäel juba aastaid ning need on seni väga hästi kohastunud selle pinnase- ja kliimatingimustega. Viinamarjad küpsevad hästi, saavutades ühtlase värvuse ja hea suhkruisalduse. 'Merlot' viinamarjadest valmistatud veinid on sügavpunase värvusega, täidlased ja suure alkoholisisaldusega, samal ajal kui 'Cabernet Franc' veinid on tanniinised, hea alkoholisisaldusega ja sobivad pikaajaliseks laagerdumiseks. 'Agiorgitiko' on universaalne Kreeka sort. Põhja-Kreekas hakati seda kasvatama suhteliselt hiljuti ning näib, et Chalkidikes ja eriti Áthose mäel säilivad selle omadused hästi. See on viljakas ja aromaadne sort, millest saab pehmete tanniinidega veine, rikastades seeläbi (koos sordiga 'Hamburg Muscat') kaitstud geograafilise tähisega punaste veinide „Agi Oros“ valmistamisel kasutatavate sortide segu, milles domineerivad tugevamad ja tanniinised sordid. Lõpetuseks, sorti 'Hamburg Muscat' kasvatatakse kogu Kreekas. Lõpetuseks, sorti 'Hamburg Muscat' kasvatatakse kogu Kreekas. Áthose mäel kasutatakse seda peamiselt kuivades ja poolkuivades roosades veinides ning poolkuivades, magusates ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud punastes veinides. See annab väiksema saagi kui sellele piirkonnale iseloomulik toodang, mille tulemuseks on suure alkoholisisaldusega, väga pehmete tanniinide ning meeldiva aromaatsa järelmaitsega eriveinid.

Punkte „Lubatud veiniviinamarjasordid“ ja „Seos geograafilise piirkonnaga“ on muudetud teabe lisamise teel punktidesse „Teave geograafilise piirkonna kohta“, „Toote üksikasjad“ ja „Põhjuslik seos“.

5. Traditsioonilise nimetuse „Nama“ kasutuselevõtmine

Põhjendus: „Nama“ on magusa punase (kuivatatud viinamarjadest valmistatud või liköör-) veini nimetus, mida kasutatakse traditsiooniliselt Püha Missa pühitsemisel. See on spetsiaalselt toodetud vähese happesuse ja väikese alkoholisisaldusega vein, mida on Áthose mäe piirkonnas traditsiooniliselt toodetud juba sajandeid.

Punkti „Traditsioonilised nimetused“ on muudetud.

KOONDDOKUMENT

1. Nimetus(ed)

Άγιο Όρος / Agio Oros

2. Geograafilise tähise tüüp

KGT – kaitstud geograafiline tähis

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein
3. Liköörvein
15. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

4. Veini(de) kirjeldus

1. *Kuiv punane vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: tumepunane rubiinpunase helgiga.

Lõhnabukett: tugev metsamarjade ja vürtside lõhn, kuid sõltuvalt laagerdumisajast on sellel ka vanilli või tubaka nüansid.

Maitse: täidlane maitse suurepärase struktuuri, hea happesuse ja pehmete tanniinidega.

- Minimaalne üldalkoholisisaldus: 11,0 mahuprotsenti
- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti
- Üldsuhkrusisaldus (g/l): kuni 9,0
- Maksimaalne üldhappesus: 7,0 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.
- Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.
- Kui suhkrusisaldus on üle 4 g/l, kohaldatakse komisjoni määruse (EL) 2019/33 III lisa B osas sätestatud tingimusi.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

2. Poolkuiv punane vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: tumepunane rubiinpunase helgiga.

Lõhnabukett: punaste puuviljade (kirss, hapukirss) meeldiv lõhn.

Maitse: maitset puuviljane ja pehme sametise tekstuuri ja meeldiva järelmaitsega.

- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti
- Üldsuhkrusisaldus (g/l): minimaalselt 4,5 – maksimaalselt 17,5
- Maksimaalne üldhappesus: 7,0 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.
- Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.
- Kui suhkrusisaldus on üle 12 g/l, kohaldatakse komisjoni määruse (EL) 2019/33 III lisa B osas sätestatud tingimusi.
- Maksimaalne lubatud vääveldioksiidisaldus on 200 milligrammi liitri kohta punaste veinide puhul, mille glükoosi ja fruktoosi summamana väljendatud suhkrusisaldus on vähemalt viis grammi liitri kohta (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas sätestatud erandile).

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

3. Magus punane vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: tumepunane purpurpunase, rubiinpunase, lilla või sinaka helgiga, mis mõnikord muutub laagerdumisel telliskivipunaseks.

Lõhnabukett: kompleksne ja intensiivselt aromaadne lõhn, milles on ülekaalus mee või kuivatatud puuviljade nüansid.

Maitse: maitset täidlane ja magus, tasakaalustatud happesusega.

- Minimaalne üldalkoholisisaldus: 15,0 mahuprotsenti
- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti
- Üldsuhkrusisaldus (g/l): minimaalselt 45
- Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.
- Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.
- Maksimaalne lubatud vääveldioksiidi sisaldus on 300 milligrammi liitri kohta magusate veinide puhul, mille üldalkoholisisaldus on 15 mahuprotsenti või rohkem ja suhkrusisaldus 45 g/l (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas sätestatud erandile).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	300

4. Kuiv roosa vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: kahvatu-roosa, mõnikord oranži helgiga.

Lõhnabukett: punaste puuviljade ja rooside lõhn, kuid sõltuvalt kasutatavast sordist ka taimsete (paprikate) nüanssidega.

Maitse: bukett väljendub pika järelmaitsega maitstes, mis on meeldiv ja puuviljane ning värskendava happesusega.

- Minimaalne üldalkoholisisaldus: 11,0 mahuprotsenti
- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti
- Üldsuhkrusisaldus (g/l): kuni 9,0
- Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.
- Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.
- Kui suhkrusisaldus on üle 4 g/l, kohaldatakse komisjoni määruse (EL) 2019/33 III lisa B osas sätestatud tingimusi.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

5. Poolkuiv roosa vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: sõltuvalt ekstraheerimisastmest sügavroosa või oranž.

Lõhnabukett: magusate punaste puuviljade (maasikad, vaarikad ja magusad kirsid) iseloomulik lõhn.

Maitse: keskmine täidlus, mida iseloomustab kreemjas tasakaalustatud üldmaitse magususega tasakaalustatud pehme happesuse tõttu.

- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti
- Üldsuhkrusisaldus (g/l): minimaalselt 4,5 – maksimaalselt 17,5
- Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.
- Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.
- Kui suhkrusisaldus on üle 12 g/l, kohaldatakse komisjoni määruse (EL) 2019/33 III lisa B osas sätestatud tingimusi.
- Maksimaalne lubatud väeveldioksiidisisaldus on 250 milligrammi liitri kohta roosade veinide puhul, mille glükoosi ja fruktoosi summana väljendatud suhkrusisaldus on vähemalt viis grammi liitri kohta (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas sätestatud erandile).

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

6. *Kuiv valge vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: kristalne selge kollane roheline helgiga.

Lõhnabukett: peamiselt tsitrusviljade ja valge viljalihaga puuviljade (virsik, õun) lõhn.

Maitse: tavaliselt värske ja tasakaalustatud, pika järelmaitsega.

- Minimaalne üldalkoholisisaldus: 11,0 mahuprotsenti
- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti
- Üldsuhkrusisaldus (g/l): kuni 9,0
- Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.
- Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.
- Kui suhkrusisaldus on üle 4 g/l, kohaldatakse komisjoni määruse (EL) 2019/33 III lisa B osas sätestatud tingimusi.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

7. Poolkuiv valge vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: ere kuldkollane.

Lõhnabukett: elav ja puuviljane, valdavalt lillilõhnaga.

Maitse: suus täidlane, tuntava happesuse ja hea struktuuriga.

- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti
- Üldsuhkrusisaldus (g/l): minimaalselt 4,5 – maksimaalselt 17,5
- Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.
- Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.
- Kui suhkrusisaldus on üle 12 g/l, kohaldatakse komisjoni määruse (EL) 2019/33 III lisa B osas sätestatud tingimusi.
- Maksimaalne lubatud vääveldioksiidisisaldus on 250 milligrammi liitri kohta valgete veinide puhul, mille glükoosi ja fruktoosi summana väljendatud suhkrusisaldus on vähemalt viis grammi liitri kohta (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas sätestatud erandile).

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

8. Magus valge vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: kollane rohelise helgiga, mis võib laagerdumisel muutuda sügavkollaseks.

Lõhnabukett: kompleksne ja intensiivne lõhn, millel on olenevalt kasutatavast sordist puuviljased, lille- või magusad vürtsikad nüansid.

Maitse: tasakaalustatud ja magus maitse täidlase ja pika aromaatsa järelmaitsega.

- Minimaalne üldalkoholisisaldus: 15,0 mahuprotsenti
- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,0 mahuprotsenti
- Üldsuhkrusisaldus (g/l): minimaalselt 45
- Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.
- Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.

- Maksimaalne lubatud vääveldioksiidi sisaldus on 300 milligrammi liitri kohta ja üldalkoholisisaldus üle 15 mahuprotsenti (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas sätestatud erandile).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	300

9. Punane liköörvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: sügav purpurpunane rubiinpunase helgiga.

Lõhnabukett: intensiivne pähklike, kuivatatud punaste puuviljade, mee, vaha ja tumeda šokolaadi lõhn.

Maitse: elav, külluslik ja täidlane, tasakaalustatud magusa maitsega.

- Maksimaalne tegelik alkoholisisaldus: 22,0 mahuprotsenti
- Minimaalne üldalkoholisisaldus: 17,5 mahuprotsenti
- Minimaalne suhkrusisaldus: vähemalt 221 g/l virdes
- Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.
- Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.
- Liköörveinide maksimaalne lubatud vääveldioksiidisisaldus on 200 milligrammi liitri kohta ja suhkrusisaldus on vähemalt viis grammi liitri kohta (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas sätestatud erandile).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

10. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud valge vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: sügavkollane, sõltuvalt laagerdumisajast kohvivärvi helgiga.

Lõhnabukett: kompleksne lõhn, kus magusad vürtsid (näiteks kaneel ja roos) segunevad kuivatatud puuviljadega (näiteks aprikoosid ja rosinad).

Maitse: pehme ja magus, karge happesuse ja väga hea struktuuriga.

- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 16,0 mahuprotsenti
- Minimaalne üldsuhkrusisaldus (g/l): 45
- Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.
- Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.
- Kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusate veinide maksimaalne lubatud vääveldioksiidisisaldus on 400 milligrammi liitri kohta ja jääsuhkrusisaldus suhkruna väljendatult on vähemalt 45 g/l (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas esitatud erandile).

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	400

11. *Kuivatatud viinamarjadest valmistatud punane vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: sügav karamellpruun korallpunase helgiga.

Lõhnabukett: kuivatatud puuviljade – viigimarjade, aprikooside, rosinade – ja magusate vürtside kompleksne bukett.

Maitse: kompleksne ja täidlane tasakaalustatud magusa maitse ning kuivatatud puuviljade (näiteks aprikooside ja viigimarjade) lõhnaga.

- Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 16,0 mahuprotsenti
- Minimaalne suhkrusisaldus: 140 g/l
- Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.
- Maksimaalne alkoholisisaldus peab vastama asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtustele.
- Kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusate veinide maksimaalne lubatud vääveldioksiidisisaldus on 400 milligrammi liitri kohta ja jääsuhkrusisaldus suhkruna väljendatult on vähemalt 45 g/l (vastavalt komisjoni määruse (EL) 2019/934 I lisa B osas esitatud erandile).

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne väveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	400

5. Veinivalmistustavad

5.1. Veinivalmistamise eritavad

1. Viinapuude kujundamise meetod

Viljelusmeetod

Viinapuud kujundatakse kas peekrikujuliselt või ühe või kahe nõorpuuga, kasutades püsivat nõorpuud või asendusvõrset.

2. Valgete veinide ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud valgete veinide tootmine

Veinivalmistustavaga seotud piirangud

a) Valged veinid

Kaitstud geograafilise tähisega valget veini „Agio Oros“ toodetakse kaasaegsete veinivalmistamismeetodite abil. Alkoholkäärimise ajal ei tohi temperatuur ületada 20 °C.

b) Kuivatatud viinamarjadest valmistatud valged veinid

Viinamarjad korjatakse üleküpsenuna (suhkrusisaldus > 270 g/l) ja jäetakse seejärel 10–15 päevaks päikese kätte kuivama, kuni saavutatakse soovitud suhkrusisaldus 350–370 g/l. Seejärel pressitakse viinamarjad viinamarjavirde kogumiseks, millele järgneb alkoholkäärimine kontrollitud temperatuuril 16–18 °C.

3. Punaste veinide, kuivatatud viinamarjadest valmistatud punaste veinide, punaste liköörveinide ja roosade veinide tootmine

Veinivalmistustavaga seotud piirangud

a) Punased veinid

Kaitstud geograafilise tähisega punast veini „Agio Oros“ toodetakse punase veini traditsiooniliste veinivalmistamismeetodite abil.

b) Kuivatatud viinamarjadest valmistatud punased veinid

Viinamarjad korjatakse üleküpsenuna (suhkrusisaldus > 270 g/l) ja jäetakse seejärel 10–15 päevaks päikese kätte kuivama, kuni saavutatakse soovitud suhkrusisaldus 350–370 g/l. Seejärel viinamarjad pressitakse ja pannakse kääritusmahutisse, kus toimub alkoholkäärimine kontrollitud temperatuuril 20–22 °C.

c) Punased liköörveinid

Pärast varte eemaldamist ja kergelt pressimist pannakse viinamarjad kääritusmahutisse, kus algab alkoholkäärimine. Alkoholkäärimine toimub kontrollitud temperatuuril 20–22 °C. Vein eraldatakse pressimisjäakidest pärast seda, kui see on saavutanud soovitud organoleptilised omadused. Alkoholkäärimise peatamiseks lisatakse veinist saadud neutraalset alkoholi, mille alkoholisisaldus on vähemalt 96 mahuprotsenti, ning pärmid eemaldatakse filtreerimise teel.

d) Roosad veinid

Kaitstud geograafilise tähisega roosat veini „Agio Oros“ toodetakse kaasaegsete veinivalmistusmeetodite abil. Alkoholkäärimise ajal ei tohi temperatuur ületada 20 °C.

4. Veinivalmistamise eritavad veinide tootmisel

Veinivalmistamise eritava

- a) Poolkuivade, poolmagusate ja magusate veinide tootmisel on magustamine lubatud vastavalt asjakohastele sätetele (määruse (EL) 2019/934 I lisa D osa).
- b) Liköörvein on valmistatud osalise käärimise läbinud viinamarjavirdest, mille naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 12 mahuprotsenti, või veinist või nende segust, millele on kas eraldi või seguna lisatud veinist saadud neutraalset alkoholi, sealhulgas kuivatatud viinamarjade destilleerimisel saadud alkoholi, mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 96 mahuprotsenti, või veini või kuivatatud viinamarjade destillaati, mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, kuid mitte üle 86 mahuprotsendi.
- c) Kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini toodetakse viinamarjavirdest, mis on jäetud osaliseks veetustamiseks 10–15 päevaks päikese kätte või varju. Kõnealune virre kääritatakse veiniks, ilma et – enne alkoholkäärimist, selle ajal või pärast seda – lisataks virret või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret või põllumajandusliku päritoluga alkoholi või destillaati ning ilma et kuivatatud viinamarjadest saadud virret mis tahes viisil kontsentreeritaks. Valmistoodangu suhkru- ja alkoholisisaldus tuleneb eranditult veiniks kääritatud viinamarjadest.

5.2. Maksimaalne saagikus

1. Valmistoodangu maksimaalne saagikus hektoliitrites hektari kohta
96 hektoliitrit hektari kohta
2. Viinamarjade maksimaalne saagikus kilogrammides hektari kohta
12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Kaitstud geograafilise tähisega veinide „Agio Oros“ määratletud tootmispiirkond, mis asub 10–400 meetri kõrgusel, hõlmab Áthose mäe halduspiirkonda ja Ouranouópoli naaberpaikkonda Chalkidike noomis Stágira-Ákanthose omavalitsusüksuses.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Grenache Rouge N

Merlot N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Agiorgitiko N

Athiri B

Asyrtiko B

Limnio N

Malagouzia B

Muscat of Alexandria B

Hamburg Muscat N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou

8. Seos(t)e kirjeldus

8.1. Ajalooline, kultuuriline ja sotsiaalne seos

1. Ajalooline seos

Viinamarjaistandused olid Áthose mäe piirkonnas hästi arenenud, mida tõendavad munkade erinevad kirjalikud tunnistused. Munkpreestri Eulogios Kourilas Lauriotise kirjutatud raamatus on arvukalt viiteid viinamarjakasvatusele. Ajaloolistest ürikutest nähtub viinamarjakasvatuse ulatus Áthose mäe kloostrites ning neil kõigil on tänaseni veel oma veinikojad. Väärib märkimist, et iga klooster tootis igal aastal ligikaudu 80–100 tonni veini. Lisaks 20 kloostrile on Áthose mägi koduks ka sõltkondadele, mida tuntakse pühade eraklate ehk askeetlike asulate ja pühade väikeste kloostritena, kus ise kasvatatakse viinamarju ja tarbitakse veini. Siin traditsiooniliselt kasvatatavad sordid on 'Limnio', 'Fokianos', 'Mavroudi', 'Roditis' ja 'Muscat of Alexandria'. Võõrsorte nagu 'Merlot', 'Cabernet Sauvignon' ja 'Syrah' on kasvatatud alates 1990. aastatest. Peale selle on seal viimase 15 aasta jooksul tehtud mitmeid uusitutusi sortidega 'Malagouzia', 'Agiorgitiko', 'Hamburg Muscat' ja 'Cabernet Franc'. Näib, et need on väga hästi kohanenud ja hakanud andma piirkonnale iseloomulikke suurepäraseid veine.

Áthose mäe kloostrite rajamine tõi kaasa organiseeritud viinamarjakasvatuse ja suuremahulise veinitootmise. Kaubanduslepingus, mis pärineb 972. aastast pKr, kehtestati kõigepealt eeskirjad veiniga kauplemiseks Áthose mäe piires, kuid peagi hakati kloostriveinidega kauplema ka väljaspool neid piire. Järgmisel aastatuhandel täitsid kloostrid paljudes Kreeka piirkondades viinamarjakasvatuse järelevaatajate rolli ning käitasid selle rolli raames hästi juhitud veinikodasid.

2. Liköörveinide ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinide ajalooline seos

Selles piirkonnas toodeti traditsiooniliselt liköörveine ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veine juba 1 000 aastat tagasi, kui mungad tootsid lisaks kuivadele veinidele ka koguse magusat veini. Tegemist oli ainulaadse veiniga, mida tarbiti suurte kristlike pidustuste ja festivalide tähistamiseks mõeldud einete kõrvale.

Selle piirkonna kõrged temperatuurid ja päikeseküllasus soodustavad suhkrute kogunemist viinamarjadesse, mis annab viinamarjadele sobiva alkoholisalduse ja kvaliteetveinide (liköörveinid ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinid) tootmiseks vajalikud aromaatsed koostisosad.

Aja jooksul muutusid need veinid kuulsaks isegi väljaspool tootmispiirkonda ning said tänu oma kvaliteedile ja ainulaadsetele organoleptilistele omadustele tuntuks kogu Kreekas.

Umbes 20 aastat tagasi alustasid kohalikud veinikojad nende veinide süstemaatilist tootmist ja turustamist, kasutades traditsioonilisi meetodeid koos kaasaegse tehnoloogiaga.

Sel perioodil levis nende kuulsus edasi ja nende nimetused muutusid tootmispiirkonnaga lahutamatult seotuks, kuna nende eripära tuleneb kasutatavatest sortidest koos pinnase- ja kliimatingimuste ning tootmismeetodiga.

3. Kultuurilised, sotsiaalsed ja majanduslikud seosed

Viinamarjaistandused ja vein on olnud ammustest aegadest alates kohaliku rahva kultuuri-, sotsiaalse ja majandusliku eluga lahutamatult seotud. See seos on olemas ka praegu, nagu võib näha veini reklaamimiseks korraldatud üritustest ja konverentsidest ning ka kohalikest kultuuritraditsioonidest. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinidel ja liköörveinidel on ainulaadne roll teatavatel sotsiaalsetel, kultuurilistel ja religioossetel üritustel.

8.2. Geograafiline piirkond

1. Geograafiline piirkond ja toote geograafiline päritolu

Viinamarjakasvatuspriirkond, kus võib toota kaitstud geograafilise tähisega veini „Agio Oros“, asub Áthose poolsaare halduspriirides. Viinamarjaistandused asuvad peamiselt mere ääres või kuni 400 meetri kõrgusel nõlvadel. Muldadel on hea pH-tase ja keskmine tekstuur, tavaliselt liivaka savi ja saviliiva vahel, ning mõnes kohas liivakas saviliiv ilma liigse soolsuseta, suure raua-, vase- ja magneesiumisisaldusega ning piisava fosfori- ja mangaanisisaldusega.

Geoloogiliselt on Áthose poolsaar Rodope geoloogilise formatsiooni jätk, kus domineerivad metamorfseid kristalseid kivimid (gneiss, rohekivi, lubjakivi, kristalne lubjakivi ja marmor) ning tardkivimid (graniit, granodioriidid ja ofioliidid).

Morfoloogia poolest eristavad seda järsud nõlvad piki rannikut, ebatasased kurrud ja Áthose mäe olemasolu, mis kerkib järsult nagu püramiid 2 033 meetri kõrgusele. Áthose poolsaare kliimat kujundab selle lõunapoolses otsas ebatasane pinnareljeef koos järsu ranniku ja merehoovustega.

Arnaia, Neos Marmarase ja Stratoni meteoroloogiajaamade meteoroloogiaandmete kohaselt ulatub Áthose mäe piirkonna kliima vahemerelisest rannikukliimast madalates piirkondades vahemerelise mandrikliimani kõrgemates piirkondades ja niiske mandrikliimani mägedes. Seda vahemerelist üleminekukliimat iseloomustavad pehmed talved ja jahedad suved. Nii madaliku- kui ka mägi piirkondades valitseb mikrokliima, kus ohtlikke hallasid ja liiga kõrgeid temperatuure esineb harva.

Kõige soojemad kuud on juuli ja august, kus keskmine maksimumtemperatuur on umbes 31 °C. Kõige külmemad kuud on jaanuar ja veebruar, mil keskmine päevane temperatuur on umbes 8 °C, kuid see ei põhjusta probleeme, sest keskmised miinimumtemperatuurid jäävad üle 0 °C.

Aasta keskmine sademete hulk jääb vahemikku 470 mm (tasandikel) kuni 850 mm (mäestikes) ning oktoobrist aprillini sajab kõige rohkem.

Tuuled puhuvad peamiselt põhja-kirde suunas, välja arvatud suvel, mil puhuvad valdavalt lõunatuuled. Chalkidike kliima eripära on see, et asudes Põhja-Kreekas, paikneb see ometigi tänu oma pikale Egeuse mere rannajoonele (630 km) samadel minimaalsetel ja maksimaalsetel isothermidel nagu kõige lõunapoolsemad piirkonnad, nt Messeenia, Aitolia-Akarnaania ja Atika.

2. Geograafiline piirkond ja toote geograafiline päritolu – liköörvein ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

Kaldus, kuivad ja kerged liivased mullad koos kohaliku vahemerelise kliimaga, mida iseloomustavad jahedad talved, jahedad õhuvoolud ja päikeseküllasus suvel, loovad ideaalsed tingimused selliste varem valmivate kvaliteetsete viinamarjade kasvatamiseks, millel on suurem suhkruisaldus ja parem värvus, rahuldav fenoolne küpsus ja suur alkoholisaldus – need on likööri või kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini valmistamisel olulised veinivalmistusomadused.

Hilissuve kõrged temperatuurid, mis soodustavad viinamarjade kuivamist, koos päikeseküllasusega loovad ideaalsed tingimused selliste kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinide ja liköörveinide valmistamiseks, millel on suurepärase kvaliteeti ja suur kaubanduslik väärtus.

8.3. Toote üksikasjad

1. Toote üksikasjad

Kaitstud geograafilise tähisega veinide „Agio Oros“ kvaliteediomadused tulenevad piirkonna kliimatingimustest ja erinevatest pinnasetüüpidest ning kasvatatavatest viinamarjasortidest, viinapuude hooldamis- ja veinivalmistusmeetoditest.

2. Toote üksikasjad kategooria „vein“ puhul

Kaitstud geograafilise tähisega valgetel veinidel „Agio Oros“ on selge kollane värvus roheka helgiga või intensiivne kuld kollane värvus, kui vein on laagerdunud tammevaatides. Nende aroom varieerub sõltuvalt tüübist, sordist ja laagerdumisest, kuid neid iseloomustavad eksootiliste ja suviste puuviljade, jasmiini, tsitrusviljade ja vanilli nüansid. Maitset on veinid täidlased, värskendava happesusega ning sõltuvalt valmistusviisist kompleksse ja rikkaliku maitse ning pika järelmaitsega.

Kaitstud geograafilise tähisega punastel veinidel „Agio Oros“ on sinaka helgiga intensiivne punane värvus ning punaste puuviljade, vürtside, kuivatatud puuviljade ja vanilli lõhnaga. Neil on struktureeritud täidlus tasakaalustatud maitse ja pehmete tanniinidega tänu piirkonnas valitsevatele ideaalsetele kliimatingimustele, mis tagavad hea füsioloogilise ja fenoolse küpsuse.

Kaitstud geograafilise tähisega roosadel veinidel „Agio Oros“ on roosa või rubiinpunane kuni helepunane värvus sinaka või oranži helgiga ning punaste puuviljade lõhn. Neid iseloomustab värskus, tasakaalustatud maitse ja happesus.

3. Toote üksikasjad liköörveinide ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinide puhul

Kaitstud geograafilise tähisega kuivatatud viinamarjadest valmistatud punaste ja valgete veinide „Agio Oros“ puhul korjatakse viinamarjad viinapuudelt hilises küpsusastmes ja jäetakse seejärel 10–15 päevaks päikese kätte kuivama, et saavutada suurem suhkrusisaldus. Alkoholkäärimine on aeglane ja peatub iseenesest, jättes veinile iseloomuliku magusa maitse andmiseks piisava koguse jääksuhkruid. Vein laagerdub tammevaatides 1–2 aastat, mis annab veinile rikkaliku ühtlase täidluse ja kompleksse maitse. Peamiselt on tunda vürtside, kuivatatud puuviljade ja pähklite, viigimarjade, rosinade ja aprikooside lõhna.

Kaitstud geograafilise tähisega liköörveinide „Agio Oros“ puhul on protsess veidi erinev. Aastatel, mil ilmastiku-tingimused on soodsad, jäetakse viinamarjad suhkrusisalduse suurendamiseks viinapuule üleküpsemiseks ning alkoholkäärimine katkestatakse alkoholi lisamisega, et saavutada soovitud alkoholisisaldus. Need on tavaliselt vähesed kuni mõõduka alkoholisisaldusega punased veinid, millel on tihke kreemjas maitse ja rikkalik lõhn, milles domineerib rosinade, tumeda šokolaadi ja kuivatatud puuviljade aroom.

8.4. Põhjuslik seos

1. Põhjuslik seos

Kaitstud geograafilise tähisega veinide „Agio Oros“ ainulaadsus tuleneb piirkonna eripäradest (mullastik, kliima ja tuulte mõju suvel) ning kasvatatavatest sortidest ja kasutatavatest viljelusmeetoditest.

2. Põhjuslik seos kategooria „vein“ puhul

Kõik sordid on täiuslikult kohanenud Áthose mäe piirkonnaga, kus toodetakse piirkonnale iseloomuliku rikkaliku lõhnabuketi ning täidlase ja tasakaalustatud maitsega veine. Piirkonna kuumad ja kuivad tingimused koos mullastiku-tüüpidega tagavad viinamarjade küpsemise olenevalt sordist augusti keskpaigast septembri keskpaigani.

Lisaks piirkonnas kasvatatavatele traditsioonilistele heledatele viinamarjasortidele ('Roditis', 'Asyrtiko', 'Athiri') ja edukalt katsetatud võõrsortidele ('Chardonnay' ja 'Sauvignon Blanc') on ka hiljuti kasutusele võetud sort 'Malagouzia' piirkonnaga hästi kohanenud. Kuna see on tundlik liigniiskuse suhtes, kasvatatakse seda viinamarjaistanduse keskmistel kuni kõrgematel tasanditel. Viinamarjad küpsevad augusti lõpus, andes veinidele suurema alkoholisisalduse, hea happesuse ning troopiliste puuviljade, tsitrusviljade (peamiselt laimi) ja basiiliku aroomi.

Punaseid viinamarjasorte kasvatatakse viinamarjaistanduste kõige järsemates osades parema drenaaži tagamiseks. Selle tulemusena hoiavad viinapuud vähem vett kinni, mis võimaldab viinamarjade paremat alkohoolset ja fenoolset küpsust. Liivastel muldadel kasvanud viinamarjadest saadakse õrna aroomiga veine, peamiselt savimullad annavad aga selge fenoolse iseloomuga veine.

Punane viinamarjasort, mida traditsiooniliselt kasutatakse „Agio Orose“ valmistamiseks, on 'Limnio', mida peetakse ka kõige vanemaks registreeritud Kreeka viinamarjasordiks. Peale 'Limnio' kasvatatakse märkimisväärselt ka sorte 'Xinomavrot', 'Cabernet Sauvignon', 'Grenache Rouge' ja 'Syrah', mis annavad suure alkoholisisalduse ja pika järelmaitsega kvaliteetseid tanniiniseid punaseid veine. Viimastel aastatel on katsetatud ka muid sorte nagu 'Merlot', 'Cabernet Franc', 'Agiorgitiko' ja 'Hamburg Muscat'. Nendest saadakse hea struktuuriga veine, millel on sordist tingitud tugev punaste puuviljade aroom. Sortide 'Merlot', 'Cabernet Sauvignon', 'Grenache Rouge' ja 'Cabernet Franc' puhul hakkavad viinamarjad valmima augusti teises pooles, samas kui 'Syrah', 'Limnio', 'Agiorgitiko', 'Xinomavro' ja 'Hamburg Muscat' küpsevad septembri esimese kümne päeva jooksul.

Sordist 'Merlot' saab pehmete tanniinide ning kirsi- ja vaarikalõhnaga veine, millel on suur alkoholisisaldus, samas kui hiljem valminud sordist 'Cabernet Franc' saab tugeva struktuuri ja sügava värvusega veine, mis sobivad pikaajaliseks laagerdamiseks. Sordist 'Cabernet Franc' saab vürtsikate nüansside ja iseloomulike (lisaks paprikatele peamiselt väikeste punaste puuviljade) aroomide ning hea sügavuse ja kontsentratsiooniga veine, mille antotsüaniini üldsisaldus on eriti suur.

Sordist 'Agiorgitiko' saab pehme kirsi-, šokolaadi- ja vürtside aroomiga veine, millel on suur alkoholisisaldus ning mis sobivad keskmise pikkusega ja pikaajaliseks laagerdumiseks.

Sordist 'Hamburg Muscat' saab sordile iseloomuliku tugeva, roosi meenutava aroomiga veine. Seda kasvatatakse kõige viljakamatel ja sügavamatel muldadel, kus viinamarjade organoleptilised omadused, värvus, suurus ja lõhn on kõige paremad.

3. Põhjuslik seos liköörveinide ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinide puhul

Áthose mäel toodetud liköörveinid ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinid on ainulaadsed tänu pinnasele ja eriti nende tootmispiirkonna kliimatingimustele, mis üheskoos loovad ideaalse keskkonna. Nende veinide tootmine moodustab praegu 10–15 % piirkonna kogu veinitoodangust.

Nende veinide valmistamiseks võib kasutada mitut sorti, sõltuvalt sellest, milliseid organoleptilisi omadusi veinivalmistajad soovivad oma tootes esile tuua. Kõige sagedamini kasutatavad sordid on väga aromaatsed sordid (näiteks 'Malagouzia' ja 'Hamburg Muscat'), samal ajal kui traditsiooniliselt kasutatakse punaseid viinamarjasorte (näiteks 'Merlot', 'Limnio', 'Xinomavro' ja 'Grenache Rouge'), mille tulemusena saadakse karamellpruuni kuni punase värvuse, rikkaliku järelmaitse ning kuivatatud puuviljade ja magusate vürtside kompleksse bouquetiga liköörveinid või kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinid.

Need veinid osalevad riiklikel ja rahvusvahelistel veinivõistlustel.

9. Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

Erandid

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

Ministrite ühisotsuse nr 392169/20-10-1999 (millega kehtestatakse üldised eeskirjad termini „kohalik vein“ kasutamise kohta lauaveinide kirjelduses ja mida on muudetud ministrite ühisotsusega nr 321813/29-8-2007) (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 1985/8-11-99) artikli 4 punktis c on sätestatud järgmist:

„Terminit „kohalik vein“ võib kasutada provintsi, noomi või noomist väiksema veinikasvatuspriirkonna geograafilise tähisega lauaveinide kohta, mis on toodetud noomis või naabernoomis tegutsevates veinikodades.“

Erandid

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand.

Tingimuse kirjeldus:

Komisjoni 17. oktoobri 2018. aasta määruse (EL) 2019/33, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1308/2013 veinisektori kaitstud päritolunimetuste, geograafiliste tähiste ja traditsiooniliste nimetuste kaitsetaotluste, vastuväite esitamise menetluse, kasutuspiirangute, tootespetsifikaatide muutmise, tühistamise ning märgistamise ja esitusviisi osas, artikli 5 lõige 1.

Veini märgistamisega seotud lisasätted

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamist käsitlevad täiendavad sätted

Tingimuse kirjeldus:

A. Teatavatele tootmismeetoditele viitavad väljendid

Ministri otsuse nr 280557/9-6-2005 (milles käsitletakse viinamarjade valmimise aega ning kõrgema kvaliteedi, geograafilise tähisega ja päritolunimetusega veinide, samuti kohalike veinide laagerdamise kestust ja turule laskmise aega, samuti märgistusel kasutatavaid mõisteid, mis osutavad veinide tootmis- või valmistusmeetodile) (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 818/15-6-2005) artiklites 3 ja 4 sätestatakse järgmiste nimetuste kasutamise tingimused:

- „NEOS OINOS“ / „NEAPOS OINOS“ (värske vein);
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (valminud vaadis);
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (laagerdunud vaadis);
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (käärinud ja valminud vaadis);
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (käärinud vaadis).

B. Aastakäigu märkimine märgistusele

Kui veinide märgistusel kasutatakse mõisteid „NEOS OINOS“ või „NEAPOS OINOS“ (värske vein) on aastakäigu märkimine kohustuslik, nagu on sätestatud ministri otsuse 280557/9-6-2005 (milles käsitletakse viinamarjade valmimise aega ning kõrgema kvaliteedi, geograafilise tähisega ja päritolunimetusega veinide, samuti kohalike veinide laagerdamise kestust ja turule laskmise aega, samuti märgistusel kasutatavaid mõisteid, mis osutavad veinide tootmis- või valmistusmeetodile) (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 818/15-6-2005) artikli 1 lõikes 2.

C. Traditsioonilised nimetused

- Traditsioonilised nimetused vastavalt ministrite otsusele nr 235309/7-2-2002 päritolunimetuse või geograafilise tähisega seotud traditsiooniliste nimetuste heakskiitmise kohta veinide puhul (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 179/19-2002).

Vastavalt eespool nimetatud ministri otsusele on kaitstud geograafilise tähisega veinide „Agio Oros“ märgistamisel lubatud kasutada järgmisi traditsioonilisi nimetusi:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (valge vein valgetest viinamarjadest), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (valge vein punastest viinamarjadest), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ või ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (valge vein rosé viinamarjadest või valge vein väärishallitusega viinamarjadest), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (küngastelt pärit vein), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (nõlvadelt pärit vein).

- Määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 112 kohased traditsioonilised nimetused, mis on seotud päritolunimetuse või geograafilise tähisega.

Kooskõlas määruse (EL) nr 1308/2013 artikliga 113 ning elektroonilises andmebaasis e-Ambrosia määratletud ja registreeritud kujul võib seoses kaitstud geograafilise tähisega „Agio Oros“ kasutada ja kaitsta järgmisi traditsioonilisi nimetusi, kui on täidetud ELi ja siseriiklike õigusaktide asjakohased tingimused:

Τοπικός Οίνος (kohalik vein) kaitstud geograafilise tähise asemel

Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) ja Νάμα (Nama) magusate veinide, kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinide ja liköörveinide puhul.

Link tootespetsifikaadile

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

ISSN 1977-0898 (elektroniline väljaanne)
ISSN 1725-5171 (paberväljaanne)