

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 143



Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

65. vuosikerta

31. maaliskuuta 2022

Sisältö

### II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

#### **Euroopan komissio**

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2022/C 143/01 | Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 149 artiklan 5 kohdassa tarkoitettu tiedonanto raakamaidon tuotantomäärien julkistamisesta ..... | 1 |
|---------------|---|---|

### IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

#### **Neuvosto**

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2022/C 143/02 | Neuvoston päätös, annettu 29 päivänä maaliskuuta 2022, työturvallisuuden ja työterveyden neuvonantavan komitean varsinaisten jäsenten ja varajäsenten nimittämisestä Tšekin, Ranskan ja Ruotsin osalta ..... | 3 |
|---------------|--|---|

#### **Euroopan komissio**

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2022/C 143/03 | Euron kurssi — 30. maaliskuuta 2022 ..... | 5 |
|---------------|---|---|

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2022/C 143/04 | Ulkorajojen ylitystä varten vaadittavien ohjeellisten rahamäärien päivitys henkilöiden liikkumista rajojen yli koskevasta yhteisön säännöstöstä (Schengenin rajasäännöstö) annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2016/399 6 artiklan 4 kohdan mukaisesti ..... | 6 |
|---------------|---|---|

FI

## EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET

### **EFTAn valvontaviranomainen**

|               |   |    |
|---------------|---|----|
| 2022/C 143/05 | Direktiiveissä 2014/23/EU, 2014/24/EU, 2014/25/EU ja 2009/81/EY tarkoitetut kynnysarvot EFTA-valtioiden kansallisina valuuttoina ilmaistuna ..... | 8  |
| 2022/C 143/06 | Toimenpide, joka ei ole ETA-sopimuksen 61 artiklan 1 kohdassa tarkoitettua valtiontukea .....   | 9  |
| 2022/C 143/07 | Valtiontuki – päätös olla vastustamatta tukea .....   | 10 |
| 2022/C 143/08 | Valtiontuki – päätös olla vastustamatta tukea .....   | 11 |

---

### V Ilmoitukset

### MUUT SÄÄDÖKSET

#### **Euroopan komissio**

|               |  |    |
|---------------|--|----|
| 2022/C 143/09 | Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta) .....  | 12 |
| 2022/C 143/10 | Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta) ..... | 28 |

## II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

## EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 <sup>(1)</sup> 149 artiklan 5 kohdassa  
tarkoitettu tiedonanto raakamaidon tuotantomäärien julkistamisesta

(2022/C 143/01)

Vuosikohtaiset tiedot (1000 tonnia) (\*)

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 149 artiklan 5 kohdassa tarkoitetut raakamaidon tuotantomäärät (\*\*)

| 2020 | Lehmät    | Uuhet      | Vuohet     | Puhvelit |
|------|-----------|------------|------------|----------|
| 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) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

Vuosikohtaiset tiedot (1000 tonnia) (\*)

**Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 149 artiklan 5 kohdassa tarkoitetut raakamaidon tuotantomäärät (\*\*)**

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

(\*) 0,00: nolla tai vähemmän kuin 5 t

(\*\*) Maidontuotanto maitotiloilla vuonna 2020, EUROSTAT – NewCronos Products Obtained

(\*\*\*) Jäsenvaltion ilmoittama ja/tai arvioitu/laskettu tuotantomäärä

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## NEUVOSTO

## NEUVOSTON PÄÄTÖS,

annettu 29 päivänä maaliskuuta 2022,

**työturvallisuuden ja työterveyden neuvoo-antavan komitean varsinaisten jäsenten ja varajäsenten  
nimittämisestä Tšekin, Ranskan ja Ruotsin osalta**

(2022/C 143/02)

EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon työturvallisuuden ja työterveyden neuvoo-antavan komitean perustamisesta 22 päivänä heinäkuuta 2003 tehdyn neuvoston päätöksen <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 3 artiklan,

ottaa huomioon jäsenvaltioiden hallitusten neuvostolle esittämät ehdokasluettelot,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Neuvosto nimitti 24 päivänä helmikuuta 2022 antamallaan päätöksellä <sup>(2)</sup> työturvallisuuden ja työterveyden neuvoo-antavan komitean varsinaiset jäsenet ja varajäsenet 1 päivänä maaliskuuta 2022 alkavaksi ja 28 päivänä helmikuuta 2025 päättyväksi toimikaudeksi.
- (2) Tšekin, Ranskan ja Ruotsin hallitukset ovat esittäneet lisää ehdokkaita useisiin avoinna oleviin paikkoihin,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

## 1 artikla

Nimitetään seuraavat henkilöt työturvallisuuden ja työterveyden neuvoo-antavan komitean varsinaisiksi jäseniksi ja varajäseniksi 28 päivänä helmikuuta 2025 päättyväksi toimikaudeksi:

## I HALLITUSTEN EDUSTAJAT

| Jäsenvaltio | Varsinaiset jäsenet | Varajäsenet                        |
|-------------|---------------------|------------------------------------|
| Ranska      | Anne AUDIC          | Nicolas BESSOT<br>Lucie MEDIAVILLA |
| Ruotsi      | Anne-Sofie DALENG   | Viktoria BERGSTRÖM<br>Magnus FALK  |

<sup>(1)</sup> EUVL C 218, 13.9.2003, s. 1.<sup>(2)</sup> Neuvoston päätös, annettu 24 päivänä helmikuuta 2022, työturvallisuuden ja työterveyden neuvoo-antavan komitean varsinaisten jäsenten ja varajäsenten nimittämisestä (EUVL C 92, 25.2.2022, s. 1).

## II TYÖNTEKIJÄJÄRJESTÖJEN EDUSTAJAT

| Jäsenvaltio | Varsinaiset jäsenet  | Varajäsenet                          |
|-------------|----------------------|--------------------------------------|
| Tšekki      | Jiří VAŇÁSEK         | Radka SOKOLOVÁ                       |
| Ranska      | Abderrafik ZAIGOUCHE | Edwina LAMOUREUX<br>Jean-Paul ZERBIB |
| Ruotsi      | Cyrene WAERN         | Karin FRISTEDT<br>Ulrika HAGSTRÖM    |

## III TYÖNANTAJAJÄRJESTÖJEN EDUSTAJAT

| Jäsenvaltio | Varsinaiset jäsenet | Varajäsenet                        |
|-------------|---------------------|------------------------------------|
| Tšekki      | Miroslav HORKÝ      | Martin RÖHRICH<br>Martina KROUPOVÁ |
| Ranska      | Franck GAMBELLI     | Nathalie BUET<br>Patrick LEVY      |
| Ruotsi      | Cecilia ANDERSSON   | Malin NILSSON<br>Tommy LARSSON     |

*2 artikla*

Neuvosto nimittää myöhemmin varsinaiset jäsenet ja varajäsenet, joita ei ole vielä esitetty.

*3 artikla*

Tämä päätös tulee voimaan päivänä, jona se hyväksytään.

Tehty Brysselissä 29 päivänä maaliskuuta 2022.

Neuvoston puolesta  
Puheenjohtaja  
A. TAQUET

---

## EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi <sup>(1)</sup>

30. maaliskuuta 2022

(2022/C 143/03)

## 1 euro =

|     | Rahayksikkö           | Kurssi  |     | Rahayksikkö              | Kurssi    |
|-----|-----------------------|---------|-----|--------------------------|-----------|
| USD | Yhdysvaltain dollaria | 1,1126  | CAD | Kanadan dollaria         | 1,3891    |
| JPY | Japanin jeniä         | 135,47  | HKD | Hongkongin dollaria      | 8,7081    |
| DKK | Tanskan kruunua       | 7,4391  | NZD | Uuden-Seelannin dollaria | 1,5947    |
| GBP | Englannin punttaa     | 0,84563 | SGD | Singaporen dollaria      | 1,5064    |
| SEK | Ruotsin kruunua       | 10,3498 | KRW | Etelä-Korean wonia       | 1 346,97  |
| CHF | Sveitsin frangia      | 1,0309  | ZAR | Etelä-Afrikan randia     | 16,1288   |
| ISK | Islannin kruunua      | 142,20  | CNY | Kiinan juan renminbiä    | 7,0666    |
| NOK | Norjan kruunua        | 9,6398  | HRK | Kroatian kunaa           | 7,5720    |
| BGN | Bulgarian leviä       | 1,9558  | IDR | Indonesian rupiaa        | 15 957,24 |
| CZK | Tšekin korunaa        | 24,450  | MYR | Malesian ringgitiä       | 4,6779    |
| HUF | Unkarin forinttia     | 368,13  | PHP | Filippiinien pesoa       | 57,906    |
| PLN | Puolan zlotya         | 4,6679  | RUB | Venäjän ruplaa           |           |
| RON | Romanian leuta        | 4,9477  | THB | Thaimaan bahtia          | 37,144    |
| TRY | Turkin liiraa         | 16,3296 | BRL | Brasilian realia         | 5,2808    |
| AUD | Australian dollaria   | 1,4809  | MXN | Meksikon pesoa           | 22,1557   |
|     |                       |         | INR | Intian rupiaa            | 84,3800   |

<sup>(1)</sup> Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

## JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

### **Ulkorajojen ylitystä varten vaadittavien ohjeellisten rahamäärien päivitys henkilöiden liikkumista rajojen yli koskevasta yhteisön säännöstöstä (Schengenin rajasäännöstö) <sup>(1)</sup> annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2016/399 6 artiklan 4 kohdan mukaisesti**

(2022/C 143/04)

Henkilöiden liikkumista rajojen yli koskevasta yhteisön säännöstöstä (Schengenin rajasäännöstö) <sup>(2)</sup> 9 päivänä maaliskuuta 2016 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2016/399 6 artiklan 4 kohdassa tarkoitettujen ohjeellisten rahamäärien ulkorajojen ylitystä varten julkaistaan jäsenvaltioiden Schengenin rajasäännöstön 39 artiklan mukaisesti komissiolle toimittamien tietojen perusteella.

Tiedot julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*, ja sen lisäksi ne päivitetään kuukausittain muuttoliike- ja sisäasioiden pääosaston verkkosivuille.

### **KANSALLISTEN VIRANOMAISTEN EDELLYTTÄMÄT OHJEELLISET RAHAMÄÄRÄT ULKORAJOJEN YLITYKSIÄ VARTEN**

#### ESPANJA

*EUVL:ssä C 486, 3. joulukuuta 2021, s. 26, julkaistujen tietojen korvaaminen*

Varoista, jotka ulkomaalaisten on osoitettava olevan käytössään voidakseen saapua Espanjaan, 10. toukokuuta 2007 annetun määräyksen PRE/1282/2007 1 §:n mukaan kyseisten varojen määrän on oltava euroissa vähintään 10 prosenttia Espanjan vähimmäisbruttopalkasta tai sitä vastaava määrä ulkomaan valuutassa kerrottuna niiden päivien lukumäärällä, jonka Espanjassa oleskelun on määrä kestää, ja niiden henkilöiden määrällä, jotka matkustavat tulijan mukana ja joista tämä on taloudellisessa vastuussa.

Vähimmäispalkan vahvistamisesta 22. helmikuuta 2022 annetussa kuninkaan asetuksessa 152/2022 (julkaistu Espanjan virallisessa lehdessä nro 46, 23. helmikuuta 2022) vähimmäispalkan määräksi vahvistetaan 1. tammikuuta 2022 lukien 33,33 euroa/päivä tai 1 000 euroa/kuukausi sen mukaan, onko kyseessä päivä- vai kuukausipalkka.

Edellä mainitussa, 22. helmikuuta 2022 annetussa kuninkaan asetuksessa vahvistettuun vähimmäispalkan määrään tehdyn päivityksen mukaan ulkomaalaisten, jotka aikovat tulla Espanjan alueelle, on edellä mainitussa määräyksessä vahvistetuista ehdoin osoitettava, että heillä on käytössään vähintään 100 euroa päivää ja henkilöä kohden, ja ulkomaalaisilla, jotka aikovat oleskella Espanjassa, on oltava käytössään vähintään 900 euroa tai vastaava määrä ulkomaan valuutassa, jos maahantuloa Espanjaan valvovat viranomaiset sitä pyytävät.

#### **Aiemmat julkaisut**

EUVL C 247, 13.10.2006, s. 19.

EUVL C 77, 5.4.2007, s. 11.

EUVL C 153, 6.7.2007, s. 22.

EUVL C 164, 18.7.2007, s. 45.

EUVL C 182, 4.8.2007, s. 18.

EUVL C 57, 1.3.2008, s. 38.

EUVL C 134, 31.5.2008, s. 19.

EUVL C 331, 31.12.2008, s. 13.

EUVL C 33, 10.2.2009, s. 1.

EUVL C 36, 13.2.2009, s. 100.

EUVL C 37, 14.2.2009, s. 8.

EUVL C 98, 29.4.2009, s. 11.

EUVL C 35, 12.2.2010, s. 7.

EUVL C 304, 10.11.2010, s. 5.

EUVL C 24, 26.1.2011, s. 6.

EUVL C 157, 27.5.2011, s. 8.

EUVL C 203, 9.7.2011, s. 16.

EUVL C 11, 13.1.2012, s. 13.

EUVL C 72, 10.3.2012, s. 44.

EUVL C 199, 7.7.2012, s. 8.

EUVL C 298, 4.10.2012, s. 3.

EUVL C 56, 26.2.2013, s. 13.

EUVL C 98, 5.4.2013, s. 3.

EUVL C 269, 18.9.2013, s. 2.

EUVL C 57, 28.2.2014, s. 2.

EUVL C 152, 20.5.2014, s. 25.

<sup>(1)</sup> Ks. luettelo aiemmista julkaisuista tämän päivityksen lopussa.

<sup>(2)</sup> EUVL L 77, 23.3.2016, s. 1.



EUVL C 224, 15.7.2014, s. 31.

EUVL C 434, 4.12.2014, s. 3.

EUVL C 447, 13.12.2014, s. 32.

EUVL C 38, 4.2.2015, s. 20.

EUVL C 96, 11.3.2016, s. 7.

EUVL C 146, 26.4.2016, s. 12.

EUVL C 248, 8.7.2016, s. 12.

EUVL C 111, 8.4.2017, s. 11.

EUVL C 21, 20.1.2018, s. 3.

EUVL C 93, 12.3.2018, s. 4.

EUVL C 153, 2.5.2018, s. 8.

EUVL C 186, 31.5.2018, s. 10.

EUVL C 264, 26.7.2018, s. 6.

EUVL C 366, 10.10.2018, s. 12.

EUVL C 459, 20.12.2018, s. 38.

EUVL C 140, 16.4.2019, s. 7.

EUVL C 178, 28.5.2020, s. 3.

EUVL C 102, 24.3.2021, s. 8.

EUVL C 486, 3.12.2021, s. 26.

---

## EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET

## EFTAN VALVONTAVIRANOMAINEN

Direktiiveissä 2014/23/EU, 2014/24/EU, 2014/25/EU ja 2009/81/EY tarkoitetut kynnysarvot EFTA-valtioiden kansallisina valuuttoina ilmaistuna

(2022/C 143/05)

| Kynnysarvot euroina | Kynnysarvot Norjan kruunuina | Kynnysarvot Sveitsin frangeina | Kynnysarvot Islannin kruunuina |
|---------------------|------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 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                    |

**Toimenpide, joka ei ole ETA-sopimuksen 61 artiklan 1 kohdassa tarkoitettua valtiontukea**

(2022/C 143/06)

EFTAn valvontaviranomainen katsoo, että ilmoitettu toimenpide ei ole ETA-sopimuksen 61 artiklan 1 kohdassa tarkoitettua valtiontukea.

|  |  |
|--|--|
| Päätöksen tekopäivä                        | 15. joulukuuta 2021  |
| Asian numero                               | 87779  |
| Päätöksen numero                           | 288/21/COL   |
| EFTA-valtio                                | Norja  |
| Nimike (ja/tai tuensaajan nimi)            | Ocean Space Centre   |
| Oikeusperusta                              | Norjan valtion talousarvio 2022  |
| Toimenpidetyyppi                           | Tilapäinen   |
| Tarkoitus                                  | Tutkimus, kehitys ja innovointi  |
| Tukimuoto                                  | Avustus  |
| Talousarvio                                | Enintään 8 154 miljoonaa Norjan kruunua (P85-arvio)  |
| Tuki-intensiteetti                         | 100 %  |
| Kesto                                      | 2022–2029 (arvio)  |
| Toimialat                                  | P.85.4 – Korkea-asteen koulutus<br>M.72.1 – Luonnontieteen ja tekniikan tutkimus ja kehittäminen<br>M.72.19 – Muu luonnontieteellinen ja tekninen tutkimus ja kehittäminen   |
| Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite | Ministry of Trade, Industry and Fisheries (Nærings- og fiskeridepartementet)<br>PO Box 8090 Dep<br>0032 Oslo, Norway<br>Ministry of Local Government and Modernisation (Kommunal- og distriktsdepartementet)<br>Postboks 8112 Dep<br>0032 Oslo, Norway |

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisella kielellä EFTAn valvontaviranomaisen verkkosivuilta:

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

**Valtiontuki – päätös olla vastustamatta tukea**

(2022/C 143/07)

EFTAn valvontaviranomainen ei vastusta seuraavaa valtiontukitoimenpidettä:

|  |   |
|--|---|
| Päätöksen antamispäivä                     | 14.12.2021  |
| Asian numero                               | 87845   |
| Päätöksen numero                           | 290/21/KOL  |
| EFTA-valtio                                | Norja   |
| Nimike (ja/tai tuensaajan nimi)            | Covid-19-pandemian koettelemien kuntien yrityksille myönnettävää likviditeettitukea koskevan Norjan tukiohjelman jatkaminen ja muuttaminen  |
| Oikeusperusta                              | 23.2.2021 hyväksytty hallituksen talousarvioesitys Prop. 79 S (2020–2021)<br>Toimenpiteen ehdot kuvataan kunta- ja alueministeriön (Kommunal- og distriktsdepartementet) kunnille lähettämässä toimeksiantokirjeissä<br>Kuninkaan määräyksellä 12.12.2003 hyväksytyyn kansallisten viranomaisten taloushallintoa koskevan asetuksen 6 luku on tältä osin merkityksellinen |
| Toimenpidetyyppi                           | Ohjelma   |
| Tarkoitus                                  | Likviditeetin saannin varmistaminen yrityksille, jotka kärsivät äkillisestä likviditeetin puutteesta covid-19-pandemian taloudellisten vaikutusten ja paikallisten tai kansallisten torjuntatoimenpiteiden takia  |
| Tukimuoto                                  | Suorat avustukset   |
| Talousarvio                                | Enimmäisbudjetti on arviolta 4,55 miljardia Norjan kruunua  |
| Tuki-intensiteetti                         | Toimenpide tarjoaa kaikille kunnille ja alueille kehyksen, jonka puitteissa ne voivat auttaa lisääntyneistä kustannuksista tai tappioista kärsiviä paikallisia yrityksiä. Rahoituksen tarve voi näin ollen vaihdella  |
| Kesto                                      | 30.6.2022 asti  |
| Toimialat                                  | Toimialat tai yritykset voivat vaihdella kunnittain/alueittain. Yritykset, jotka ovat kokonaan viranomaisten rahoittamia, samoin kuin rahoitusala eivät kuulu toimenpiteen soveltamisalaan  |
| Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite | Kunta- ja alueministeriö on toimenpiteestä vastaava viranomainen. Se määrittelee kehyksen, jonka puitteissa kunnat ja alueet voivat mukauttaa ja priorisoida paikallisia tukiohjelmaa   |
| Lisätiedot                                 |   |

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisella kielellä EFTAn valvontaviranomaisen verkkosivuilta: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

**Valtiontuki – päätös olla vastustamatta tukea**

(2022/C 143/08)

EFTAn valvontaviranomainen ei vastusta seuraavaa valtiontukitoimenpidettä:

|  |  |
|--|--|
| Päätöksen tekopäivä                        | 16. joulukuuta 2021  |
| Asian numero                               | 87895  |
| Päätöksen numero                           | 294/21/COL   |
| EFTA-valtio                                | Norja  |
| Nimike (ja/tai tuensaajan nimi)            | Covid-19-takausjärjestelmän jatkaminen   |
| Oikeusperusta                              | Asetus muutoksista pk-yritysten valtion takausjärjestelmää koskevasta laista 27. maaliskuuta 2020 annettuun asetukseen nro 490 (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) |
| Toimenpidetyyppi                           | Tukiohjelma  |
| Tarkoitus                                  | Varmistaa likviditeetin saanti yrityksille, joilla on covid-19-epidemian vuoksi äkillinen likviditeettivaje.   |
| Tukimuoto                                  | Julkiset takaukset   |
| Talousarvio                                | 50 miljardia Norjan kruunua (ohjelman budjetti sellaisena kuin se on muutettuna)   |
| Kesto                                      | 30. kesäkuuta 2022 saakka.   |
| Toimialat                                  | Kaikki toimialat   |
| Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite | GIEK, Norwegian Export Credit Guarantee Agency<br>Pb 1763 Vika<br>N-0122 Oslo<br>NORWAY  |

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisella kielellä EFTAn valvontaviranomaisen verkkosivuilta:

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

## V

(Ilmoitukset)

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33  
17 artiklan 2 ja 3 kohta)**

(2022/C 143/09)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup> 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN VAKIOMUUTOSTA KOSKEVA TIEDONANTO

**Σαντορίνη (Santorini)****PDO-GR-A1065-AM01****Tiedonannon päivämäärä: 31. tammikuuta 2021****HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT**

- Kuivassa Santorini-alkoviinissä (SAN) käytetyn Asyrtiko-lajikkeen vähimmäisosuuden lisääminen 75 prosentista 85 prosenttiin**

Asyrtiko-lajikkeen suurempi osuus parantaa tuotetun alkoviinin laatua: viineistä tulee erittäin tiiviitä, hienostuneita ja mineraalisia. Makeat olkiviinit, joiden perustana on Asyrtiko-lajike, (Vinsanto), ovat puolestaan runsaita, monitahoisia ja intensiivisiä. Laadun paraneminen ja nykymarkkinoiden muuttuneet vaatimukset ovat saaneet useimmat viinivalmistajat käyttämään entistä suuremmissa määrin Asyrtiko-lajiketta, jonka osuus enimmissä tapauksissa on yli 90 prosenttia. Lisäksi kaikki santorinilaisten viinitarhojen uudet istutukset ja rakenneuudistukset ovat yksilajisia, ja pääosin istutetaan Asyrtiko-lajiketta.

Muutetaan otsikoita ”Viinivalmistusmenetelmät” ja ”Sallitut rypälelajikkeet”.

- Viinitarhojen enimmäistuotos Santorini-viinin (SAN) osalta alennetaan 8 000 kilogrammasta hehtaarilta 6 500 kilogrammaan hehtaarilta**

Tilastot osoittavat, että viinitarhojen keskituotos on noin 3 000 kilogrammaa hehtaarilta ja nykyaikaisilla viininviljelykäytännöillä saatavat enimmäistuotokset ovat enintään 6 500 kilogrammaa hehtaarilta. Tuotteen suojelemiseksi ja parantamiseksi hehtaarikohtaista enimmäistuotosta on mukautettava uuteen tilanteeseen ja alennettava se 6 500 kilogrammaan hehtaarilta.

Muutetaan otsikkoa ”Enimmäistuotos (tuotokset) hehtaarilta”

(<sup>1</sup>) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Kuivien Santorini-valkoviinien (SAN) sokeripitoisuus saa olla enintään 4 grammaa litrassa tai tietyin edellytyksin 9 grammaa litrassa**

Yhdenmukaistetaan kuivien Santorini-valkoviinien (SAN) sokeripitoisuus komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevan B osan kanssa. Toisin sanoen sokeripitoisuus saa olla enintään 4 grammaa litrassa tai 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta yli 2 grammalla litrassa. Santorini-viinien (SAN) erittäin alhainen pH-arvo on usein taipuvainen epätasapainottamaan viinien makua. Ehdotetulla sokeripitoisuudella, kunhan edellä mainittu edellytys täyttyy, saavutetaan sokerien ja happamuuden välinen tasapaino.

Muutetaan otsikkoa "Viinien kuvaus" ja erityisesti kohtaa "Kuivan valkoviinin analyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet".

4. **Perinteisen merkinnän "Nychteri" translitteroidun muodon muuttaminen muotoon "Nykteri"/"NYKTERI"**

Viinien perinteisten merkintöjen hyväksymisestä annetun ministeriön päätöksen N:o 235309/7.2.2002 (Kreikan virallinen lehti, sarja II, nro 179, 19.2.2002) 13 §:ssä vahvistetaan edellytykset perinteisen merkinnän "NYKTERI/Nykteri" käytölle kuivien valkoviinien, joilla on alkuperänimitys "Santorinin laatuviini" ("appellation d'origine Santorini de qualité supérieure") osalta. Tämä muutos yhdenmukaistaa tuotteen eritelmän kansallisen lainsäädännön kanssa.

Muutetaan lukua "Sovellettavat vaatimukset" ja erityisesti kohtaa "Perinteiset merkinnät".

5. **Ilmaisun poistaminen viininvalmistusmenetelmiä koskevasta luvusta**

Poistetaan valkoviinin viininvalmistusmenetelmistä viininvalmistusmenetelmän kuvaus "maseroidaan ennen käymistä, mitä seuraa staattinen sedimentaatio ja valikoitujen puhtaiden hiivaviljelmien lisääminen, mikä tuo esille viinin aromaattiset ominaisuudet", koska kyseessä ei ole erityinen viininvalmistusmenetelmä.

Muutetaan otsikkoa "Viininvalmistusmenetelmät".

6. **Nimityksen "Santorini" (SAN) teknisen asiakirjan saattaminen ajan tasalle**

Teknisten asiakirjojen päivittämisen yhteydessä tuote-eritelmään on tehty seuraavat muutokset:

- i) yhteys maantieteelliseen alueeseen: kuivatusta rypäleistä valmistetun väkevän viinin osalta liittäminen luontaisesti makeaan viiniin / olkiviiniin, koska yhteydet eivät eroa toisistaan;
- ii) SAN- ja SMM-viineihin sovellettavia vaatimuksia ja tarkastuksia koskevien kansallisten säännösten lisääminen ja korvaaminen; ja
- iii) toimivaltaisten valvontaviranomaisten tietojen muuttuminen.

Yhdistetään otsikot "Yhteys maantieteelliseen alueeseen luontaisesti makean viinin / olkiviiniin osalta" ja "Yhteys maantieteelliseen alueeseen kuivatusta rypäleistä valmistetun väkevän viinin osalta".

Muutetaan lukuja "Sovellettavat vaatimukset" ja "Tietoja valvontaviranomaisista ja -elimistä".

#### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

15. Kuivatusta rypäleistä valmistettu viini

#### 4. Viinin/viinien kuvaus

##### 1. Kuiva valkoviini

###### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Kirkkaan vihreänkeltainen väri.

Tuoksu: Monitahoinen tuoksu, jossa on keltaisten hedelmien aromeja, appelsiinin- ja sitruunankuoren vivahteita sekä taustalla luonteenomainen metallisuus.

Maku: Runsas hapokas maku, joka antaa viinille rakennetta ja varmistaa raikkaan jälkimaun.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 12 %

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12 %

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 g/l, tai enintään 9 g/l, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

###### Yleiset analyttiset ominaisuudet

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                                 |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 12                              |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään                                  | 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 18                              |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)      | 200                             |

##### 2. Kuivatuista viinirypäleistä tehty väkevä viini

###### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Oranssinkeltainen väri, jossa kultaisia vivahteita, jotka vanhenemisen myötä muuttuvat ruskeiksi. Jos vanhentamisaika on pitkä, väri tummenee entisestään ja muuttuu sävyiltään punaruskeaksi.

Tuoksu: Intensiivinen ja monitahoinen tuoksu, jossa on mausteiden, hunajan ja rusinoiden ja toissijaisesti sitruunankukkien vivahteita. Vanhentamisen aikana aromeista tulee voimakkaampia ja monitahoisempia.

Maku: Makua tasapainottaa onnistuneesti lajikkeen hapokkuus. Kyseessä on maultaan pyöreä, samettinen ja runsas viini hunajan ja sitruunan vivahteineen. Jälkimaku on erityisen pitkä ja aromaattinen.

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 21 (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään 22 (til-%)

— Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 400 milligrammaa litraa kohti kuivatuista rypäleistä valmistetuissa makeissa viineissä, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 45 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

###### Yleiset analyttiset ominaisuudet

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)     |                                 |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | 15                              |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään               | 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna |



|   |     |
|---|-----|
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 30  |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)      | 400 |

### 3. Luontaisesti makea valkoinen olkiviini

#### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Oranssinkeltainen väri, jossa kultaisia vivahteita, jotka vanhenemisen myötä muuttuvat ruskeaksi.

Tuoksu: Intensiivinen ja monitahoinen tuoksu, jossa on mausteiden, hunajan ja rusinoiden ja toissijaisesti sitruunankukkien vivahteita.

Maku: Makeaa makua tasapainottaa onnistuneesti lajikkeen hapokkuus. Kyseessä on maultaan pyöreä, samettinen ja runsas viini hunajan ja sitruunan vivahteineen. Jälkimaku on erityisen pitkä ja aromaattinen.

- Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ennen rypäleiden kuivatusta: 15 (til-%)
- Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus rypäleiden kuivatuksen jälkeen: 21 (til-%)
- Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 21 (til-%)
- Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.
- Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 400 milligrammaa litraa kohti kuivatuista rypäleistä valmistetuissa makeissa viineissä, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 45 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

| Yleiset analyttiset ominaisuudet                                  |                                 |
|---|---------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                                 |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 9                               |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään                                  | 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 30                              |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)      | 400                             |

## 5. Viininvalmistusmenetelmät

### 5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

#### 1. Kuivan valkoviinin valmistus

Viininvalmistusmenetelmiin sovellettavat rajoitukset

Kuivan Santorini-valkoviinin (SAN) valmistuksessa käytetään vähintään 85 prosenttisesti Asyrtiko-lajiketta – loppuosuus on Aidani- ja Athiri-lajiketta – sekä valkoviinin klassista valmistusmenetelmää. Alkoholikäymisen aikana lämpötila saa olla enintään 20 °C.

#### 2. Väkevän olkiviinin viiniyttäminen

Viininvalmistusmenetelmiin sovellettavat rajoitukset

Väkevä Santorini-olkiviini (SAN) valmistetaan luonnostaan makeasta olkiviinistä, johon on lisätty

- viinistä tislattua neutraalia alkoholia, mukaan lukien sellaista kuivatuista rypäleistä tislattua alkoholia, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 96 tilavuusprosenttia
- viinistä tai kuivatuista rypäleistä saatavaa tislettä, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 52 ja enintään 86 tilavuusprosenttia
- kahden edellä mainitun tuotteen ollessa kyseessä samojen lajikkeiden kuivatuista rypäleistä peräisin olevaa rypälemehua, joista luonnostaan makea viini on valmistettu
- viinitislettä, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 52 ja enintään 86 tilavuusprosenttia
- kuivatuista rypäleistä saatavaa tislettä, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 52 ja enintään 94,5 tilavuusprosenttia.

Edellä mainitut tuotteet lisätään valmistusta seuraavan vuoden 31. toukokuuta mennessä.

### 3. Viiniköynnösten kasvatustavat

#### Viljelykäytäntö

Viiniköynnöslajikkeet kasvatetaan Santorinin (Theran) perinteisiin goblet-muotoihin eli seppeleen muotoon taikka silmukan muotoon ja lineaarisiin muodostelmiin säleikköön taivutettuina.

### 4. Luontaisesti makean valkoisen olkiviinin valmistaminen

#### Viininvalmistusmenetelmiin sovellettavat rajoitukset

Luontaisesti makea valkoinen Santorini-olkiviini (SAN) valmistetaan 51 prosenttisesti Asyrtiko-lajikkeen rypäleistä. Lisäksi käytetään Aidani- ja Athiri-lajiketta sekä pieniä määriä ”ulkolaisia” lajikkeita, erityisesti Gaidouria-, Katsano-, vaalea Muscat-, Monemvasia-, Platani-, Potamisi- ja Roditis (roseelajike) -lajiketta, joita on viljelty perinteisesti Theran ja Therasian saarikokonaisuuden muodostamalla alueella. Rypäleet kerätään ylikypsinä ja jätetään aurinkoon osittaista kuivattamista varten. Rypäleen puristemehun sokeripitoisuus ennen kuivattamista on vähäinen eli 260 g/l. Kuivattamisen jälkeen sokeripitoisuus on 370 g/l. Valmiissa viinissä olevat sokerit ja alkoholi ovat peräisin yksinomaan viinietyistä rypäleistä. Viiniin ei lisätä ennen alkoholikäymistä, sen aikana tai sen jälkeen tiivistettyä rypäleen puristemehua, puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua, alkoholia tai tisleitä.

### 5. Viinien valmistuksessa käytettävät erityiset valmistusmenetelmät

#### Erityinen viininvalmistusmenetelmä

- Jotta kuivista Santorini-valkoviineistä (SAN) voidaan käyttää merkintää ”Réserve”, niitä on vanhennettava yhteensä vähintään yksi (1) vuotta, josta vähintään kuusi (6) kuukautta tammitynnyreissä ja kolme (3) kuukautta pulloissa.
- Jotta kuivista Santorini-valkoviineistä (SAN) voidaan käyttää merkintää ”Grande Réserve”, niitä on vanhennettava yhteensä vähintään kaksi (2) vuotta, josta vähintään kaksitoista (12) kuukautta tammitynnyreissä ja kuusi (6) kuukautta pulloissa.
- Vinsanto-viinien eli ”luontaisesti makeiden olkiviinien” ja ”kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin” osalta pakollisen tammitynnyreissä tapahtuvan happea hyödyttävän kypsyttämisen vähimmäisaika on 24 kuukautta. Happea hyödyntävää kypsyttämistä, riippumatta sen vuosimääräisestä kestosta, käytetään ainoastaan Theran ja Therasian saarilla.

Vinsanto-viinien vanhentamista koskevat merkinnät ovat seuraavat:

- Sato Y, kun kyseessä on ainoastaan yksi sato vuonna Y ja edellyttäen, että kahden vuoden pakollinen happea hyödyntävä kypsyttämisaika on täyttynyt.
- X vuoden vanhentaminen, jossa X viittaa vapaaehtoiseen happea hyödyntävän kypsyttämisen vähimmäisvuosimäärään, joka voi olla 4, 8, 12, 16 jne., neljän vuoden välein.

### 5.2. Enimmäistuotos

#### 1. Enimmäistuotos hehtolitroina lopputuotetta/ha

50 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Enimmäistuotos kilogrammoina rypäleitä hehtaaria kohden  
6 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

#### 6. **Rajattu maantieteellinen alue**

SAN-viinien rajattu tuotantoalue käsittää Theran ja Therasian saaret.

#### 7. **Pääasiallinen rypälejaji / pääasialliset rypälelajikkeet**

Valkoinen Aidani B

Athiri B

Asyrtiko B

Gaidouria B

Katsani B

Monemvasia B – Monovasia, Monomvasitiko

Valkoinen Muscat B

Platani B

Potamisi B

Roditis Rs – Alepou

#### 8. **Yhteyden tai yhteyksien kuvaus**

##### 8.1. *Valkoviinin laadullinen, historiallinen, kulttuurinen ja sosiaalinen yhteys ja maantieteellinen ympäristö*

###### **Laatu**

Santorinin esihistorialliselta ajalta peräisin olevat viinitarhat kuuluvat maailman vanhimpiin. Viiniviljelyperinne on jatkunut saarella ainakin 3 500 vuoden ajan. Saaren ainutlaatuisen ilmaston ja maaperän koostumuksen vuoksi viiniytämässä käytettävistä lajikkeista saadaan persoonallisia viinejä. Matkakertomuksissa 1800-luvulta viitataan viinien ainutlaatuisiin aistinvaraisiin ominaisuuksiin, jotka ovat seurausta siitä, millainen vaikutus ekologisella ympäristöllä on rypäleisiin ja sitä kautta Santorinin viineihin. Noina aikoina Santorinin viini oli erittäin kysyttyä ulkomailla. Vuosien ajan sitä myytiin sen korkean alkoholipitoisuuden vuoksi, sillä sen avulla terästettiin muilla alueilla tuotettuja mietoja viinejä.

Sen lisäksi, että viinitarhat ovat historiallisesti merkittäviä, ne tuottavat nykyään ainutlaatuisia ja korkealaatuisia viinejä, jotka vanhentamisen myötä ilmentävät tätä Santorinin ominaislaatua eli kasvuympäristön ominaisuuksia ("terroir") Santorinin viinitarhoissa.

Nykypäivänä kaikki viinivalmistajat hyödyntävät alueen rypäleitä parhaalla mahdollisella tavalla niiden aistinvaraisia ominaisuuksia kunnioittaen. Näin syntyy laadukkaita viinejä, jotka ovat saaneet tunnustusta Kreikassa järjestetyissä ja kansainvälisissä kilpailuissa.

Santorini-viinien (SAN) ja laadun välisen yhteyden varmistamiseksi viinit arvioidaan aistinvaraisesti joka vuosi tätä varten perustetussa komiteassa. Viinejä, jotka eivät ole asianomaisten eritelmien mukaisia, ei voida asettaa saataville Santorini-viineinä (SAN).

Ateenan maatalouskorkeakoulun tutkimuksessa kävi ilmi, että Santorinin viineissä on erityisen paljon bioaktiivisia polyfenoleja, mikä johtuu viiniköynnösten ainutlaatuisesta leikkausmenetelmästä eli perinteisestä silmukkamuodosta. Kyse on erityisesti Santorinilla sovellettavasta viljelymenetelmästä, joka on ollut käytössä muinaisista ajoista lähtien ja on kaikilta osin sopusoinnussa seuraavien viljelyyn liittyvien seikkojen kanssa: i) hiekkapitoinen maaperä, joka on hohkakiven ja tuhkan sekoitusta ja sisältää runsaasti magnesiumia, kalsiumia ja rautaa ja jolla on merkittävä vedenimukyky, ii) Välimeren ilmasto, jolle on ominaista leudot talvet sekä viileät kesät, joiden aikana pohjoisesta puhaltavat merituulet viilentävät viiniköynnöksiä, ja iii) huomattava yön ja päivän lämpötilaero, joka yhdessä viiniköynnösten ylle sumunkaltaisesti laskeutuvan meren kosteuden kanssa viilentää köynnöksiä ja suojaa niitä voimakkaalta auringonpaisteelta sekä vaikuttaa myönteisesti rypäleiden laadulliseen kehittymiseen.

## 8.2. Valkoviinin laadullinen, historiallinen, kulttuurinen ja sosiaalinen yhteys ja maantieteellinen ympäristö

### Historiallinen yhteys

Santorinin viininvalmistusperinne juontaa juurensa kolmannelle vuosituhannelle eaa. Esihistoriallisen Akrotiri-asutuskeskuksen kaivauksissa on löytynyt hiiltyneitä viiniköynnöksiä ja viinirypäletertuin koristeltuja astioita, jotka ovat todisteita siitä, että viininviljely oli yksi asukkaiden pääelinkeinoista. Nämä esihistorialliset viinitarhat tuhoutuivat suuren tulivuorenpurkauksen yhteydessä noin 1650 eaa. Purkaus tuhosi kaiken ihmiselämän ja kasvillisuuden saarelta noin kolmen vuosisadan ajaksi.

Vaikuttaa siltä, että viininviljely ja -tuotanto muodostivat keskeisen talouden alan Akrotirissa tuhon tapahtuessa. Tätä oletusta vahvistavat hiiltyneet viiniköynnösesiintymät, viinirypälesiemementen löydökset sekä rypäleiden murskaamiseen ja rypäleen puristemehun keräämiseen tarkoitetut erityislaitteet, joista keskeisiä ovat kaivauksissa löytynyt murskaussäiliö ja sen alapuolella ollut puristemehun keräysastia. Murskaussäiliön läheltä löytynyt kalkilla täytetty kori saattaa arkeologien mukaan viitata siihen, että kalkkia käytettiin eräänlaisena suodattimena rypälemehun puhdistuksessa.

Viini varastoitiin suuriin ruukkuihin, joiden suut tiivistettiin vahalla. Erään tällaisen ruukun suuosaan on kaiverrettu lineaari-A-kirjoituksella merkkiyhdistelmä, jonka on tunnistettu merkitsevän viiniä. Yleisesti ottaen Akrotirista löydettyjen varastointiruukkujen ja jalustinkannujen suuri määrä on osoitus paitsi siitä, että viinin tuotanto oli runsasta, myös siitä, että sen kauppa oli kehittynyttä. Viinirypäletertuut ovat tuon ajan ruukkumaalauksessa käytettyjä koristeaiheita. Viinin valmistuksesta ja myynnistä ovat todisteena tietynlaiset ruukut, joissa on hanantapainen suu kapeassa jalakaosassa, sekä jalustinkannujen suuri määrä. Jalustinkannut oli suunniteltu pääasiassa nestemäisten tuotteiden kuljettamiseen. Vähintään puolet tähän mennessä Egeanmeren alueelta löydettyistä, tätä astiatyyppiä edustavista astioista on löydetty nimenomaan Therasta.

Historioitsija Herodotoksen mukaan foinikialaiset olivat saaren ensimmäisiä uudisasukkaita tulivuoren aiheuttaman tuhon jälkeen. Vastassaan heillä, sekä muilla heidän jälkeensä tulleilla, oli äärimmäinen ekosysteemi. Henkensä pitimiksi he koettivat viljellä erilaisia kasveja, joita he olivat tuoneet mukanaan ja jotka olivat heille entuudestaan tuttuja. Vuosisatojen ajan Santorinin karussa kasvuympäristössä pystyttiin viljelemään ainoastaan viiniköynnöstä. Viiniköynnös on helposti sopeutuva ja saaren kuivia ja kuumia olosuhteita hyvin kestävä kasvi, jonka runsas juuristo kykenee läpäisemään Santorinin maaperän. Paikalliset kutsuvat "aspaksi" kovista kitkamaalajeista koostuvaa maaperää, joka muodostuu useista vulkaanisista materiaaleista eli tuhkasta, laavasta, hohkakivestä ja ruosteesta. Perättäisten purkausten seurauksena nämä materiaalit peittivät alleen kalkkipitoisen ja liuskekivistä muodostuneen maaperän. Vuosisatainen inhimillinen raadanta on jättänyt jälkensä saaren maisemaan, mikä on osoitus Santorinin asukkaiden ikaikaaisista pyrkimyksistä kesyttää maansa.

Arkaaiselta ja klassiselta kaudelta ei ole suoraa näyttöä viininviljelystä. Olisi kuitenkin yllättävää, jos theralaiset eivät olisi harjoittaneet sitä maaperällä, joka soveltui erinomaisesti juuri viininviljelyyn. On vaikea kuvitella, miten Theran rikkaat maanomistajat olisivat vaurastuneet ilman korkean voittomarginaalin viljelytuotteita. Nykytodisteiden valossa ainoastaan viini on osoittautunut tällaiseksi tuotteeksi.

Venetsian valtakaudella (1100–1600-luku) venetsialaiset hallitsivat Santorinin saarta. Eurooppalaiset ovat aina arvostaneet kreikkalaisia viinejä paitsi niiden laadun takia myös siksi, että ne säilyivät hyvin pitkällä merimatkoilla. Näin ollen frankit ja venetsialaiset alkoivat lastata laivoihinsa yhä enemmän viinejä Santorinista. Santorinilaisten viinien kulta-aika venetsialaisten valtakaudella päättyi, kun turkkilaiset ottivat alueen lopullisesti haltuunsa. Tätä oli kuitenkin edeltänyt pitkä kausi, johon mahtui monia kunnianhetkiä, kuten se, että viinien maine oli kiirinyt aina Pariisiin asti.

## 8.3. Valkoviinin laadullinen, historiallinen, kulttuurinen ja sosiaalinen yhteys ja maantieteellinen ympäristö

### Kulttuurinen, sosiaalinen ja taloudellinen yhteys

Viiniköynnökset ja viini ovat olleet erottamaton osa paikallisten asukkaiden kulttuuria, yhteiskuntaa ja talouselämää jo muinaisista ajoista lähtien.

Santorinin tuotanto on aina ollut runsasta, korkealaatuista ja vientisuuntautunutta. Turkkilaisten valtakaudella suurten viljelysmaiden puute saarella vaikutti osaltaan siihen, että muslimiväestöä ei siirtynyt sinne. Santorinilaiset järjestivät yhteisönsä demokraattisesti hyödyntäen Egeanmerellä vallinnutta, turkkilaisten valtaannousun jälkeistä rauhanaikaa. Santorinilaiset kehittivät kauppaa ja merenkulkua aivan samoin kuin he olivat tehneet jo esihistoriallisina aikoina. Tärkeimpiä keskuksia, joihin santorinilaisia viinejä vietiin suuria määriä, olivat Aleksandria, Taganrog ja Konstantinopoli. Historian perusteella tiedetään, että vientiä Venäjälle on harjoitettu ainakin vuodesta 1786 alkaen. Santorinin talous ajautui jopa taantumaa, kun vienti Venäjälle tyrehtyi lokakuun vallankumouksen myötä.

Saaren vuosisataisesta historiasta on säilynyt todisteita Akrotirin ja Mesa Vounoun arkeologisilla alueilla, ja lisäksi niitä säilytetään Theran ja Ateenan arkeologisissa museoissa sekä Megaro Gyzi -kulttuurikeskuksessa. Santorinin saari itsessään, kalderoineen, tuliperäisine kivilajeineen, perinteisine asutusalueineen, torneineen ja maanalaisine varastoineen ("kanaves"), on elävä historiallinen todiste.

Nykypäivänä Santorinilla on viininvalmistamoita, joilla on käytössään täydellinen tekninen välineistö. Niissä valmistettavien laatuviinien valmistusprosessit ovat järjestelmällisiä ja loppuun hiottuja.

Tämä (kulttuurinen, sosiaalinen ja taloudellinen) yhteys on viime vuosina vahvistunut useiden saarella järjestettyjen tapahtumien kautta, joista esimerkkinä mainittakoon Ampelos-konferenssit. Santorini valittiin näiden kansainvälisten viinitematiikkaan keskittyvien konferenssien tapahtumapaikaksi paitsi siksi, että se on kaunis ja ainutlaatuinen maailmankolkka, myös siksi, että sen viininviljely- ja viinintuotantoperinteet, joita tämän Egeanmeren tuliperäisen saaren erityinen ekosysteemi on suosinut, ulottuvat 3 500 vuoden päähän.

Ensimmäisen "Ampelos 2003" -konferenssin (5.–7. kesäkuuta 2003) tavoitteena oli edistää oleellisesti viininviljelyn tarkoituksenmukaisen suunnan määrittämistä Kreikassa ja tarjota viininviljelijöille mahdollisimman paljon "välineitä" nykyaikaista ja tuloksellista viininviljelystä varten. Konferenssin järjestäjät kutsuivat viininviljelijöitä, viininvalmistajia, tiedemaailman edustajia, tutkijoita sekä viinialan yritysjohtajia jakamaan tietämystään ja näkemyksiään aiheesta ja nauttimaan konferenssin monipuolisesta sosiaalisesta ohjelmasta ihanneympäristössä eli Santorinin kuuluisalla saarella.

Toisen "Ampelos 2006" -symposiumin (1.–3. kesäkuuta 2006) tavoitteena oli esitellä osallistujille uusinta tieteellistä ja teknistä kehitystä sekä markkinoiden tuoreimpia uutisia sekä tarjota kaikkialta maailmasta tulleille, symposiumiin osallistuneille tiedemaailman edustajille, viiniteollisuuden edustajille, viinialan journalisteille ja viinin ystäville tilaisuus käydä hedelmällistä keskustelua. Symposiumin pääaiheena oli arvioida kunkin viinitarhan maaperän, ilmaston ja lajikkeen yhdistelmää sekä raaka-aineen hyödyntämistä kaikkien niiden viininvalmistustekniikoiden näkökulmasta, jotka vaikuttavat tiettyjen tavoiteltujen aromien ja maun kehittymiseen kullakin alueella. Erityistä huomiota kiinnitettiin myös omaksuttavissa oleviin markkinastrategioihin.

Kolmas, vuoden 2013 kansainvälinen Ampelos-symposium järjestettiin Santorinilla 30. ja 31. toukokuuta 2013. Sen aiheita olivat edistyksellisen viininviljelyn kehitys ilmaston muuttuessa, viininviljelyn tulevaisuus ja innovatiiviset muutokset, viinintuotteiden uudet menekinedistämisstrategiat uusissa globaaleissa talousoloissa, institutionaaliset muutokset sekä tarkoituksenmukaisten viininviljely- ja viininvalmistuskäytäntöjen soveltamisen uudet suuntaukset.

Neljännän kansainvälisen Ampelos-symposiumin (12.–14. toukokuuta) aiheena oli "Välimeren viinitarhat ja ilmastonmuutos". Tilaisuudessa pidettyjen esitelmien perusteella vahvistui, että ilmastonmuutoksella, erityisesti ilman keskilämpötilan nousulla, on merkittävä vaikutus viinirypäleiden fenologiseen kehitykseen, fysiologiaan ja kypsymisaikaan. Esitelmissä korostettiin erityisesti, että 40:n viime vuoden aikana eurooppalaisissa viinitarhoissa on, alueesta ja lajikkeesta riippuen, havaittu, että viinirypäleiden kasvu, kehittyminen ja kypsyminen tapahtuvat noin 2–3 viikkoa aikaisemmin ja lopullinen kypsyminen tapahtuu paljon aiempaa korkeammassa lämpötiloissa. Lisäksi huomiota kiinnitettiin siihen, että tärkeimpien ilmastoparametrien (lämpötila, sademäärä, auringonpaiste) ennakoivista malleista riippumatta Euroopan viinikartta muuttuu merkittävästi tulevaisuudessa sekä lajikerakenteen että rakenteellisten osatekijöiden osalta ja on todennäköistä, että vaikutukset viinien laatuun, erityisesti valkoisiin rypälelajikkeisiin, ovat kielteisiä.

#### 8.4. Valkoviinin laadullinen, historiallinen, kulttuurinen ja sosiaalinen yhteys ja maantieteellinen ympäristö

##### Maantieteellinen ympäristö ja maantieteellinen alkuperä

Santorini-viinien (SAN) viljelyalue on noin 12 000 hehtaarin suuruinen. Alue alkaa tasaisesti merenpinnan tasosta ja ulottuu pengerrerettyinä noin 300 metrin korkeuteen.

Alueella vallitsee tyypillinen Välimeren ilmasto, jolle on ominaista voimakas auringonpaiste, kuumat ja kuivat kesät ja leudot talvet. Vuoden keskimääräinen enimmäislämpötila on 23 °C ja vähimmäislämpötila 14 °C. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 250–370 mm.

Santorinin maaperä koostuu lähes kokonaan tertiäärisistä sedimenteistä, hohkakivestä ja laavasta. Santorinin maaperä on hiekkapohjaista ja vähäsavista. Sen orgaaninen aines on niukkaa, lukuun ottamatta pientä Proftis Iliasin ympärillä olevaa aluetta, jonka maaperässä ei ole kalsiumkarbonaattia. Näistä syistä, vaikka maaperässä on runsaasti kaliumia, kasvit eivät kykene imemään sitä viinihapon eliminoimiseen tarvittavia määriä, mistä johtuu myös santorinilaisten viinien korkea happamuus. Kaliumin vähäiseen imeytymiseen vaikuttaa myös vähäsateneen ilmasto ja se, että viinitarhoja ei kastella.

Saari on erittäin kuiva, ja kesäkuukausina, jolloin rypäleet kypsyvät, lämpötilat ovat hyvin korkeita. Tämän pitkän kuivan kauden aikana kasvien vedentarvetta huojentaa meriveden haihtumisesta muodostuva, kalderasta nouseva sumu, joka peittää saaren.

Samaan aikaan, kesäkuukausien aikana, pohjoistuulet ("meltemia") piiskaavat saarta armottomasti ja estävät kosteuden kertymisen viinirypäleiden pintaan päivän aikana. Yöllä sitä vastoin, kun lämpötilat laskevat ja ilmasto-olot muuttuvat melko kosteiksi, saaren tuliperäinen maaperä imee kosteutta, jota viiniköynnökset tarvitsevat kasvaakseen.

Alueille, joilla maa viettää jyrkästi, Santorinin asukkaat ovat rakentaneet kuuluisia penkereitä eli maaperää on muokattu porrasmaisiksi tasoiksi viljelyn helpottamiseksi ja vedenpuutteen rajoittamiseksi.

Tämän ainutlaatuisen ilmaston ja maaperän yhdistelmän tuloksena Santorinin viinirypäleet kypsyvät nopeasti ja säilyttävät hapokkuutensa.

Viiniköynnökset, kuten kaikki muukin tuulenpieksemällä Santorinilla, ovat erityisiä. Viiniköynnökset on istutettu harvaan, ja ne kasvavat matalalla lähellä maanpintaa. Suojellakseen rypäleitä raivoavilta ja tuhoa aiheuttavilta tuuilta, jotka piinaavat saarta talvikuukausina, santorinilaiset leikkaavat viiniköynnökset siten, että ne muodostavat seppeleitä, joiden sisäosassa viinirypäleet kasvavat.

Suuria hyönteisten tai tautien aiheuttamia tuhoja ei yleensä esiinny. Ainoa kasvinsuojelutoimenpide on 1–2 ennaltaehkäisevää rikkiannosta keväällä.

Santorinin viinitarhat ovat Kreikan vanhimpia. Jotkin viiniköynnökset voivat olla jopa 300 vuotta vanhoja. Viiniköynnökset ovat varttamattomia ("omajuurisia") eli niitä ei ole vartettu amerikkalaiseen juuriin. Tämä johtuu siitä, että viinikirva – viiniköynnösten tuholainen – ei ole koskaan rantautunut saarelle. Onneksi saaren vulkaaninen maaperä, joka on hiekkapitoista (93–97 %) ja savetonta, ei ole viinikirvalle suotuisa.

Saarella on monia tekijöitä, jotka muodostavat yhdessä maailmanlaajuisesti ainutlaatuisen mikroilmaston, joka edistää rypäleiden täyttä kypsymistä ja antaa niille erityisiä ominaisuuksia, joita ovat muun muassa erittäin virkistävä hapokkuus sekä korkea alkoholipitoisuus.

#### 8.5. Valkoviinin laadullinen, historiallinen, kulttuurinen ja sosiaalinen yhteys ja maantieteellinen ympäristö

Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot

Theran ja Therasian saarten viinitarhat ovat käytännössä eräänlaisia Egeanmeren "parvekkeita". Kesän aikana pohjoistuulet ("meltemia") pitävät lämpötilat aisoissa ja muodostavat erityisen mikroilmaston, joka edesauttaa rypäleiden kypsymistä ja parantaa niiden koostumusta "teknisessä kypsytysvaiheessa" (hapokkuus, väri, aromit, sokerit jne.). Tuloksena on erittäin laadukkaita viinejä. Santorini-viinit (SAN) valmistetaan paikallisista lajikkeista eli Asyrtiko-, Athiri- ja Aidani-lajikkeista.

Erityisesti kuivan Santorini-valkoviinin (SAN) valmistuksessa käytetään vähintään 85 prosenttisesti Asyrtiko-lajiketta. Loppuosuus on Aidani- ja Athiri-lajiketta.

Lisäksi tämä ilmasto-olojen, saarten maaperän koostumuksen, rypälelajikkeiden sekä käytössä olevien viljely- ja viininvalmistusmenetelmien yhdistelmä vaikuttaa osaltaan Santorini-viinien (SAN) laatuominaisuuksiin ja antaa mahdollisuuden viinien pidempään vanhentamiseen ja niiden ominaisuuksien paranemiseen ajan mittaan. Vanhennettu kuiva valkoviini on väriltään kirkkaan keltaista, kultaan taittuvaa, ja siinä on oranssinpunaisia vivahteita. Sen aromaattisissa ominaisuuksissa korostuvat pääasiassa kukkaishunaja ja siemenhedelmät, kuten kvitteni ja muut hillokkeiden valmistukseen sopivat hedelmät. Muita aromeja ovat pähkinä, kuten paahdetut mantelit ja hasselpähkinät, mausteet, kuten kumina ja korianteri, kasviperaiset tuoksut, muun muassa ruusupelargoni, timjami, salvia ja kamomilla, sekä kuivattu viikuna. Tuoksuaromit ovat läsnä myös maussa, jossa tuntuvat edellisten lisäksi myös hunaja ja kuivatut hedelmät. Vanhennetuissa viineissä aistii myös voimaa. Edellä kuvatuun perusteella kyseessä on viini, jonka suutuntuma on runsas ja monitahoinen ja jonka jälkimaku on vieläkin runsaampi.

#### 8.6. Valkoviinin laadullinen, historiallinen, kulttuurinen ja sosiaalinen yhteys ja maantieteellinen ympäristö

Syy- ja seuraussuhde

Santorini-viinien (SAN) ainutlaatuisuus, kuten edellä olevissa alakohdissa on esitetty, johtuu saaren erityispiirteistä ja erityisesti seuraavista viljelytekniikoista:

1. Silmukkamuoto: Tämä Santorinilla käytetty viiniköynnöksen erityinen viljelymenetelmä on paikallinen antiikin Kreikasta peräisin oleva menetelmä, joka on säilynyt nykypäivään. Muodostaakseen ”silmukan” Santorinin kokeneet viiniviljelijät letittävät yhteen viiniköynnöksen versot ja muodostavat näin suuren seppeleen, eräänlainen korimaisen muodostelman, joka kasvaa matalalla vulkaanisessa maassa. Muodostelman sisällä viinirypäleet kasvavat suojassa tuotannon vaarantumatta, ja viiniköynnös pystyy selviytymään Santorinin erityisen vaikeista maaperä- ja ilmasto-oloista, joita voidaan lyhyesti luonnehtia seuraavasti:
  - erittäin voimakkaat tuulet, erityisesti keväällä, jolloin uudet versot puhkeavat
  - tuliperäisestä maaperästä peräisin olevan hiekan lentämisestä aiheutuvat kovat iskut ja tuulen mukana kulkeva maa-aines
  - polttava auringonpaiste kesällä
  - veden puute (lukuun ottamatta merellistä kosteutta yöllä).
2. Hyvin erityinen, hiekkapitoinen maaperä, joka on hohkakiven ja tuhkan sekoitusta ja sisältää runsaasti magnesiumia, kalsiumia ja rautaa ja jonka vedenimukyky on korkea.
3. Välimeren ilmasto, jolle on ominaista leudot talvet sekä viileät kesät, joiden aikana mereltä puhaltavat pohjoistuulet viilentävät viiniköynnöksiä.
4. Päivä- ja yölämpötilojen huomattava ero, joka yhdessä merellisen kosteuden kanssa laskeutuu sumun lailla viiniköynnösten ylle, pitää viiniköynnökset viileinä ja suojaa niitä voimakkaalta auringonvalolta sekä vaikuttaa myönteisesti viinirypäleiden laadulliseen kypsymiseen.

Näiden rajatulla alueella sijaitsevien saarten erityinen mikroilmasto on vuorovaikutuksessa maaston pinnanmuodostuksen kanssa, ja alueen rypälälajikkeista saadaan aromeiltaan monikerroksisia ja -tahoisia viinejä. Hallitsevia ovat sitrushedelmien, kuten sukaattisitruunan, sitruunan, greipin ja veriappelsiinin ja erityisesti niiden kukkien, aromit. Erityisen vahvasti erottuvia ovat myös valkolihaisten hedelmien ja siemenhedelmien, kuten päärynän ja vihreän omenan, tuoksut. Näitä seuraavat kivihedelmien, kuten valkolihaisten persikan, aprikoosin ja mispelin aromit sekä heikompi trooppisten hedelmien, kuten mangon, ananaksen, litsin ja melonin, aromit. Maussa ensimmäisenä korostuu voimakas happamuus, jota korkean alkoholipitoisuuden lämpö ja makeus tasapainottavat. Hallitsevia ovat sitrushedelmät, kuten sukaattisitruuna, sitruuna, limetti, greippi ja veriappelsiini, erityisesti niiden kukat, sekä valkolihaisten hedelmät, kuten päärynä (Asyrtiko-lajikkeen pääominaisuus), vihreä omena, kivihedelmät, kuten valkolihaisten persikka ja aprikoosi, sekä siemenhedelmät (litsi ja mispeli). Riippuen siitä, missä määrin Athiri- ja Aidani-lajiketta on käytetty, esiin tulevat myös trooppiset hedelmät, kuten mango ja ananas. Yksi Santorinin viineissä havaittu makuominaisuus on myös suolaisuus, joka ei johdu käytetyistä lajikkeista, vaan siitä, että viinitarhat sijaitsevat meren läheisyydessä. Mineraalisuus eli kostean kallion maku on myös näiden viinien selkeä makuominaisuus.

Edellä esitetystä seuraa, että Santorini-viinien runko on runsas, ja niiden jälkimaku kestää useita sekunteja.

#### 8.7. *Luontaisesti makean olkiviinin ja kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin laadullinen, historiallinen ja kulttuurinen yhteys maantieteelliseen ympäristöön*

##### Laatu

Santorinin esihistorialliselta ajalta peräisin olevat viinitarhat kuuluvat maailman vanhimpiin. Viiniviljelyperinne on jatkunut saarella ainakin 3 500 vuoden ajan. Saaren ainutlaatuisen ilmaston ja maaperän koostumuksen vuoksi viiniyttämässä käytettävistä lajikkeista saadaan persoonallisia viinejä. Matkakertomuksissa 1800-luvulta viitataan niiden ainutlaatuisiin aistinvaraisiin ominaisuuksiin, jotka ovat seurausta siitä, millainen vaikutus ekologisella ympäristöllä on rypäleisiin ja sitä kautta Santorinin viineihin. Noina aikoina Santorinin viini oli erittäin kysyttyä ulkomailla. Vuosien ajan sitä myytiin sen korkean alkoholipitoisuuden vuoksi, sillä sen avulla terästettiin muilla alueilla tuotettuja mietoja viinejä.

Sen lisäksi, että viinitarhat ovat historiallisesti merkittäviä, ne tuottavat nykyään ainutlaatuisia ja korkealaatuisia viinejä, jotka vanhentamisen myötä ilmentävät tätä Santorinin ominaislaatua eli kasvuympäristön ominaisuuksia (”terroir”) Santorinin viinitarhoissa.

Nykypäivänä kaikki viininvalmistajat hyödyntävät alueen rypäleitä parhaalla mahdollisella tavalla niiden aistinvaraisia ominaisuuksia kunnioittaen. Näin syntyy laadukkaita viinejä, jotka ovat saaneet tunnustusta Kreikassa järjestetyissä ja kansainvälisissä kilpailuissa.

Santorini-viinien (SAN) ja laadun välisen yhteyden varmistamiseksi viinit arvioidaan aistinvaraisesti joka vuosi tätä varten perustetussa komiteassa. Viinejä, jotka eivät ole asianomaisten eritelmien mukaisia, ei voida asettaa saataville Santorini-viineinä (SAN).

Ateenan maatalouskorkeakoulun tutkimuksessa kävi ilmi, että Santorinin viineissä on erityisen paljon bioaktiivisia polyfenoleja, mikä johtuu viiniköynnösten ainutlaatuisesta leikkausmenetelmästä eli perinteisestä silmukkamuodosta. Kyse on erityisesti Santorinilla sovellettavasta viljelymenetelmästä, joka on ollut käytössä muinaisista ajoista lähtien ja on kaikilta osin sopusoinnussa seuraavien viljelyyn liittyvien seikkojen kanssa:

- i) hyvin erityinen hiekkapitoinen maaperä, joka on hohkakiven ja tuhkan sekoitusta ja sisältää runsaasti magnesiumia, kalsiumia ja rautaa ja jolla on merkittävä vedenimukyky,
- ii) Välimeren ilmasto, jolle on ominaista leudot talvet sekä viileät kesät, joiden aikana pohjoisesta puhaltavat merituulet viilentävät viiniköynnöksiä, ja
- iii) huomattava yön ja päivän lämpötilaero, joka yhdessä viiniköynnösten ylle sumunkaltaisesti laskeutuvan meren kosteuden kanssa viilentää köynnöksiä ja suojaa niitä voimakkaalta auringonpaisteelta sekä vaikuttaa myönteisesti rypäleiden laadulliseen kehittymiseen.

8.8. *Luontaisesti makean olkiviinin ja kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin laadullinen, historiallinen ja kulttuurinen yhteys maantieteelliseen ympäristöön*

#### Historiallinen yhteys

Santorinin viinivalmistusperinne juontaa juurensa kolmannelle vuosituhannelle eaa. Esihistoriallisen Akrotiri-asutuskeskuksen kaivauksissa on löytynyt hiiltyneitä viiniköynnöksiä ja viinirypäletertuin koristeltuja astioita, jotka ovat todisteita siitä, että viininviljely oli yksi asukkaiden pääelinkeinoista. Nämä esihistorialliset viinitarhat tuhoutuivat suuren tulivuorenpurkauksen yhteydessä noin 1650 eaa. Purkaus tuhosi kaiken ihmiselämän ja kasvillisuuden saarelta noin kolmen vuosisadan ajaksi.

Vaikuttaa siltä, että viininviljely ja -tuotanto muodostivat keskeisen talouden alan Akrotirissa tuhon tapahtuessa. Tätä oletusta vahvistavat hiiltyneet viiniköynnösesiintymät, viinirypälesiemmenten löydökset sekä rypäleiden murskaamiseen ja rypäleen puristemehun keräämiseen tarkoitettujen erityislaitteiden, joista keskeisiä ovat kaivauksissa löytynyt murskaussäiliö ja sen alapuolella ollut puristemehun keräysastia. Murskaussäiliön läheltä löytynyt kalkilla täytetty kori saattaa arkeologien mukaan viitata siihen, että kalkkia käytettiin eräänlaisena suodattimena rypälemehun puhdistuksessa.

Viini varastoitettiin suuriin ruukkuihin, joiden suut tiivistettiin vahalla. Erään tällaisen ruukun suuosaan on kaiverrettu lineaari-A-kirjoituksella merkkiyhdistelmä, jonka on tunnistettu merkitsevän viiniä. Yleisesti ottaen Akrotirista löydettyjen varastointiruukkujen ja jalustinkannujen suuri määrä on osoitus paitsi siitä, että viinin tuotanto oli runsasta myös siitä, että sen kauppa oli kehittynyttä. Viinirypäletertut ovat tuon ajan ruukkumaalauksessa käytettyjä koristeaiheita. Viinin valmistuksesta ja myynnistä ovat todisteena tietynlaiset ruukut, joissa on hanantapainen suu kapeassa jalkaosassa, sekä jalustinkannujen suuri määrä. Jalustinkannut oli suunniteltu pääasiassa nestemäisten tuotteiden kuljettamiseen. Vähintään puolet tähän mennessä Egeanmeren alueelta löydettyistä, tätä astiatyyppiä edustavista astioista on löydetty nimenomaan Therasta.

Historioitsija Herodotoksen mukaan foinikialaiset olivat saaren ensimmäisiä uudisasukkaita tulivuoren aiheuttaman tuhon jälkeen. Vastassaan heillä, sekä muilla heidän jälkeensä tulleilla, oli äärimmäinen ekosysteemi. Henkensä pitimiksi he koettivat viljellä erilaisia kasveja, joita he olivat tuoneet mukanaan ja jotka olivat heille entuudestaan tuttuja. Vuosisatojen ajan Santorinin karussa kasvuympäristössä pystyttiin viljelemään ainoastaan viiniköynnöstä. Viiniköynnös on helposti sopeutuva ja saaren kuivia ja kuumia olosuhteita hyvin kestävä kasvi, jonka runsas juuristo kykenee läpäisemään Santorinin maaperän. Paikalliset kutsuvat ”aspaksi” kovista kitkamaalajeista koostuvaa maaperää, joka muodostuu useista vulkaanisista materiaaleista eli tuhkasta, laavasta, hohkakivestä ja ruosteesta. Perättäisten purkausten seurauksena nämä materiaalit peittivät alleen kalkkipitoisen ja liuskekivistä muodostuneen maaperän. Vuosisatainen inhimillinen raadanta on jättänyt jälkensä saaren maisemaan, mikä on osoitus Santorinin asukkaiden ikaikaisista pyrkimyksistä kesyttää maansa.

Arkaaiselta ja klassiselta kaudelta ei ole suoraa näyttöä viininviljelystä. Olisi kuitenkin yllättävää, jos theralaiset eivät olisi harjoittaneet sitä maaperällä, joka soveltui erinomaisesti juuri viininviljelyyn. On vaikea kuvitella, miten Theran rikkaat maanomistajat olisivat vaurastuneet ilman korkean voittomarginaalin viljelytuotteita. Nykytodisteiden valossa ainoastaan viini on osoittautunut tällaiseksi tuotteeksi.

Venetsian valtakaudella (1100–1600-luku) venetsialaiset hallitsivat Santorinin saarta. Eurooppalaiset ovat aina arvostaneet kreikkalaisia viinejä paitsi niiden laadun takia myös siksi, että ne säilyivät pitkällä merimatkoilla. Näin ollen frankit ja venetsialaiset alkoivat lastata laivoihinsa yhä enemmän viinejä Santorinista. Santorinilaisten viinien kulta-aika venetsialaisten valtakaudella päättyi, kun turkkilaiset ottivat alueen lopullisesti haltuunsa. Tätä oli kuitenkin edeltänyt pitkä kausi, johon mahtui monia kunnianhetkiä, kuten se, että viinien maine oli kiirinyt aina Pariisiin asti.



8.9. *Luontaisesti makean olkiviinin ja kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin laadullinen, historiallinen ja kulttuurinen yhteys maantieteelliseen ympäristöön*

Kulttuurinen, sosiaalinen ja taloudellinen yhteys

Viiniköynnökset ja viini ovat olleet erottamaton osa paikallisten asukkaiden kulttuuria, yhteiskuntaa ja talouselämää jo muinaisista ajoista lähtien.

Vinsantoa pidetään "passos"-viinien (antiikin kreikassa käytetty nimitys olkiviineistä, πᾶσσοσ, οἶνοσ, Lat. vinum passum) perinteen jatkajana. Egeanmeren saaret olivat erittäin tunnettuja niistä.

Vain harva viini on säilynyt antiikista nykypäivään muodoltaan – ominaisuuksiensa ja tuotantotapansa suhteen – yhtä muuttumattomana. Makeaa viiniä suussa makustellen 600-luvulla eaa. vaikuttanut kirjailija Hesiodos kirjoittaa eepissä runoelmassaan "Erga kai hemerai" ("Työt ja päivät"; Suom. Paavo Castrén) – poimi silloin kaikki rypäleterut, pidä niitä auringossa kymmenen vuorokautta, peitä ne viideksi päiväksi –" ja tulee samalla paljastaneeksi näiden rypäleiden viiniyttämisen muinaisen reseptin.

Vinsanto-viini tuo nykyajan ihmisen suuhun saman sekoittamattoman viinin makeuden, jota Platonin ja Sokrateen ajan symposiumien alussa nautittiin.

Saaren venetsialaiset valloittajat ristivät 1100-luvulla Santorinin viinin ("vino di Santorini") uudestaan "vin santoksi", joka myöhemmin muuttui muotoon Vinsanto (jossa sana "vin" viittaa viiniin ja "santo" Santoriniin). Tällä nimellä Vinsanto matkusti Konstantinopoliin, Venäjän, Triesten, Anconan ja Venetsian satamiin. Tämä kuuluisa makea viini, joka ilmentää Santorinin ainutlaatuisuutta, täydensi keskiajan ruhtinaiden herkullisia pitopöytiä, ja sitä käytettiin useiden vuosisatojen ehtoollisviininä koko Venäjän ortodoksisissa kirkkoissa.

Ensimmäinen maininta nimestä "Vinsanto" on peräisin vuodelta 1729. Katoliselle piispalle osoitetussa kirjeessä laivurit kertovat, että merirosvoit olivat ryöstäneet kaksi santorinilaista alusta ja vieneet mukanaan kymmenen tynnyrillistä viiniä ja viisi tynnyriä Vinsantoa.

Santorinilla tuotanto on ollut aina runsasta, laadukasta ja vientisuuntautunutta. Vinsanton vienti saavutti huippunsa Venetsian valtakaudella ja Turkin valtakaudella mutta jatkui myös 1800-luvulla, jolloin Vinsantoa vietiin ulkomaille enemmän kuin kaikkia muita Kreikan viinejä yhteensä. Turkkilaisten valtakaudella suurten viljelysmaiden puute saarella vaikutti osaltaan siihen, että muslimiväestöä ei siirtynyt sinne. Santorinilaiset järjestivät yhteisönsä demokraattisesti hyödyntäen Egeanmerellä vallinnutta, turkkilaisten valtaannousun jälkeistä rauhanaikaa. Santorinilaiset kehittivät kauppaa ja merenkulkua aivan samoin kuin he olivat tehneet jo esihistoriallisina aikoina. Alexandria, Taganrog ja Konstantinopoli olivat tärkeimmät keskuksat, joihin santorinilaisia viinejä vietiin suuria määriä. Historian perusteella tiedetään, että Vinsanton vientiä Venäjälle on harjoitettu ainakin vuodesta 1786 alkaen. Santorinin talous ajautui jopa taantumaan, kun Vinsanton vienti Venäjälle tyrehtyi lokakuun vallankumouksen myötä.

Saaren vuosisataisesta historiasta on säilynyt todisteita Akrotirin ja Mesa Vounoun arkeologisilla alueilla, ja lisäksi niitä säilytetään Theran ja Ateenan arkeologisissa museoissa sekä Megaro Gyzi -kulttuurikeskuksessa. Santorinin saari itsessään, kalderoineen, tuliperäisine kivilajeineen, perinteisine asutusalueineen, torneineen ja maanlaisine varastoineen ("kanaves"), on elävä historiallinen todiste.

Nykypäivänä Santorinilla on viininvalmistamoita, joilla on käytössään täydellinen tekninen välineistö. Niissä valmistettavien laatuviinien valmistusprosessit ovat järjestelmällisiä ja loppuun hiottuja.

Tämä (kulttuurinen, sosiaalinen ja taloudellinen) yhteys on viime vuosina vahvistunut useiden saarella järjestettyjen tapahtumien kautta, joista esimerkkinä mainittakoon Ampelos-konferenssit. Santorini valittiin näiden kansainvälisten viinimatiikkaan keskittyvien konferenssien tapahtumapaikaksi paitsi siksi, että se on kaunis ja ainutlaatuinen maailmankolkka myös siksi, että sen viininviljely- ja viinintuotantoperinteet, joita tämän Egeanmeren tuliperäisen saaren erityinen ekosysteemi on suosinut, ulottuvat 3 500 vuoden päähän.

8.10. *Luontaisesti makean olkiviinin ja kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin laadullinen, historiallinen ja kulttuurinen yhteys maantieteelliseen ympäristöön*

Maantieteellinen ympäristö ja maantieteellinen alkuperä

Santorini-viinien (SAN) viljelyalue on noin 12 000 hehtaarin suuruinen. Alue alkaa tasaisesti merenpinnan tasosta ja ulottuu pengerrerettyinä noin 300 metrin korkeuteen.

Alueella vallitsee tyypillinen Välimeren ilmasto, jolle on ominaista voimakas auringonpaiste, kuumat ja kuivat kesät ja leudot talvet. Vuoden keskimääräinen enimmäislämpötila on 23 °C ja vähimmäislämpötila 14 °C. Vuotuinen sademäärä on yhteensä 250–370 mm.

Santorinin maaperä koostuu lähes kokonaan tertiäärisistä sedimenteistä, hohkakivestä ja laavasta. Santorinin maaperä on hiekkapohjaista ja vähäsavista. Sen orgaaninen aines on niukkaa, lukuun ottamatta pientä Proftis Iliasin ympärillä olevaa aluetta, jonka maaperässä ei ole kalsiumkarbonaattia. Näistä syistä, vaikka maaperässä on runsaasti kaliumia, kasvit eivät kykene imemään sitä viinihapon eliminoimiseen tarvittavia määriä, mistä johtuu myös santorinilaisten viinien korkea happamuus. Kaliumin vähäiseen imeytymiseen vaikuttaa myös vähäsatteinen ilmasto ja se, että viinitarhoja ei kastella.

Saari on erittäin kuiva, ja kesäkuukausina, jolloin rypäleet kypsyvät, lämpötilat ovat hyvin korkeita. Tämän pitkän kuivan kauden aikana kasvien vedentarvetta huojentaa meriveden haihtumisesta muodostuva, kalderasta nouseva sumu, joka peittää saaren.

Samaan aikaan, kesäkuukausien aikana, pohjoistuulet ("meltemia") piiskaavat saarta armottomasti ja estävät kosteuden kertymisen viinirypäleiden pintaan päivän aikana. Yöllä sitä vastoin, kun lämpötilat laskevat ja ilmasto-olot muuttuvat melko kosteiksi, saaren tuliperäinen maaperä imee kosteutta, jota viiniköynnökset tarvitsevat kasvaakseen.

Alueille, joilla maa viettää jyrkästi, Santorinin asukkaat ovat rakentaneet kuuluisia penkereitä eli maaperää on muokattu porrasmaisiksi tasoiksi viljelyn helpottamiseksi ja vedenpuutteen rajoittamiseksi.

Tämän ainutlaatuisen ilmaston ja maaperän yhdistelmän tuloksena Santorinin viinirypäleet kypsyvät nopeasti ja säilyttävät hapokkuutensa.

Viiniköynnökset, kuten kaikki muukin tuulenpiekemällä Santorinilla, ovat erityisiä. Viiniköynnökset on istutettu harvaan, ja ne kasvavat matalalla lähellä maanpintaa. Suojellakseen rypäleitä raivoavilta ja tuhoisilta tuulilta, jotka piinaavat saarta talvisin, santorinilaiset leikkaavat viiniköynnökset siten, että ne muodostavat seppeleitä, joiden sisäosassa viinirypäleet kasvavat.

Suuria hyönteisten tai tautien aiheuttamia tuhoja ei yleensä esiinny. Ainoa kasvinsuojelutoimenpide on 1–2 ennaltaehkäisevää rikkiannosta keväällä.

Santorinin viinitarhat ovat Kreikan vanhimpia. Jotkin viiniköynnökset voivat olla jopa 300 vuotta vanhoja. Viiniköynnökset ovat varttamattomia ("omajuurisia") eli niitä ei ole vartettu amerikkalasiin juuriin. Tämä johtuu siitä, että viinikirva – viiniköynnösten tuholainen – ei ole koskaan rantautunut saarelle. Onneksi saaren vulkaaninen maaperä, joka on hiekkapitoista (93–97 %) ja savetonta, ei ole viinikirvalle suotuisa.

On monia tekijöitä, jotka muodostavat yhdessä maailmanlaajuisesti ainutlaatuisen mikroilmaston, joka edistää rypäleiden täyttämistä ja antaa niille erityisiä ominaisuuksia. Näiden seikkojen yhdistyminen vaikutukseen, joka auringolle altistamisella ja vanhentamisella on, synnyttää makeita viinejä, joiden ominaisuudet ovat konsentroituneita ja joiden maku ja tuoksu ovat ihastuttavat samettisia.

#### 8.11. *Luontaisesti makean olkiviinin ja kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin laadullinen, historiallinen ja kulttuurinen yhteys maantieteelliseen ympäristöön*

Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot

Theran ja Therasian saarten viinitarhat ovat käytännössä eräänlaisia Egeanmeren "parvekkeita". Kesän aikana pohjoistuulet ("meltemia") pitävät lämpötilat aisoissa ja muodostavat erityisen mikroilmaston, joka edesauttaa rypäleiden kypsymistä ja parantaa niiden koostumusta "teknisessä kypsytysvaiheessa" (hapokkuus, väri, aromit, sokerit jne.). Tuloksena on erittäin laadukkaita viinejä.

Lisäksi tämä ilmasto-olojen, saarten maaperän koostumuksen, rypälelajikkeiden sekä käytössä olevien viljely- ja viininvalmistusmenetelmien yhdistelmä vaikuttaa osaltaan Santorini-viinien (SAN) laatuominaisuuksiin.

Luontaisesti makea valkoinen Santorini-olkiviini sekä kuivatuista rypäleistä valmistettu väkevä Santorini-viini (SAN) valmistetaan 51 prosenttisesti Asyrtiko-lajikkeen rypäleistä. Lisäksi käytetään Aidani- ja Athiri-lajiketta sekä pieniä määriä "ulkolaisia" lajikkeita, erityisesti Gaidouria-, Katsano-, vaalea Muscat-, Monemvasia-, Platani-, Potamisi- ja Roditis (roseelajike) -lajikkeita, joita on viljelty perinteisesti Theran ja Therasian saarikokonaisuuden muodostamalla alueella.

Sadonkorjuun jälkeen Vinsanto-viinin tuotantoon tarkoitettujen rypäleet levitetään kuivumaan Egeanmeren kuumaan auringonpaisteeseen. Vettä tehokkaasti läpäisevä maaperä pitää huolen siitä, että rypäleet eivät mätäne. Suurin osa rypäleiden sisältämästä vedestä on haihtunut 7–12 päivän kuluttua ja kaikki niiden ominaisuudet ovat tiivistyneet. Tämän jälkeen rypäleet murskataan hellävaroen ja ne puristetaan varovaisesti, minkä jälkeen käynnistyy hidas käyminen, jota valvotaan päivittäin. Suuren sokeripitoisuuden vuoksi käyminen loppuu ennenaikaisesti, jolloin syntyy luontaisesti makea viini alkoholia lisäämättä. Viiniä kypsytetään tammitynnyreissä vähintään 24 kuukautta. Aika kypsytää Vinsantoa lempeästi: se lisää mittaamattomalla tavalla makuja ja aromeja viinin levätessä kaikessa rauhassa saarten pimeissä viinikellareissa. Ajan kuluessa Vinsanton ominaisuuden tiivistyvät entisestään ja suutuntumasta tulee ihanan samettinen, mikä tekee vanhentamisesta olennaisen osan valmistusprosessia.

Vinsanton valmistamiseen tarvitaan noin kuusi kiloa viinirypäleitä litraa kohti, joskus jopa kymmenen, pitkän kypsytyksen aikana tapahtuvan haihtumisen vuoksi. Siksi se on erittäin harvinaista, kuten kaikki arvokas.

Edellä mainitut Vinsanton kotoperäiset tuotantolajikkeet vaikuttavat kukin omalla tavallaan tämän viinin suurenmoisuuteen: Asyrtiko tuo valtavaa hapokkuutta, hienostuneisuutta ja mineraalien vivahteita, Aidani vaikuttaa runkoon ja tuo syvän humalluttavan aromin, Athirista on peräisin viinin hieno ja hauras luonne, ja yhdessä nämä kaikki synnyttävät Vinsanton monitahoisuuden.

#### 8.12. *Luontaisesti makean olkiviinin ja kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin laadullinen, historiallinen ja kulttuurinen yhteys maantieteelliseen ympäristöön*

Syy- ja seuraussuhde

Santorini-viinien (SAN) ainutlaatuisuus, kuten edellä olevissa alakohdissa on esitetty, johtuu saarten erityispiirteistä ja erityisesti seuraavista viljelytekniikoista:

1. Silmukkamuoto: Tämä Santorinilla käytetty viiniköynnöksen erityinen viljelymenetelmä on paikallinen, antiikin Kreikasta peräisin oleva menetelmä, joka on säilynyt nykypäivään. Muodostaakseen ”silmukan” Santorinin kokeneet viininviljelijät letittävät yhteen viiniköynnöksen versot ja muodostavat näin suuren seppeleen, eräänlaisen korimaisen muodostelman, joka kasvaa matalalla vulkaanisen maan pinnassa. Muodostelman sisällä viinirypäleet kasvavat suojassa tuotannon vaarantumatta, ja viiniköynnös pystyy selviytymään Santorinin erityisen vaikeista maaperä- ja ilmasto-oloista, joita voidaan lyhyesti luonnehtia seuraavasti:
  - erittäin voimakkaat tuulet, erityisesti keväällä, jolloin uudet versot puhkeavat
  - tuliperäisestä maaperästä peräisin olevan hiekan lentämisestä aiheutuvat kovat iskut ja tuulen mukana kulkeva maa-aines
  - polttava auringonpaiste kesällä
  - veden puute (lukuun ottamatta merellistä kosteutta yöllä).
2. Hyvin erityinen, hiekkapitoinen maaperä, joka on hohkakiven ja tuhkan sekoitusta ja sisältää runsaasti magnesiumia, kalsiumia ja rautaa ja jonka vedenimukyky on korkea.
3. Välimeren ilmasto, jolle on ominaista leudot talvet sekä viileät kesät, joiden aikana mereltä puhaltavat pohjoistuulet viilentävät viiniköynnöksiä.
4. Päivä- ja yölämpötilojen huomattava ero, joka yhdessä merellisen kosteuden kanssa laskeutuu sumun lailla viiniköynnösten ylle, pitää viiniköynnökset viileinä ja suojaa niitä voimakkaalta auringonvalolta ja vaikuttaa myönteisesti viinirypäleiden laadulliseen kypsymiseen.

Kaikkien näiden tekijöiden yhteisvaikutuksesta sekä auringonpaisteen ansiosta saadaan viinejä, joiden aromi on intensiivinen ja monitahoinen ja joissa on mausteiden, hunajan, rusinan, suklaan, kahvin, teen, hapankirsikan, kuivatun luumun ja viikunan, kirsikka- ja hapankirsikkamarmeladin sekä mehiläisvahan vivahteita. Vanhentamisen aikana aromeista tulee voimakkaampia ja monitahoisempia. Runsaan suutuntuman yllättävä hapokkuus tasapainottaa makeutta. Maku on pyöreä, samettinen ja runsas hunajan ja sitruunan vivahteineen. Kyseessä on viini, joka on maultaan ja aromeiltaan ainutlaatuisen monitahoinen ja jonka rakenne ja maun pituus ovat erinomaisia.

#### 9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Merkinnän kuvaus:

1. Eräisiin tuotantomenetelmiin viittaavat ilmaisut

Laatuviinin alkuperänimityksen saaneiden viinien ja paikallisviinien kypsytys- ja vanhentamisajan ja markkinoille saattamisen ajankohdan sekä niiden tuotantomenetelmään tai valmistustapoihin liittyvissä merkinnöissä käytettyjen merkintöjen määrittämisestä annetun ministeriön päätöksen N:o 280557/9.6.2005 1 § (Virallinen lehti, sarja II, nro 818/15.6.2005), jossa vahvistetaan edellytykset seuraavien nimitysten käyttämiselle:

- "NEOS OINOS" tai "NEAPOS OINOS" (UUSI VIINI)
- "ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" tai "ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (KYPSYTETTY TYNNYRISSÄ)
- "ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" tai "ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (TYNNYRISSÄ VANHENNETTU)

2. Satovuoden merkitseminen

Jos viinien merkinnöissä käytetään ilmaisua "NEOS OINOS" tai "NEAPOS OINOS" (uusi viini), merkintöihin on sisällytettävä rypäleiden korjuuvuosi laatuviinin alkuperänimityksen saaneiden viinien ja paikallisviinien kypsytys- ja vanhentamisajan ja markkinoille saattamisen ajankohdan sekä niiden tuotantomenetelmään tai valmistustapoihin liittyvissä merkinnöissä käytettyjen merkintöjen määrittämisestä annetun ministeriön päätöksen N:o 280557/9.6.2005 1 §:n 2 momentin mukaisesti (Kreikan virallinen lehti, sarja II, nro 818, 15.6.2005).

3. Perinteiset merkinnät

- Viinien perinteisten merkintöjen hyväksymisestä annetun ministeriön päätöksen N:o 235309/7.2.2002 (Kreikan virallinen lehti, sarja II, nro 179, 19.2.2002) mukaisesti perinteiset merkinnät, jotka liittyvät alkuperänimitykseen tai maantieteelliseen merkintään.

Edellä mainitun ministeriön päätöksen mukaisesti ilmaisut, joita voidaan käyttää Santorinin alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä, ovat seuraavat: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (Valkoisista rypäleistä valmistettu valkoviini), ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) (Saarella sijaitsevasta viinitarhasta / sijaitsevista viinitarhoista peräisin oleva viini, ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses (Pengerretystä viinitarhasta / Pengerretyistä viinitarhoista peräisin oleva viini), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (Kukkuloilta peräisin oleva viini), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (Rinneviini), Olkiviini, VINSANTO, NYXTEPI/ Nykteri.

- Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 112 artiklan mukaiset perinteiset merkinnät, jotka liittyvät tähän alkuperänimitykseen tai maantieteelliseen merkintään.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 113 artiklan mukaisesti ja siten kuin ne ovat määriteltyinä ja kirjattuina sähköiseen e-Ambrosia-tietokantaan perinteiset merkinnät, joita voidaan käyttää Santorinin alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä ja edellyttäen, että asiaa koskevat unionin ja kansallisen lainsäädännön ehdot täyttyvät, ovat seuraavat:

Laatuviinin alkuperänimityksen (appellation d'origine de qualité supérieure) osalta SAN-merkinnällä suojattujen Agrepavli, Ampeli, Ampelonas (Ampelones), Arhontiko, Grande Réserve -merkinnän ja Réserve-merkinnän osalta Kastro, Ktima, Metokhi, Monastiri, Pyrgos, Liastos sijaan.

Lisäksi:

Νυχτέρι (Nykteri): perinteinen nimitys, joka on varattu kuiville Santorini-valkoviineille (SAN), joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähäinen, 13,5 tilavuusprosenttia, jotka on viinijetty joko säiliössä tai tynnyrissä ja joita on sen jälkeen kypsytetty puutyynyreissä vähintään kolmen (3) kuukauden ajan.

Vinsanto: perinteinen nimitys, joka on varattu kuivatuista rypäleistä tuotetuille makeille Santorini-viineille (SAN).

Poikkeukset

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Merkin kuvaus:

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viinialan alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen suojaa koskevien hakemusten, vastaväitemenettelyn, käyttörajoitusten, tuote-eritelmien muutosten, suojan peruutuksen sekä merkintöjen ja esillepanon osalta annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohta.

**Linkki eritelämään**

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEKNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2031/prodiagrafi\\_POPsantorini\\_201221.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEKNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2031/prodiagrafi_POPsantorini_201221.pdf)

---

**Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)**

(2022/C 143/10)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 (1) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN VAKIOMUUTOSTA KOSKEVA TIEDONANTO

**Άγιο Όρος / Agio Oros**

**PGI-GR-A0873-AM01**

**Tiedonannon päivämäärä: 31.12.2021**

**HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT**

**1. Rypäleiden auringolle altistamisen keston vahvistaminen 10–15 päivään valkoisten ja punaisten olkiviinien viiniyttämisen osalta**

Perustelut: Tämä aika tarvitaan, jotta jo ylikypsinä poimitut rypäleet (sokeripitoisuus yli 270 g/l) saavuttavat tavoitellun sokeripitoisuuden (350–370 g/l) siten, että ne samalla kuitenkin säilyttävät ne ominaisuudet (kuten riittävä mehukkuus, vahingoittumattomuus ja terveys), jotka mahdollistavat rypäleiden hienovaraisen puristamisen sekä rypälemehun riittävän määrän saannin.

Muutetaan otsikkoa ”Viininvalmistusmenetelmät”.

**2. Kohdan ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät” b alakohdan korvaaminen**

Otsikossa ”Viininvalmistusmenetelmät” korvataan kohdan ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät” b alakohta seuraavasti:

”b) Viiniköynnökset leikataan joko goblet-muotoon tai muotoillaan yksinkertaisella tai kaksinkertaisella Royat- tai Guyot-leikkauksella.”

Perustelu: Athos-vuoren (kreikk. Agio Oros) alueen viiniköynnösten viljelyssä, jota on harjoitettu 900-luvulta jaa. lähtien, käytettiin alun perin perinteisiä muotoja, kuten goblet-leikkausta, mutta myös vapaampia muotoja (pergolat, maata pitkin kasvavat muodostelmat jne.). Ajan mittaan ja maanviljelyn koneistumisen myötä otettiin käyttöön nykyaikaisempia ja tehokkaampia järjestelmiä, kuten Royat-leikkaus, niukkaravinteisilla ja kastelemattomilla viinitarhoilla, ja Guyot-leikkaus, kastelluilla ja hedelmällisemmällä alueilla. Pitkän perinteen vuoksi goblet-menetelmää, vaikka se onkin vähemmän tuottava, käytetään edelleen menestyksekkäästi melko monilla Athos-vuoren alueilla: alueen henkisiä päämääriä korostavassa ympäristössä taloudellinen tulos ei ole tärkein tavoite.

Otsikon ”Viininvalmistusmenetelmät” kohdan ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät” muuttaminen

**3. Lajikkeiden lisääminen valkoviinien sekä olkiviinien lajikekoostumukseen**

a) Sisällytetään valkoiset rypälelajikkeet Malagouzia ja Moscatel of Alexandria, joita voidaan käyttää missä tahansa suhteessa (kuivan, puolikuivan ja makean) valkoviinin lajikevalikoimassa.

b) Sisällytetään valkoiset rypälelajikkeet Malagouzia ja Moscatel of Alexandria, joita voidaan käyttää missä tahansa suhteessa olkiviinissä.

Perustelu: Malagouzia-lajikkeen laajaperäinen viljely on yleistynyt 1990-luvun jälkeen. Ensimmäiset laajamittaiset istutukset tehtiin naapurialueella, Sithonian niemimaalla. Myöhemmin siitä on tullut yksi Kreikan viinitarhojen suosituimmista lajikkeista, ja viimeisen 15 vuoden aikana sitä on viljelty myös Athos-vuorella. Kyseessä on rehevä ja tuottava lajike, joka on herkkä harmaahomeelle ja liialliselle kosteudelle, minkä vuoksi sitä viljellään kunkin viinitarhan keski- ja korkeammilla tasoilla, yleensä rinteillä, joilla vedenpoisto on tehokkaampaa. Näissä olosuhteissa, jotka ovat tyypillisiä myös Athos-vuorelle, lajiketta viljellään niin, että erityistä huomiota kiinnitetään lannoitukseen ja kasteluun ja kesällä suoritettaviin hoitoihin (mm. silmujen ja lehtien poistaminen). Sitä käytetään joko yksinään tai

(1) EYVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

yhdessä ominaisuuksiltaan erilaisten lajikkeiden (esim. Asyrtiko-lajikkeen) kanssa kuivien, puolikuivien ja valkoisten olkiviinin valmistukseen. Nämä viinit ovat ominaisuuksiltaan keskihapokkaita. Meren läheisyydessä sijaitsevilla maa-alueilla tuotettujen viinien vallitsevia aromeja ovat sukaattisitrunnan ja persikan aromit. Korkeammalla sijaitsevilla maa-alueilla tuotetuissa viineissä on lisäksi kasviperäisiä, basilikan ja muiden aromaattisten kasvien, vivahteita.

Moscatel of Alexandria -lajike tuotiin Athos-vuorelle todennäköisesti vuoden 1922 jälkeen, jolloin Vähä-Aasiasta Kreikkaan saapuneet pakolaiset toivat sen mukanaan ja istuttivat sitä lähinnä Pohjois-Kreikkaan ja Limnoksen saarelle. Pappismunkki Eulogios Kourilasilta löytyy maininta, jonka mukaan vuonna 1934 Megisti Lavra -luostarilla oli hyviä Moscatel of Alexandria -rypäleitä. Simonos Petras -luostari hankki Limnoksen tiluksiltaan rypäleitä, sellaisina vuosina, kun Athos-vuoren sato ei riittänyt tyydyttämään kulutustarpeita, mutta myös lisäysaineistoa. Uusi lajike rekisteröitiin vihdoinkin vuonna 1960. Se on sopeutunut Athos-vuorelle erinomaisen hyvin, mikä johtuu Athosin niemimaan erityisistä ilmasto-oloista ja siitä, että lajiketta on viljelty jo noin 100 vuoden ajan.

Lajike kehittyy erinomaisesti Athos-vuoren maaperässä, jossa hiekan ja saven määrä on yhtä suuri ja pH 6–8. Kyseessä on puolirehevä, tuottava ja kuivuutta kestävä lajike, jonka rypäleet ovat suuria ja väriltään vaaleankeltaisia. Sadonkorjuu alkaa vuodesta riippuen elokuun lopun ja syyskuun ensimmäisen kolmanneksen aikana. Athos-vuoren viinitarhoissa lajike kypsyy hieman keskimääräistä aikaisemmin kuin Kreikan muilla alueilla, joilla sitä viljellään.

Moscatel of Alexandria -lajikkeesta saatavat viinit ovat väriltään kirkkaan keltaisia sekä kultaan ja vihreään vivahtavia. Hallitsevia aromeja ovat ruusu, jasmiini, lummarjat, rypäleet ja minttu. Viineissä on keskitason alkoholipitoisuus ja hapokkuus ja hyvä (kohtuullinen+) jälkimaku suuren aromaattisen potentiaalin vuoksi. Keskitason alkoholipitoisuutensa ja hapokkuutensa vuoksi viinejä yhdistetään sekoituksiin, joissa käytetään erittäin hapokkaita lajikkeita, kuten Asyrtiko-lajiketta, ja jotka on tarkoitettu välittömään kulutukseen: niiden kypsymispotentiaali, hyvin harvoja tapauksia lukuun ottamatta, on enintään neljä vuotta.

Muutetaan otsikoita ”Sallitut rypälelajikkeet” ja ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja lisätään tietoja jaksoihin ”Maantieteellisen alueen tiedot”, ”Tuotetta koskevat tiedot” sekä ”Syy- ja seuraussuhde”.

#### 4. Lajikkeiden sisällyttäminen punaviinien, roseeviinien, väkevien punaviinien ja olkiviinien lajikevalikoimaan

- a) Sisällytetään (kuivien, puolikuivien ja makeiden) punaviinien lajivalikoimaan punaiset Merlot-, Cabernet Franc-, Agiorgitiko- ja Muscat Hamburg -lajikkeet missä tahansa suhteessa.
- b) Sisällytetään (kuivien ja puolikuivien) punaviinien lajivalikoimaan punaiset Merlot-, Cabernet Franc-, Agiorgitiko- ja Muscat Hamburg -lajikkeet missä tahansa suhteessa.
- c) Sisällytetään väkevien punaviinien lajivalikoimaan punaiset Merlot-, Cabernet Franc-, Agiorgitiko- ja Muscat Hamburg -lajikkeet missä tahansa suhteessa.
- d) Sisällytetään punaisten olkiviinien lajivalikoimaan punaiset Merlot-, Cabernet Franc-, Agiorgitiko- ja Muscat Hamburg -lajikkeet missä tahansa suhteessa.

Perustelu: Merlot- ja Cabernet Franc -lajikkeista, jotka ovat kansainvälisiä ja moniulotteisia lajikkeita, on saatu erittäin tyydyttäviä tuloksia Athos-vuoren maaperä- ja ilmasto-olosuhteissa. Viinirypäleet kypsyvät asianmukaisesti tasavärisiksi ja sokeripitoisuudeltaan tyydyttäväiksi. Merlot-lajikkeesta valmistetut viinit ovat syvänpunaisia. Niiden alkoholipitoisuus on korkea ja maku täyteläinen. Cabernet Franc -lajikkeesta valmistetut viinit ovat puolestaan tanniinisia, niiden alkoholipitoisuus on korkea, ja ne soveltuvat pitkäaikaiseen vanhentamiseen. Agiorgitiko-lajike on kreikkalainen monitahoinen lajike, jota on alettu viljellä Pohjois-Kreikassa melko hiljattain. Vaikuttaa siltä, että Halkidikissa ja erityisesti Athos-vuorella se säilyttää ominaispiirteensä. Tämä rypälelajike on tuottava ja aromaattinen ja antaa tanniineiltaan pehmeitä viinejä. Näillä ominaisuuksillaan (yhdessä Muscat Hamburg -lajikkeen kanssa) se täydentää punaisten ”Agi Oros / Άγιο Όρος” -lajikkeiden (SMM) koostumusta, jossa vallitsevia ovat voimakkaimmat ja tanniiniset lajikkeet. Muscat Hamburg -lajiketta viljellään eri puolilla Kreikkaa. Athos-vuorella sitä käytetään pääasiassa kuivissa ja puolikuivissa roseeviineissä sekä kuivissa ja makeissa punaviineissä ja olkiviineissä. Sen tuotokset ovat alueen tyypillisiä viinejä pienempiä, ja siitä valmistetut viinit ovat ominaisuuksiltaan erityisiä, alkoholipitoisuudeltaan korkeita, tanniineiltaan erittäin pehmeitä ja jälkimaultaan miellyttävän aromaattisia.

Muutetaan otsikoita ”Sallitut rypälelajikkeet” ja ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja lisätään tietoja jaksoihin ”Maantieteellisen alueen tiedot”, ”Tuotetta koskevat tiedot” sekä ”Syy- ja seuraussuhde”.

## 5. Perinteisen merkinnän ”Nama” lisääminen

Perustelu: ”Namaksi” kutsutaan perinteisesti ehtoollisviininä käytettyä punaista makeaa viiniä (olkiviini tai väkevä viini). Kyseessä on vähähappoinen ja alkoholipitoisuudeltaan alhainen erityisviinityyppi, jota on tuotettu Athos-vuorelle perinteisesti vuosisatojen ajan.

Muutetaan otsikkoa ”Perinteiset merkinnät”.

### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

#### 1. Nimi/Nimet

Άγιο Όρος / Agio Oros

#### 2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

#### 3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini
3. Väkevä viini
15. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

#### 4. Viinin/Viinien kuvaus

1. Kuiva punaviini

#### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väriltään tumman purppuranpunainen; rubiininpunaisia vivahteita.

Tuoksu: Vahva marjainen ja mausteinen tuoksu, jossa on myös vaniljan tai tupakan vivahteita riippuen kypsytyksen kestosta.

Maku: Runsas, rakenteeltaan erinomainen suutuntuma, hyvä happamuus ja pehmeät tanniinit.

- Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,0 tilavuusprosenttia
- Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,5 tilavuusprosenttia
- Kokonaissokeripitoisuus (g/l): enintään 9,0
- Enimmäishappopitoisuus: 7,0 g/l viinihappona ilmaistuna
- Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.
- Jos sokeripitoisuus on suurempi kuin 4 g/l, sovelletaan komission asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevassa B osassa vahvistettuja vaatimuksia.

#### Yleiset analyttiset ominaisuudet

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                                 |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 11                              |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään                                  | 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 20                              |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)      | 150                             |



## 2. Puolikuiva punaviini

### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väritään tumman purppuranpunainen, jossa on rubiininpunaisia vivahteita.

Tuoksu: Miellyttävä punaisten hedelmien (kirsikka, hapankirsikka) aromi.

Maku: Suutuntuma on hedelmäinen, pehmeä ja samettinen ja jälkimaku miellyttävä.

- Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,5 tilavuusprosenttia
- Kokonaissokeripitoisuus (g/l): Vähintään 4,5 ja enintään 17,5
- Enimmäishappopitoisuus: 7,0 g/l viinihappona ilmaistuna
- Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.
- Jos sokeripitoisuus on suurempi kuin 12 g/l, sovelletaan komission asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevassa B osassa vahvistettuja vaatimuksia.
- Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 200 milligrammaa litraa kohti punaviineissä, joiden sokeripitoisuus glukoosin ja fruktoosin summana ilmaistuna on vähintään 5 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

### Yleiset analyttiset ominaisuudet

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                                     |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 11                                  |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään                                  | 3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 20                                  |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)      | 200                                 |

## 3. Makea punaviini

### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Tummanpunainen väri, jossa on purppuranpunaisia, rubiininpunaisia, violetteja tai sinisiä vivahteita, jotka voivat muuttua tiilenpunaisiksi kypsymisen myötä.

Tuoksu: Moninainen ja intensiivisen aromaattinen tuoksu, jossa vallitsevia ovat hunajan ja kuivattujen hedelmien vivahteet.

Maku: Tasapainoinen happoisuus ja runsas makeus.

- Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 15,0 tilavuusprosenttia
- Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,5 tilavuusprosenttia
- Kokonaissokeripitoisuus (g/l): vähintään 45
- Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna
- Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.
- Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 300 milligrammaa litraa kohti makeissa punaviineissä, joiden alkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosentti ja sokeripitoisuus 45 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

| Yleiset analyttiset ominaisuudet                                  |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                                     |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 11                                  |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään                                  | 3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 20                                  |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)      | 300                                 |

#### 4. Kuiva roseeviini

##### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Hailakan vaaleanpunainen väri, jossa on toisinaan oransseja vivahteita.

Tuoksu: Punaisten hedelmien ja ruusun tuoksu ja myös kasvipärsäisiä (paprikan) vivahteita käytetystä lajikkeesta riippuen.

Maku: Tuoksuaromit erottuvat myös maussa, jolle on ominaista pitkä jälkimaku; suutuntuma on miellyttävä, hedelmäinen ja raikkaan hapokas.

- Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,0 tilavuusprosenttia
- Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 tilavuusprosenttia
- Kokonaissokeripitoisuus (g/l): enintään 9,0
- Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna
- Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.
- Jos sokeripitoisuus on suurempi kuin 4 g/l, sovelletaan komission asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevassa B osassa vahvistettuja vaatimuksia.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet                                  |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                                     |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 11                                  |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään                                  | 3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 18                                  |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)      | 200                                 |

#### 5. Puolikuiva roseeviini

##### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Tumman vaaleanpunainen tai oranssi väri uutteesta riippuen.

Tuoksu: Ominaisia ovat punaiset marjat ja hedelmät, mansikan, vadelman, orvokin ja makean kirsikan aromit.

Maku: Mehevä, alkoholipitoisuudeltaan keskivahva maku, jossa tasapainoinen kokonaisuus syntyy makeuteen yhdistyvästä kevyestä hapokkuudesta.

- Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 tilavuusprosenttia
- Kokonaissokeripitoisuus (g/l): vähintään 4,5 ja enintään 17,5
- Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna
- Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.
- Jos sokeripitoisuus on suurempi kuin 12 g/l, sovelletaan komission asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevassa B osassa vahvistettuja vaatimuksia.
- Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 250 milligrammaa litraa kohti roseeviineissä, joiden sokeripitoisuus glukoosin ja fruktoosin summana ilmaistuna on vähintään 5 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

Yleiset analyttiset ominaisuudet

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                                     |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 11                                  |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään                                  | 3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 18                                  |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)      | 250                                 |

## 6. Kuiva valkoviini

### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Kristallinkirkas vaaleankeltainen väri, jossa on vihreitä vivahteita.

Tuoksu: Aromeja hallitsevat sitrushedelmät ja valkoliaiset hedelmät (persikka, omena).

Maku: Maku on raikas ja tasapainoinen ja jälkimaku pitkä.

- Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,0 tilavuusprosenttia
- Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 tilavuusprosenttia
- Kokonaissokeripitoisuus (g/l): enintään 9,0
- Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna
- Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.
- Jos sokeripitoisuus on suurempi kuin 4 g/l, sovelletaan komission asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevassa B osassa vahvistettuja vaatimuksia.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)     |                                     |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | 11                                  |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään               | 3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna |

|   |     |
|---|-----|
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 18  |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)      | 200 |

### 7. Puolikuiva valkoviini

#### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Kirkkaan kullankeltainen väri.

Tuoksu: Vallitseviin kukkaisaromeihin yhdistyy pirteä hedelmäisyys.

Maku: Rakenteeltaan hyvä, suutuntuma on pyöreä ja tukevan hapokas.

- Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 tilavuusprosenttia
- Kokonaissokeripitoisuus (g/l): vähintään 4,5 ja enintään 17,5
- Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna
- Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.
- Jos sokeripitoisuus on suurempi kuin 12 g/l, sovelletaan komission asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevassa B osassa vahvistettuja vaatimuksia.
- Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 250 milligrammaa litraa kohti valkoviineissä, joiden sokeripitoisuus glukoosin ja fruktoosin summana ilmaistuna on vähintään 5 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

#### Yleiset analyttiset ominaisuudet

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                                     |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 11                                  |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään                                  | 3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 18                                  |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)      | 250                                 |

### 8. Makea valkoviini

#### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Vihreään vivahtava keltainen väri, joka voi vanhetessaan syventyä voimakkaan keltaiseksi.

Tuoksu: Moninainen ja intensiivinen tuoksu, jossa on vivahteita hedelmistä, kukista ja makeista mausteista riippuen käytetyistä lajikkeista.

Maku: Tasapainoinen ja makea maku, jossa suutuntuma on runsas ja jälkimaku pitkä.

- Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 15,0 tilavuusprosenttia
- Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,0 tilavuusprosenttia
- Kokonaissokeripitoisuus (g/l): Vähintään 45
- Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna
- Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

- Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on 300 milligrammaa litraa kohti edellyttäen, että kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosenttia (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

| Yleiset analyttiset ominaisuudet                                  |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                                     |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 11                                  |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään                                  | 3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 18                                  |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)      | 300                                 |

#### 9. Väkevä punaviini

##### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri tumman purppuranpunainen; rubiininpunaisia häivähdyksiä.

Tuoksu: Intensiivinen pähkinäinen, kuivattujen punaisten hedelmien, hunajan, vahan ja tumman suklaan tuoksu.

Maku: Pirteä, täyteläinen, runsas ja tasapainoisen makea.

- Todellinen alkoholipitoisuus vähintään 22,0 tilavuusprosenttia
- Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 17,5 tilavuusprosenttia
- Vähimmäissokeripitoisuus: vähintään 221 (g/l) rypälemehun osalta
- Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna
- Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.
- Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on 200 milligrammaa litraa kohti väkevissä viineissä edellyttäen, että sokeripitoisuus on vähintään 5 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

| Yleiset analyttiset ominaisuudet                                  |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                                     |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 15                                  |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään                                  | 3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 20                                  |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)      | 200                                 |

#### 10. Kuivatuista rypäleistä valmistettu valkoviini

##### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Tummankeltainen väri, jossa on ruskeita vivahteita kypsytysajasta riippuen.

Tuoksu: Monitahoinen tuoksu, jossa kanelin ja ruusun tuoksu yhdistyvät kuivattuihin hedelmiin, kuten aprikoosiin ja rusinoihin.

Maku: Suutuntuma on pehmeä ja makea, rouhean hapokas ja rakenteeltaan erittäin hyvä.

- Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 16,0 tilavuusprosenttia
- Kokonaissokeripitoisuus (g/l): 45
- Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna
- Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.
- Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 400 milligrammaa litraa kohti kuivatuista rypäleistä valmistetuissa makeissa viineissä, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 45 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

Yleiset analyttiset ominaisuudet

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                                     |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 9                                   |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään                                  | 3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 30                                  |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)      | 400                                 |

11. *Kuivatuista rypäleistä valmistettu punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri on kullanuskea, ja siinä on korallinpunaisia häivähdyksiä.

Tuoksu: Monitahoinen kuivattujen hedelmien, kuten viikunan, aprikoosin ja rusinan, sekä makeiden mausteiden muodostama bukee.

Maku: Täyteläinen ja runsas suutuntuma, jota luonnehtii tasapainoinen makeus ja kuivattujen hedelmien, kuten aprikoosin ja viikunan, aromit.

- Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 16,0 tilavuusprosenttia
- Vähimmäissokeripitoisuus: 140 g/l
- Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna
- Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.
- Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 400 milligrammaa litraa kohti kuivatuista rypäleistä valmistetuissa makeissa viineissä, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 45 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

Yleiset analyttiset ominaisuudet

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)     |                                     |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | 9                                   |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään               | 3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna |

|   |     |
|---|-----|
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 30  |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)      | 400 |

## 5. Viininvalmistusmenetelmät

### 5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

#### 1. Viiniköynnösten leikkaustavat

Viljelykäytäntö

Viiniköynnökset leikataan joko goblet-muotoon tai muotoillaan yksinkertaisella tai kaksinkertaisella Royat- tai Guyot-leikkauksella.

#### 2. Valkoviinien ja valkoisten olkiviinien viiniyttäminen

Viininvalmistusmenetelmiin sovellettavat rajoitukset

##### a) Valkoviinin viiniyttäminen:

SMM-merkinnällä suojatun "Agio Oros / Αγιο Όρος" -valkoviinin valmistuksessa käytetään nykyaikaista valkoviinien valmistusteknologiaa. Alkoholikäymisen aikana lämpötila saa olla enintään 20 °C.

##### b) Valkoisten olkiviinien viiniyttäminen:

Rypäleet korjataan ylikypsinä (yli 270 g/l), minkä jälkeen niitä kuivatetaan 10–15 päivää, kunnes saavutetaan haluttu sokeripitoisuus (350–370 g/l). Tämän jälkeen rypäleet puristetaan viininpuristimessa rypälemehuksi. Tätä seuraa alkoholikäyminen valvotussa 16–18 °C:n käymislämpötilassa.

#### 3. Punaviinien, punaisten olkiviinien, väkevien punaviinien ja roseeviinien viiniyttäminen

Viininvalmistusmenetelmiin sovellettavat rajoitukset

##### a) Punaviinin viiniyttäminen:

SMM-merkinnällä suojattu "Agio Oros / Αγιο Όρος" -punaviini valmistetaan perinteisillä punaviinin valmistusmenetelmillä.

##### b) Punaisten olkiviinien viiniyttäminen:

Rypäleet korjataan ylikypsinä (yli 270 g/l), minkä jälkeen niitä kuivatetaan 10–15 päivää, kunnes saavutetaan haluttu sokeripitoisuus (350–370 g/l). Tämän jälkeen rypäleet puristetaan ja toimitetaan viininvalmistamoon, jossa alkoholikäyminen tapahtuu valvotussa 20–22 °C:n lämpötilassa.

##### c) Väkevien punaviinin viiniyttäminen:

Perkaamisen ja kevyen murskaamisen jälkeen rypäleet toimitetaan viininvalmistamoihin, joissa alkoholikäyminen käynnistetään. Alkoholikäyminen tapahtuu valvotussa 20–22 °C:n lämpötilassa. Kun viini on saanut halutut aistinvaraiset ominaisuudet, se erotetaan puristejäännöksestä. Alkoholikäymisen lopettamiseksi lisätään viinistä peräisin olevaa neutraalia alkoholia, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 96 tilavuusprosenttia, ja hiivat poistetaan suodattamalla.

##### d) Roseeviinin viiniyttäminen:

SMM-merkinnällä suojatun "Agio Oros / Αγιο Όρος" -roseeviinin valmistukseen käytetään nykyaikaista roseeviinien valmistusteknologiaa. Alkoholikäymisen aikana lämpötila saa olla enintään 20 °C.

#### 4. Viinien valmistuksessa käytettävät erityiset valmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

- a) Valmistettaessa puolikuivaa, puolimakeaa ja makeaa viiniä makeuttaminen sallitaan voimassa olevien säännösten (asetuksen (EU) 2019/934 liite I) mukaisesti.
- b) Väkevä viini valmistetaan käymistilassa olevasta rypäleen puristemehusta, jonka luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia, tai viinistä taikka edellä mainittujen sekoituksesta, johon on lisätty sellaisenaan tai sekoitettuna viinistä peräisin olevaa neutraalia alkoholia, mukaan lukien kuivattujen rypäleiden tislauksesta syntynyt alkoholi, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 96 tilavuusprosenttia, taikka viinistä tai kuivatuista rypäleistä tislattu alkoholijuoma, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 52 tilavuusprosenttia ja enintään 86 tilavuusprosenttia.
- c) Olkiviini valmistetaan auringossa tai varjossa 10–15 päivän ajan osittain kuivattujen rypäleiden puristemehusta. Puristemehu viiniytetään ilman, että siihen lisätään – ennen alkoholikäymistä, sen aikana tai sen jälkeen – rypäleen puristemehua tai puhdistettua tiivistettyä rypälemehua tai maatalousperäistä alkoholia tai tislettä ja tiivistämättä millään tavalla kuivatetuista rypäleistä saatua puristemehua. Lopullisen tuotteen sokeri- ja alkoholipitoisuus on peräisin yksinomaan viiniytetyistä rypäleistä.

## 5.2. Enimmäistuotos

### 1. Enimmäistuotos hehtolitroina lopputuotetta/ha

96 hehtolitraa hehtaaria kohden

### 2. Enimmäistuotos kilogrammoina rypäleitä hehtaaria kohden

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

## 6. Rajattu maantieteellinen alue

"Agio Oros / Άγιο Όρος" -viinien (SMM) rajattu tuotantoalue käsittää Athos-vuoren hallintoalueen sekä lähellä sijaitsevan Halkidikin prefektuurin Stagira-Akanthosin kunnan Uranupolisin tuotantoalueen 10–400 metrin korkeudessa.

## 7. Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Grenache rouge N

Merlot N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Agiorgitiko N

Athiri B

Asyrtiko B

Limnio N

Malagouzia B

Moscatel of Alexandria B

Muscat Hamburg N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Nausis

Roditis Rs – Alepou



## 8. Yhteyden tai yhteyksien kuvaus

### 8.1. Historiallinen, kulttuurinen ja sosiaalinen yhteys

#### 1. Historiallinen yhteys

Viininviljely on ollut kehittyntä Athos-vuorella, kuten ilmenee munkkien jälkeensä jättämistä kirjallisista lähteistä. Viininviljelyyn viitataan laajasti pappismunkki Eulogios Kurilas Lauriotisin teoksessa. Lähteet osoittavat, että viininviljely oli laajamittaista Athos-vuorella, mistä kielivät myös viininvalmistamot, joita on edelleen kaikissa Athos-vuoren luostareissa. Mainittakoon, että kukin luostari tuotti vuosittain noin 80–100 kuutiolitran viiniä. Athos-vuoren 20 luostarin lisäksi viiniköynnöksiä viljellään ja viiniä kulutetaan myös muilla sille kuuluvilla alueilla, kuten Ieres Skites- ja Iera Kelia -alueella. Vanhastaan käytössä ovat olleet seuraavat lajikkeet: Limnio, Fokiano, Mavroudi, Roditis ja Moscatel of Alexandria. Vuoden 1990 jälkeen on alettu viljellä myös ulkomaisia lajikkeita: Merlot'ta, Canernet Sauvignonia ja Syrahia. Viimeisten 15 vuoden aikana on tehty useita uusia istutuksia, joissa on käytetty Malagouzia-, Agiorgitiko-, Muscat Hamburg- ja Cabernet Franc -lajikkeita, jotka näyttävät sopeutuneen täydellisesti ja alkanee tuottaa alueelle tyypillisiä erinomaisia tuotteita.

Athos-vuoren luostarien perustaminen on johtanut viiniköynnösten järjestelmälliseen viljelyyn ja suuren mittakaavan viinintuotantoon. Ensimmäisessä luostarin sisäisiä sääntöjä koskevassa tyypikon-kirjassa (vuodelta 972) säädetään Athos-vuoren alueella käytävästä viinikaupasta. Pian tämän jälkeen luostariviinien kauppa laajeni myös Athos-vuoren ulkopuolelle. Seuraavan tuhannen vuoden ajan luostarit toimivat monilla Kreikan alueilla viininviljelyperinteen säilyttäjinä, ja niiden yhteydessä toimi järjestäytyneitä viininvalmistamoja.

#### 2. Väkevien viinien ja olkiviinien historiallinen yhteys

Väkevien viinien ja olkiviinien valmistamisen perinne ulottuu ainakin 1 000 vuoden taakse, jolloin munkit valmistivat kuivien viinien lisäksi myös tietyn määrän olkiviiniä tai väkevää viiniä. Tätä viiniä nautittiin aterioilla suurten kristillisten juhlien yhteydessä.

Alueen korkeat lämpötilat ja runsas auringonvalo mahdollistavat sokerin kertymisen rypäleisiin. Näin saavutetaan sopiva alkoholipitoisuus sekä tarvittavat aromaattiset ominaisuudet laatuviinien (olkiviinien ja väkevät viinit) valmistukseen.

Vuosien saatossa nämä viinit alkoivat saavuttaa mainetta myös tuotantoalueensa ulkopuolella ja ne tulivat tunnetuiksi laatuunsa ja aistinvaraisten ominaisuuksiensa ansiosta kaikkialla Kreikassa.

Noin kaksikymmentä vuotta sitten alueen viininvalmistamot alkoivat järjestelmällisesti tuottaa näitä viinejä ja käydä niillä kauppaa. Viininvalmistamot jatkoivat perinteisten tekniikoiden käyttöä yhdistäen niitä nykyaikaiseen teknologiaan.

Näiden vuosikymmenten aikana viinien maine levisi vielä laajemmalle. Niiden nimi on kytkeytynyt erottamattomasti valmistusalueeseen ottaen huomioon, että niiden erityisominaisuudet johtuvat lajikkeista yhdistettynä maaperä- ja ilmasto-oloihin sekä tuotantotapaan.

#### 3. Kulttuurinen, sosiaalinen ja taloudellinen yhteys

Viiniköynnökset ja viini ovat kuuluneet paikallisten asukkaiden kulttuuriin, yhteiskuntaan ja talouselämään muinaisista ajoista lähtien. Alueella järjestetyt viiniin liittyvät tapahtumat ja teemapäivät sekä paikalliset kulttuuri-perinteet osoittavat, että tämä yhteys on edelleen voimissaan. Olkiviineillä ja väkeville viineille on erityinen asema (erityisesti sosiaalisissa tapahtumissa).

### 8.2. Maantieteellinen ympäristö

#### 1. Maantieteellinen ympäristö ja maantieteellinen alkuperä

"Agio Oros Athos / Αγιον Όρος Αθως" -viiniä, jolla on suojattu maantieteellinen merkintä, voidaan tuottaa alueella, joka sijaitsee Athosin niemimaan hallinnollisten rajojen sisällä. Kyse on tavallisesti viinitarhoista, jotka kasvavat joko meren rannalla tai enintään 400 metrin korkeudessa sijaitsevilla rinteillä. Viinitarhojen maaperä on kohtalaisen kevyttä. Se vaihtelee savisesta hiekkamaasta hiekkaiseen savimaahan ja on pH:ltaan sopivaa. Paikoitellen maaperä on hiekkapitoista hiesua, jossa suolaisuus ei muodosta ongelmaa. Rauta- ja kupari- ja magnesiumipitoisuus on korkea ja fosfori- ja mangaanipitoisuus riittävä.

Rodopien maamuodostelma laajenee myös Athos-vuoren niemimaalle, mikä vaikuttaa maaperän geologiseen koostumukseen: metamorfiset ja kiteiset kivilajit (gneissit, vihreäsävyiset kivet, kalkkikivet, kiteiset kalkkikivet, marmori jne.) sekä magmakivet (graniitti, granodioriitti ja ofioliitit) ovat vallitsevia.

Alueen pinnanmuodostuksellisia erityispiirteitä ovat rantaviivan jyrkät rinteet, voimakas poimuttuminen sekä Athos-vuori, joka kohoo äkkijyrkkänä pyramidinkaltaisena muodostelmana yli 2 000 metrin (2 033 m) korkeuteen. Tämä voimakas pintamuodostelma jyrkkärinteisine rantoineen ja eteläkärjen merivirtoineen muovaa Athosin niemimaan ilmasto-olosuhteita.

Arnaian, Neos Marmarasin ja Stratonin sääasemien meteorologisten tietojen mukaan Athos-vuoren ilmasto vaihtelee alangoilla vallitsevasta, Välimeren rannikkoilmastosta Välimeren mannerilmastoon ylängöllä ja kosteaan mannerilmastoon vuoristoalueilla. Alueella vallitsevalle Välimeren rannikkoilmastolle ovat tyypillisiä leudot talvet ja viileät kesät. Tasankojen mutta myös vuoristoalueiden mikroilmastolle on ominaista, että haitallisia pakkasia tai liian korkeita lämpötiloja ei esiinny.

Kuumimmat kuukaudet ovat heinä- ja elokuu, jolloin keskimääräinen päivälämpötila on noin 31 °C. Kylmimmät kuukaudet ovat tammi- ja helmikuu, jolloin keskimääräinen päivälämpötila on noin 8 °C. Tämä ei kuitenkaan aiheuta ongelmia, koska keskimääräinen minimilämpötila on yli 0 °C.

Vuotuinen sademäärä vaihtelee keskimäärin 470 millimetristä (tasankoalueilla) 850 millimetriin (vuoristossa). Sateisin kausi ulottuu lokakuusta huhtikuuhun.

Tuulet puhaltavat enimmäkseen pohjoisesta ja koillisesta, ja etelätuulia esiintyy pääasiassa kesäkaudella. Halkidikin ilmastoon liittyy poikkeuksellinen piirre: vaikka Halkidiki sijaitsee Pohjois-Kreikassa, sen Egeanmerelle avautuva rannikko-osuus on niin laaja (630 km rantaviivaa), että Halkidiki sijoittuu samoille vähimmäis- ja enimmäisisotermikäyrille kuin etelämpänä sijaitsevat Messinian, Aitolia-Akarnanian ja Attikan alueet.

## 2. Väkevien viinien ja olkiviinien maantieteellinen ympäristö ja alkuperä

Viittävä, kevyt, kuiva ja hiekkainen maaperä yhdistettynä paikalliseen Välimeren ilmastoon, kylmine talvineen ja ilmvirtoineen, ja runsaaseen auringonvaloon kesäkuukausina luovat otolliset olosuhteet aikaisemmin kypsyväälle ja parempilaatuiselle rypäletuotannolle: rypäleissä on melko paljon sokeria, hyvä väri, asianmukainen fenolinen kypsytys sekä melko korkean alkoholipitoisuuden potentiaali. Nämä ominaisuudet ovat välttämättömiä olkiviinin tai väkevän viinin valmistukseen.

Loppukesän korkeat lämpötilat ovat suotuisia rypäleiden kuivattamiselle. Yhdessä runsaan auringonvalon kanssa ne myötävaikuttavat korkealaatuisten ja kaupallisesti arvokkaiden olkiviinien ja väkevien viinien tuotantoon.

### 8.3. Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot

#### 1. Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot

Ilmasto-olojen, maaperän, rypälelajikkeiden sekä viljely- ja viininvalmistusmenetelmien yhdistelmä vaikuttaa osaltaan "Agio Oros / Άγιο Όρος" -viinien (SMM) laatuominaisuuksiin.

#### 2. Tuotetiedot, jotka koskevat luokkaa "viini"

SMM-merkinnällä suojatut "Agio Oros / Άγιο Όρος" -valkoviinit ovat väriltään kirkkaan keltaisia ja vihreään taittavia tai voimakkaan kullankeltaisia, kun viiniä on kypsytetty tammitynnyreissä. Aromit vaihtelevat tyyppin, lajikkeen ja vanhenemisen mukaan, ja viineille ovat ominaisia eksoottisten kesähedelmien, jasmiinin, sitrushedelmien ja vaniljan vivahteet. Viinit ovat pyöreitä ja raikkaan hapokkaita. Suutuntuma on runsas ja jälkimaku pitkä, viiniyttämistavasta riippuen.

SMM-merkinnällä suojattujen "Agio Oros / Άγιο Όρος" -punaviinien väri on voimakkaan punainen, siniseen taittuva. Aromeissa korostuvat punaiset hedelmät, mausteet, kuivatut hedelmät ja vanilja. Suutuntuma on tuhti ja maku tasapainoinen. Tanniinit ovat pehmeitä. Nämä ominaisuudet ovat seurausta alueen ihanteellisista ilmasto-olosuhteista, joiden ansiosta viineihin kehittyi hyvä tekninen ja fenolinen kypsytys.

SMM-merkinnällä suojattujen "Agio Oros / Άγιο Όρος" -roseeviinien väri vaihtelee ruusunpunaisesta, rubiinipunaiseen ja vaaleanpunaiseen sinisine ja oransseine vivahteineen. Tuoksussa korostuvat punaiset hedelmät. Näille viineille on ominaista raikkaus, tasapainoinen maku ja hapokkuus.

### 3. Väkevien viinien ja olkiviinien tuotetiedot

SMM-merkinnällä suojattuihin valkoisiin ja punaisiin olkiviineihin tarkoitettut rypäleet korjataan viiniköynnöksistä hyvin kypsinä, minkä jälkeen ne levitetään aurinkoon 10–15 päivän ajaksi, jotta sokerit tiivistyisivät edelleen. Alkoholikäyminen on hidasta ja päättyy itsekseen. Käymättömän sokerin määrä antaa viinille sille ominaisen makean maun. Kypsytyks tapahtuu tammitynnyreissä 1–2 vuoden ajan, minkä tuloksena syntyy suussasulavia ja täyteläisiä viinejä. Tuoksua hallitsevat mausteet, kuivatut hedelmät ja pähkinät, viikuna, rusinat ja aprikoosi.

SMM-merkinnällä suojattujen väkevien viinien osalta menettely on hieman erilainen siinä mielessä, että rypäleiden annetaan kypsyä viiniköynnöksessä sellaisina vuosina, kun ilmasto-olot sen sallivat, jotta sokeripitoisuus kasvaa ja sitä seuraava alkoholikäyminen keskeytetään haluttuun alkoholipitoisuuteen alkoholia lisäämällä. Kyse on tavallisesti punaviineistä, joiden alkoholipitoisuus on alhainen tai keskinkertainen ja suutuntuma tiivis ja täyteläinen. Runsasta tuoksua hallitsevat rusinoiden, tumman suklaan ja kuivattujen hedelmien aromit.

## 8.4. Syy- ja seuraussuhde

### 1. Syy- ja seuraussuhde

SMM-suojattujen "Agio Oros / Άγιο Όρος" -viinien ainutlaatuiset ominaispiirteet syntyvät alueen erityispiirteiden (mm. maaperä, ilmasto ja tuulien vaikutus kesäisin), viljeltyjen lajikkeiden ja käytössä olevien viljelytekniikoiden yhteisvaikutuksesta.

### 2. Syy-seuraussuhde, joka koskee luokkaa "viini"

Kaikki lajikkeet ovat sopeutuneet ihanteellisesti Athos-vuoren alueelle, jolla tuotetaan alueelle tyypillisiä runsasaromisia sekä maultaan täyteläisiä ja tasapainoisia viinejä. Alueen kuivat ja lämpimät olosuhteet ja maaperätyyppi vaikuttavat rypäleiden kypsymisajankohtaan, joka ajoittuu elokuun puolivälistä syyskuun puoliväliin, lajikkeesta riippuen.

Alueella viljeltyjen perinteisten valkoisten lajikkeiden (Roditis, Assyrtiko ja Athiri) sekä ulkomaisten, menestyksekkäästi kokeiltujen Chardonnay- ja Sauvignon Blanc -lajikkeiden, lisäksi uusi Malagouzia-lajike on sopeutunut erinomaisesti alueelle. Sitä viljellään kunkin viinitarhan keski- ja korkeammilla tasoilla, koska se on herkkä liialliselle kosteudelle. Rypäleet kypsyvät elokuun lopulla, ja niistä saataville viineille on tyypillistä korkea alkoholipitoisuus, hyvä hapokkuus ja trooppisten hedelmien, sitrushedelmien (lähinnä sukaattisruunan) ja basilikan aromit.

Punaisia lajikkeita viljellään viinitarhojen jyrkimmillä rinteillä, joilla vesi poistuu tehokkaimmin maaperästä. Maaperään jäävä pienempi vesimäärä mahdollistaa paremman alkoholi- ja fenolikypsytyksen. Hiekkapitoisesta maaperästä peräisin oleviin viineihin kehittyä hienovaraisia aromeja, kun taas savipitoisesta maaperästä peräisin olevat viinit ovat voimakkaan fenolisia.

Perinteinen Athos-vuorella viljelty punainen lajike on Limnio, jota pidetään myös vanhimpana rekisteröitynä kreikkalaisena rypälelajikkeena. Limnio-lajikkeen lisäksi hyvin laajalla alueella viljellään myös Xinomavro-, Cabernet Sauvignon-, Grenache Rouge- ja Syrah-lajikkeita. Niistä saadaan laadukkaita tanniinisia viinejä, joiden alkoholipitoisuus on korkea ja jälkimaku pitkä. Kokeiluntarve on johtanut viime vuosina siihen, että on istutettu uusia lajikkeita, kuten Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko ja Muscat Hamburg. Niistä saadaan hyväkenteisiä viinejä, joiden intensiivisissä aromeissa korostuvat lajikekohtaiset punaisten hedelmien aromit. Rypäleiden kypsyminen alkaa elokuun jälkipuoliskolla, jolloin kypsyvät Merlot-, Cabernet Sauvignon-, Grenache Rouge- ja Cabernet Franc -lajikkeet. Syrah-, Limnio-, Agiorgitiko-, Xinomavro- ja Muscat Hamburg -lajikkeet alkavat kypsyä syyskuun kymmenen ensimmäisen päivän jälkeen.

Merlot-lajike tuottaa runsaasti alkoholia sisältäviä, pehmeitä viinejä, joissa on kirsikan ja vadelman aromeja, kun taas seuraavaksi kypsävistä Cabernet Franc -lajikkeesta saataville viineille on ominaista tukeva rakenne, intensiivinen väri ja pitkä vanhentamispotentiaali. Cabernet Franc tuottaa mausteisia aromaattisilta ominaisuuksiltaan erityisiä (lähinnä pienet punaiset hedelmät ja paprika) viinejä, joiden suutuntuma on runsas ja tiivis ja antosyaanin kokonaispitoisuus erityisen korkea.

Agiorgitiko antaa runsaasti alkoholia sisältäviä, pehmeitä kirsikan, suklaan ja mausteiden aromeilla kyllästettyjä viinejä, joiden kypsytyspotentiaali on keskipitkä tai pitkä.

Muscat Hamburg -lajikkeesta saadaan viinejä, joilla on lajikkeelle ominainen ruusuntuoksua muistuttava intensiivisen aromaattinen luonne. Sitä viljellään kaikkein hedelmällisimmässä, syvässä maaperässä, jossa rypäleiden aistinvaraiset ominaisuudet kehittyvät optimaalisesti.

### 3. Syy-seuraussuhde väkevien viinien ja olkiviinien osalta

Väkevät viinit ja olkiviinit, joita tuotetaan Athos-vuorella, ovat ainutlaatuisia johtuen tuotantoalueen maaperän ja ennen kaikkea ilmastoinen erinomaisesta yhdistelmästä. Tänä päivänä niiden osuus alueen viinien kokonaistuotannosta on 10–15 prosenttia.

Tällaisten viinien tuotannossa voidaan käyttää erilaisia lajikkeita riippuen siitä, millaisia aistinvaraisia ominaisuuksia tuotteelta toivotaan. Yleisesti käytettyjä lajikkeita ovat aromaattisemmat lajikkeet, kuten Malagouzia tai Muscat Hamburg. Perinteisesti on kuitenkin käytetty esimerkiksi Merlot-, Limnio-, Xinomavro- ja Grenache Rouge -lajikkeita. Niistä saatavien väkevien viinien ja olkiviinien väri vaihtelee kullanruskeasta punaiseen. Jälkimaku on runsas, ja monitahoinen bukee muodostuu kuivattujen hedelmien ja makeiden mausteiden aromeista.

Näillä viineillä osallistutaan kansallisiin ja kansainvälisiin viinikilpailuihin.

## 9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Poikkeukset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Merkinnän kuvaus:

Ilmaisun ”paikallinen viini” käytöstä pöytäviinin kuvauksessa annetun ministeriöiden yhteispäätöksen N:o 392169/20.10.1999 (Virallinen lehti, sarja II, nro 1985/8.11.99), sellaisena kuin se on muutettuna ministeriöiden yhteispäätöksellä N:o 321813/29.8.2007, 4(c) §:ssä todetaan seuraavaa:

”Jotta pöytäviinin yhteydessä voidaan käyttää ilmaisua ”paikallinen viini” ja provinssin, prefektuurin tai prefektuuria pienemmän viinikasvatusalueen maantieteellistä merkintää, sen on oltava kyseisen prefektuurin tai jonkin sen naapuriprefektuurin viinitiloilla tuotettua.

Poikkeukset

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Merkinnän kuvaus:

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viinialan alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen suojaa koskevien hakemusten, vastaväitemenettelyjen, käyttörajoitusten, tuote-eritelmien muutosten, suojan peruutuksen sekä merkintöjen ja esillepanon osalta 17 päivänä lokakuuta 2018 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohta.

Viinin merkintöjä koskevat lisäsäännökset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Merkinnän kuvaus:

### A. Eräisiin tuotantomenetelmiin viittaavat ilmaisut

Laatuviinin alkuperänimityksen saaneiden viinien ja paikallisviinien kypsytyks- ja vanhentamisajan ja markkinoille saattamisen ajankohdan sekä niiden tuotantomenetelmään tai valmistustapoihin liittyvissä merkinnöissä käytettyjen merkintöjen määrittämisestä annetun ministeriön päätöksen N:o 280557/9.6.2005 3 ja 4 § (Virallinen lehti, sarja II, nro 818/15.6.2005), jossa vahvistetaan edellytykset seuraavien nimitysten käyttämiselle:

- "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" tai "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (UUSI VIINI)
- "ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" tai "ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (KYPSYTETTY TYNNYRISSÄ)
- "ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" tai "ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (TYNNYRISSÄ VANHENNETTU)
- "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" tai "ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (VIINIYTETTY JA KYPSYTETTY TYNNYRISSÄ)
- "ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" tai "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (VIINIYTETTY TYNNYRISSÄ)

#### B. Satovuoden merkitseminen

Jos viinien merkinnöissä käytetään ilmaisua "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" tai "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (uusi viini), merkintöihin on sisällytettävä rypäleiden korjuuvuosi laatuviinin alkuperänimityksen saaneiden viinien ja paikallisviinien laatuviinin alkuperänimityksen saaneiden viinien ja paikallisviinien kypsyty- ja vanhentamisajan ja markkinoille saattamisen ajankohdan sekä niiden tuotantomenetelmään tai valmistustapoihin liittyvissä merkinnöissä käytettyjen merkintöjen määrittämisestä annetun ministeriön päätöksen annetun ministeriön päätöksen N:o 280557/9.6.2005 1 §:n 2 momentin mukaisesti (Kreikan virallinen lehti, sarja II, nro 818, 15.6.2005).

#### C. Perinteiset merkinnät

- Viinien perinteisten merkintöjen hyväksymisestä annetun ministeriön päätöksen N:o 235309/7.2.2002 (Kreikan virallinen lehti, sarja II, nro 179, 19.2.2002) mukaisesti perinteiset merkinnät, jotka liittyvät alkuperänimitykseen tai maantieteelliseen merkintään.

Edellä mainitun ministeriön päätöksen mukaisesti ilmaiset, joita voidaan käyttää maantieteellisellä merkinnällä (SMM) "Agio Oros / Άγιο Όρος" suojattujen viinien merkinnöissä, ovat seuraavat:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (Valkoisista rypäleistä valmistettu valkoviini), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (Punaisista rypäleistä valmistettu valkoviini), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ tai ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (Vaaleanpunaisista rypäleistä valmistettu valkoviini tai harmaista rypäleistä valmistettu valkoviini), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (Kukkuloilta peräisin oleva viini), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (Rinteiltä peräisin oleva viini).

- Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 112 artiklan mukaiset perinteiset merkinnät, jotka liittyvät tähän alkuperänimitykseen tai maantieteelliseen merkintään.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 113 artiklan mukaisesti ja siten kuin ne ovat määriteltyinä ja kirjattuina sähköiseen e-Ambrosia-tietokantaan perinteiset merkinnät, joita voidaan käyttää ja jotka voidaan suojata suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) "Agio Oros / Άγιο Όρος" osalta ja edellyttäen, että asiaa koskevat unionin ja kansallisen lainsäädännön ehdot täyttyvät, ovat seuraavat:

paikallinen viini ("Τοπικός Οίνος") SMM-merkinnällä suojattujen

Agrepavli, Ampeli, Ampelonas (Ampelones), Pyrgos, Nama (makeiden viinien, kuivatuista rypäleistä valmistettujen viinien ja väkevien valkoviinien osalta) sijaan.

#### Linkki eritelämään

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/ΤΕΧΝΙΚΟΙ%20ΦΑΚΕΛΟΙ%20ΟΙΝΟΝ%20POP-PGE%20ΕΝΓΛΙΣΗ/PGI%202/prodiagrafi\\_PGEAgio\\_Oros\\_201221.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/ΤΕΧΝΙΚΟΙ%20ΦΑΚΕΛΟΙ%20ΟΙΝΟΝ%20POP-PGE%20ΕΝΓΛΙΣΗ/PGI%202/prodiagrafi_PGEAgio_Oros_201221.pdf)



ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)  
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



■ Euroopan unionin  
julkaisutoimisto  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

FI