

Službeni list

Europske unije

C 143



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 65.

31. ožujka 2022.

Sadržaj

II. *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2022/C 143/01	Komunikacija o objavi količina proizvedenog sirovog mlijeka iz članka 149. stavka 5. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća	1
---------------	--	---

IV. *Obavijesti*

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Vijeće Europske unije

2022/C 143/02	Odluka Vijeća od 29. ožujka 2022. o imenovanju članova i zamjenika članova Savjetodavnog odbora za sigurnost i zdravlje na radu za Češku, Francusku i Švedsku	3
---------------	---	---

Europska komisija

2022/C 143/03	Tečajna lista eura — 30. ožujka 2022.	5
---------------	--	---

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

2022/C 143/04	Ažurirani referentni iznosi za prelazak vanjskih granica iz članka 6. stavka 4. Uredbe (EU) 2016/399 Europskog parlamenta i Vijeća o Zakoniku Unije o pravilima kojima se uređuje kretanje osoba preko granica (Zakonik o schengenskim granicama)	6
---------------	---	---

HR

OBAVIJESTI U VEZI S EUROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

Nadzorno tijelo EFTA-e

2022/C 143/05	Vrijednosti pragova iz direktiva 2014/23/EU, 2014/24/EU, 2014/25/EU i 2009/81/EZ, izražene u nacionalnim valutama država članica EFTA-e	8
2022/C 143/06	Nepostojanje državne potpore u smislu članka 61. stavka 1. Sporazuma o EGP-u	9
2022/C 143/07	Državne potpore – odluka o nepodnošenju prigovora	10
2022/C 143/08	Državne potpore – odluka o nepodnošenju prigovora	11

V. Objave

DRUGI AKTI

Europska komisija

2022/C 143/09	Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	12
2022/C 143/10	Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	28

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Komunikacija o objavi količina proizvedenog sirovog mlijeka iz članka 149. stavka 5. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾

(2022/C 143/01)

<i>Godišnji podaci (1000 t) (*)</i>				
Količine proizvedenog sirovog mlijeka ^(**) iz članka 149. stavka 5. Uredbe (EU) br. 1308/2013				
2020.	Kravlje	Ovčje	Kozje	Bivolje
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⁾ SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

Godišnji podaci (1000 t) (*)

Količine proizvedenog sirovog mlijeka () iz članka 149. stavka 5. Uredbe (EU) br. 1308/2013**

2020.	Kravlje	Ovčje	Kozje	Bivolje
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: nula ili manje od 5 t.

(**) Proizvodnja mlijeka na poljoprivrednim gospodarstvima 2020. Izvor: EUROSTAT – NewCronos Products Obtained.

(***) Podatak koji je dostavila država članica i/ili procjena/izračun proizvodnje.

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

VIJEĆE EUROPSKE UNIJE

ODLUKA VIJEĆA

od 29. ožujka 2022.

o imenovanju članova i zamjenika članova Savjetodavnog odbora za sigurnost i zdravlje na radu za Češku, Francusku i Švedsku

(2022/C 143/02)

VIJEĆE EUROPSKE UNIJE,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Odluku Vijeća od 22. srpnja 2003. o osnivanju Savjetodavnog odbora za sigurnost i zaštitu zdravlja na radu ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 3.,

uzimajući u obzir popise kandidata koje su Vijeću podnijele vlade država članica,

budući da:

- (1) Vijeće je Odlukom od 24. veljače 2022 ⁽²⁾ imenovalo članove i zamjenike članova Savjetodavnog odbora za sigurnost i zdravlje na radu za razdoblje od 1. ožujka 2022. do 28. veljače 2025.
- (2) Vlade Češke, Francuske i Švedske podnijele su dodatne prijedloge za imenovanja za nekoliko mjesta koja treba popuniti,

DONIJELO JE OVU ODLUKU:

Članak 1.

Sljedeće osobe imenuju se članovima i zamjenicima članova Savjetodavnog odbora za sigurnost i zdravlje na radu za razdoblje koje završava 28. veljače 2025.:

I. PREDSTAVNICI VLADA

Država članica	Članovi	Zamjenici članova
Francuska	gđa Anne AUDIC	g. Nicolas BESSOT gđa Lucie MEDIAVILLA
Švedska	gđa Anne-Sofie DALENG	gđa Viktoria BERGSTRÖM g. Magnus FALK

⁽¹⁾ SL C 218, 13.9.2003., str. 1.⁽²⁾ Odluka Vijeća od 24. veljače 2022. o imenovanju članova i zamjenika članova Savjetodavnog odbora za sigurnost i zdravlje na radu (SL C 92, 25.2.2022., str. 1.).

II. PREDSTAVNICI SINDIKATA

Država članica	Članovi	Zamjenici članova
Češka	g. Jiří VAŇÁSEK	gđa Radka SOKOLOVÁ
Francuska	g. Abderrafik ZAIGOUCHE	gđa Edwina LAMOUREUX g. Jean-Paul ZERBIB
Švedska	gđa Cyrene WAERN	gđa Karin FRISTEDT gđa Ulrika HAGSTRÖM

III. PREDSTAVNICI POSLODAVACA

Država članica	Članovi	Zamjenici članova
Češka	g. Miroslav HORKÝ	g. Martin RÖHRICH gđa Martina KROUPOVÁ
Francuska	g. Franck GAMBELLI	gđa Nathalie BUET g. Patrick LÉVY
Švedska	gđa Cecilia ANDERSSON	gđa Malin NILSSON g. Tommy LARSSON

Članak 2.

Članove i zamjenike članova koji još nisu predloženi Vijeće će imenovati kasnije.

Članak 3.

Ova Odluka stupa na snagu na dan donošenja.

Sastavljeno u Bruxellesu 29. ožujka 2022.

Za Vijeće
Predsjednik
A. TAQUET

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

30. ožujka 2022.

(2022/C 143/03)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1126	CAD	kanadski dolar	1,3891
JPY	japanski jen	135,47	HKD	hongkonški dolar	8,7081
DKK	danska kruna	7,4391	NZD	novozelandski dolar	1,5947
GBP	funta sterlinga	0,84563	SGD	singapurski dolar	1,5064
SEK	švedska kruna	10,3498	KRW	južnokorejski von	1 346,97
CHF	švicarski franak	1,0309	ZAR	južnoafrički rand	16,1288
ISK	islandska kruna	142,20	CNY	kineski renminbi-juan	7,0666
NOK	norveška kruna	9,6398	HRK	hrvatska kuna	7,5720
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 957,24
CZK	češka kruna	24,450	MYR	malezijski ringit	4,6779
HUF	mađarska forinta	368,13	PHP	filipinski pezo	57,906
PLN	poljski zlot	4,6679	RUB	ruski rubalj	
RON	rumunjski novi leu	4,9477	THB	tajlandski baht	37,144
TRY	turska lira	16,3296	BRL	brazilski real	5,2808
AUD	australski dolar	1,4809	MXN	meksički pezo	22,1557
			INR	indijska rupija	84,3800

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

**Ažurirani referentni iznosi za prelazak vanjskih granica iz članka 6. stavka 4. Uredbe (EU) 2016/399
Europskog parlamenta i Vijeća o Zakoniku Unije o pravilima kojima se uređuje kretanje osoba preko
granica (Zakonik o schengenskim granicama) ⁽¹⁾**

(2022/C 143/04)

Objavljivanje referentnih iznosa za prelazak vanjskih granica iz članka 6. stavka 4. Uredbe (EU) 2016/399 Europskog parlamenta i Vijeća od 9. ožujka 2016. o Zakoniku Unije o pravilima kojima se uređuje kretanje osoba preko granica (Zakonik o schengenskim granicama) ⁽²⁾ temelji se na podacima koje su države članice dostavile Komisiji u skladu s člankom 39. Zakonika o schengenskim granicama.

Osim objavljivanja u Službenom listu, podaci koji se ažuriraju jednom mjesečno dostupni su na internetskim stranicama Glavne uprave za migracije i unutarnje poslove.

**REFERENTNI NUŽNI IZNOSI KOJE SU NACIONALNA TIJELA ODREDILA ZA PRELAZAK VANJSKIH
GRANICA**

ŠPANJOLSKA

Zamjena podataka objavljenih u SL C 486, 3.12.2021., str. 26.

U članku 1. Odluke (PRE/1282/2007) od 10. svibnja 2007. o financijskim sredstvima koja strani državljani moraju dokazati da imaju za ulazak u Španjolsku navodi se da iznos koji moraju dokazati mora dosegnuti iznos koji u eurima predstavlja 10 % minimalne međustrukovne bruto plaće ili njezina pravnog ekvivalenta u stranoj valuti pomnožen s planiranim brojem dana boravka u Španjolskoj i brojem uzdržavanih osoba koje putuju s njima.

Kraljevskim dekretom 152/2022 od 22. veljače 2022. kojim se utvrđuje minimalna međustrukovna plaća, objavljenim u državnom Službenom listu br. 46 od 23. veljače 2022., utvrđuje se iznos minimalne međustrukovne plaće na snazi od 1. siječnja 2022. u visini od 33,33 EUR/dan ili 1 000 EUR/mjesec, ovisno o tome je li plaća utvrđena za dane ili za mjesec.

U skladu s ažuriranim iznosom minimalne međustrukovne plaće utvrđene Kraljevskim dekretom 152/2022 od 22. veljače 2022., strani državljani koji namjeravaju ući na državno područje moraju i dalje dokazati da raspolažu s minimalnim iznosom od 100 EUR po osobi dnevno, a ako namjeravaju boraviti u Španjolskoj s minimalnim iznosom od 900 EUR ili njegovim pravnim ekvivalentom u stranoj valuti, ako to zahtijevaju službenici zaduženi za kontrolu ulaska na državno područje Španjolske i pod uvjetima utvrđenima u navedenoj odluci.

Popis prethodnih objava

SL C 247, 13.10.2006., str. 19.

SL C 304, 10.11.2010., str. 5.

SL C 77, 5.4.2007., str. 11.

SL C 24, 26.1.2011., str. 6.

SL C 153, 6.7.2007., str. 22.

SL C 157, 27.5.2011., str. 8.

SL C 164, 18.7.2007., str. 45.

SL C 203, 9.7.2011., str. 16.

SL C 182, 4.8.2007., str. 18.

SL C 11, 13.1.2012., str. 13.

SL C 57, 1.3.2008., str. 38.

SL C 72, 10.3.2012., str. 44.

SL C 134, 31.5.2008., str. 19.

SL C 199, 7.7.2012., str. 8.

SL C 331, 31.12.2008., str. 13.

SL C 298, 4.10.2012., str. 3.

SL C 33, 10.2.2009., str. 1.

SL C 56, 26.2.2013., str. 13.

SL C 36, 13.2.2009., str. 100.

SL C 98, 5.4.2013., str. 3.

SL C 37, 14.2.2009., str. 8.

SL C 269, 18.9.2013., str. 2.

SL C 98, 29.4.2009., str. 11.

SL C 57, 28.2.2014., str. 2.

SL C 35, 12.2.2010., str. 7.

SL C 152, 20.5.2014., str. 25.

⁽¹⁾ Vidjeti popis prethodnih publikacija na kraju ažuriranog popisa.

⁽²⁾ SL L 77, 23.3.2016., str. 1.

SL C 224, 15.7.2014., str. 31.

SL C 434, 4.12.2014., str. 3.

SL C 447, 13.12.2014., str. 32.

SL C 38, 4.2.2015., str. 20.

SL C 96, 11.3.2016., str. 7.

SL C 146, 26.4.2016., str. 12.

SL C 248, 8.7.2016., str. 12.

SL C 111, 8.4.2017., str. 11.

SL C 21, 20.1.2018., str. 3.

SL C 93, 12.3.2018., str. 4.

SL C 153, 2.5.2018., str. 8.

SL C 186, 31.5.2018., str. 10.

SL C 264, 26.7.2018., str. 6.

SL C 366, 10.10.2018., str. 12.

SL C 459, 20.12.2018., str. 38.

SL C 140, 16.4.2019., str. 7.

SL C 178, 28.5.2020., str. 3.

SL C 102, 24.3.2021., str. 8.

SL C 486, 3.12.2021., str. 26.

OBAVIJESTI U VEZI S EUROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

NADZORNO TIJELO EFTA-E

Vrijednosti pragova iz direktiva 2014/23/EU, 2014/24/EU, 2014/25/EU i 2009/81/EZ, izražene u nacionalnim valutama država članica EFTA-e

(2022/C 143/05)

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

Nepostojanje državne potpore u smislu članka 61. stavka 1. Sporazuma o EGP-u

(2022/C 143/06)

Nadzorno tijelo EFTA-e smatra da sljedeća mjera ne predstavlja državnu potporu u smislu članka 61. stavka 1. Sporazuma o EGP-u:

Datum donošenja odluke	15. prosinca 2021.
Broj predmeta	87779
Odluka br.	288/21/COL
Država EFTA-e	Norveška
Naziv (i/ili ime korisnika)	The Ocean Space Centre
Pravna osnova	Norveški državni proračun za 2022.
Vrsta mjere	Jednokratna potpora
Cilj	Istraživanje, razvoj i inovacije
Vrste potpore	Bespovratna sredstva
Proračun	Do 8 154 milijuna NOK (procjena P85)
Intenzitet	100 %
Trajanje	2022.–2029. (procjena)
Gospodarski sektori	P.85.4 – Visoko obrazovanje M.72.1 – Istraživanje i eksperimentalni razvoj u prirodnim, tehničkim i tehnološkim znanostima M.72.19 – Ostalo istraživanje i eksperimentalni razvoj u prirodnim, tehničkim i tehnološkim znanostima
Naziv i adresa davatelja potpore	Ministarstvo trgovine, industrije i ribarstva PP 8090 Dep 0032 Oslo, Norveška Ministarstvo lokalne uprave i modernizacije Postboks 8112 Dep 0032 Oslo, Norveška

Vjerodostojan tekst odluke, iz kojeg su uklonjene sve povjerljive informacije, dostupan je na internetskim stranicama Nadzornog tijela EFTA-e:

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

Državne potpore – odluka o nepodnošenju prigovora

(2022/C 143/07)

Nadzorno tijelo EFTA-e ne podnosi prigovor na sljedeću mjeru državne potpore:

Datum donošenja odluke	14. prosinca 2021
Broj predmeta	87845
Odluka br.	290/21/COL
Država EFTA-e	Norveška
Naziv (i/ili ime korisnika)	COVID-19 – Produljenje i izmjene norveškog krovnog programa za potporu likvidnosti za poduzetnike u općinama pogođenima pandemijom bolesti COVID-19
Pravna osnova	Prijedlog proračuna vlade, Prop. 79 S (2020.–2021.) odobreno 23. veljače 2021 Uvjeti za mjeru opisani su u dopisima o dodjeli koji su upućeni općinama, izdanima od strane Ministarstva lokalne uprave i modernizacije Relevantno je poglavlje 6. Uredbe o gospodarskom upravljanju za nacionalna tijela odobrene Kraljevskim dekretom od 12. prosinca 2003
Vrsta mjere	Program
Cilj	Osigurati pristup likvidnosti poduzećima koja su suočena s iznenadnim manjkom likvidnosti/nelikvidnošću zbog gospodarskih posljedica pandemije bolesti COVID-19 i posljedičnih lokalnih ili nacionalnih mjera kontrole zaraze
Vrste potpore	Izravna bespovratna sredstva
Proračun	Procijenjeni proračun od najviše 4,55 milijardi NOK
Intenzitet	Ovom se mjerom svim općinama/okruzima osigurava okvir unutar kojeg mogu pružiti potporu lokalnim poduzetnicima koji se suočavaju s povećanim troškovima ili gubicima. Stoga potreba za sredstvima može varirati.
Trajanje	Do 30. lipnja 2022.
Gospodarski sektori	Programima pojedinih općina/okrugova mogu biti obuhvaćeni različiti sektori ili poduzetnici. Mjera se ne odnosi na poduzetnike koji se u potpunosti financiraju sredstvima javnih tijela i nije dostupna financijskom sektoru
Naziv i adresa davatelja potpore	Ministarstvo lokalne uprave i modernizacije je nadležno tijelo odgovorno za ovu mjeru i za određivanje okvira unutar kojeg općine i okruzi mogu prilagoditi lokalne programe i odrediti prioritete
Ostale informacije	

Vjerodostojan tekst odluke, iz kojeg su uklonjene sve povjerljive informacije, dostupan je na internetskim stranicama Nadzornog tijela EFTA-e: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Državne potpore – odluka o nepodnošenju prigovora

(2022/C 143/08)

Nadzorno tijelo EFTA-e ne podnosi prigovor na sljedeću mjeru državne potpore:

Datum donošenja odluke	16. prosinca 2021.
Broj predmeta	87895
Odluka br.	294/21/COL
Država EFTA-e	Norveška
Naziv (i/ili ime korisnika)	Obnova programa jamstava zbog pandemije bolesti COVID-19
Pravna osnova	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
Vrsta mjere	Program
Cilj	Osigurati pristup likvidnosti poduzetnicima suočenima s iznenadnim manjkom likvidnosti zbog izbijanja pandemije bolesti COVID-19
Vrste potpore	Državna jamstva
Proračun	50 milijardi NOK (za izmijenjeni program)
Trajanje	Do 30. lipnja 2022.
Gospodarski sektori	Svi sektori
Naziv i adresa davatelja potpore	GIEK – Norveška agencija za jamstva za izvozne kredite Pb 1763 Vika, N-0122 Oslo, Norveška

Vjerodostojan tekst odluke, iz kojeg su uklonjene sve povjerljive informacije, dostupan je na internetskim stranicama Nadzornog tijela EFTA-e:

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

V.

(Objave)

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 143/09)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

„Σαντορίνη” (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Datum obavijesti: 31. siječnja 2021.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. **U proizvodnji suhog bijelog vina sa ZOI-jem „Santorini” najmanji sadržaj sorte vinove loze Assyrtiko povećan je sa 75 % na 85 %**

Povećanjem postotka sorte Assyrtiko poboljšava se kvaliteta proizvedenog vina. Konkretno, od nje se dobivaju vrlo koncentrirana, delikatna i mineralna bijela vina. Vina Vinsanto od prosušenog grožđa, uglavnom sorte Assyrtiko, bogata su, složena i intenzivna. Zbog poboljšane kvalitete, ali i različitih zahtjeva današnjeg tržišta sve više vinogradara sortu Assyrtiko upotrebljava u sve većim količinama. U većini slučajeva ona premašuje 90 %. Osim toga, svi novozasađeni ili restrukturirani vinogradi na Santoriniju jednosortni su, a na većini se uzgaja sorta Assyrtiko.

Izmijenjena su poglavlja „Enološki postupci” i „Odobrene sorte vinove loze”.

2. **Najveći prinos vinograda za vino sa ZOI-jem „Santorini” smanjen je s 8 000 kilograma po hektaru na 6 500 kilograma po hektaru**

Statistički podaci o proizvodnji grožđa iz posljednjih godina pokazuju da prosječan prinos vinograda iznosi otprilike 3 000 kilograma po hektaru, a da s modernim vinogradarskim postupcima najveći prinosi ne premašuju 6 500 kilograma po hektaru. Radi zaštite i poboljšanja proizvoda i s obzirom na nove podatke najveći prinos po hektaru potrebno je prilagoditi i smanjiti na 6 500 kilograma po hektaru.

Izmijenjeno je poglavlje „Najveći prinos(i) po hektaru”.

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3. **Sadržaj šećera suhih bijelih vina sa ZOI-jem „Santorini” ne smije biti veći od 4 grama po litri, odnosno 9 grama po litri pod određenim uvjetima**

Sadržaj šećera suhih bijelih vina sa ZOI-jem „Santorini” usklađen je s dijelom B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33. Konkretno, ne premašuje „4 grama po litri ili 9 grama po litri pod uvjetom da ukupna kiselost izražena kao vinska kiselina u gramima po litri nije za više od 2 grama po litri manji od sadržaja neprevrela šećera”. Zbog iznimno niske pH-vrijednosti vina sa ZOI-jem „Santorini” često su neuravnotežena okusa. Predloženi sadržaj šećera, uz prethodno navedeni uvjet, stvara dobru ravnotežu šećera i kiselosti.

Izmijenjeno je poglavlje „Opis vina”, posebno dio „Analitička i organoleptička svojstva suhog bijelog vina”.

4. **Oblik tradicionalnog izraza „Νυκτέρι” pisan latinicom zamijenjen je oblikom „Nykteri” – „NYKTERI”**

Člankom 13. Ministarske odluke br. 235309/7-2-2002 o odobravanju tradicionalnih izraza za vina (Službeni list, serija II., br. 179, 19.2.2002.) utvrđuju se uvjeti za upotrebu tradicionalnog izraza „ΝΥΧΤΕΡΙ – Nykteri” za suha bijela vina sa zaštićenom oznakom izvornosti vrhunske kakvoće „Santorini”. Izmjenom se specifikacija proizvoda usklađuje s nacionalnim zakonodavstvom.

Izmijenjeno je poglavlje „Primjenjivi zahtjevi”, posebno odjeljak „Tradicionalni izrazi”.

5. **Riječi izbrisane iz poglavlja o enološkim postupcima**

U poglavlju o enološkim postupcima za suho bijelo vino uklonjen je sljedeći opis metode vinifikacije: „proizvedeno gnječenjem prije fermentacije, nakon čega slijedi taloženje i inokulacija čistim odabranim kvascem koji doprinosi karakterističnim aromama”. Opis je uklonjen jer ne predstavlja poseban enološki postupak.

Izmijenjeno je poglavlje „Enološki postupci”.

6. **Ažuriranje tehničke dokumentacije ZOI-ja „Santorini”**

U okviru ažuriranja tehničke dokumentacije u specifikaciju proizvoda uvedene su sljedeće promjene:

- i. povezanost sa zemljopisnim područjem za likersko vino od prosušenog grožđa spojena je s povezanošću sa zemljopisnim područjem za prirodno slatka vina/vina od prosušenog grožđa jer se ona ne razlikuju;
- ii. dodane su i zamijenjene nacionalne odredbe o zahtjevima i kontrolama primjenjivima na vina za ZOI-jem i ZOZP-om;
- iii. izmijenjeni su podaci o tijelima nadležnima za kontrolu.

Spojena su poglavlja „Povezanost sa zemljopisnim područjem za prirodno slatka vina/vina od prosušenog grožđa” i „Povezanost sa zemljopisnim područjem za likerska vina od prosušenog grožđa”.

Izmijenjena su poglavlja „Primjenjivi zahtjevi” i „Podaci o tijelima nadležnima za kontrolu”.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

15. Vino od prosušenog grožđa

4. Opis vina

1. *Suho bijelo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: jarke zelenkastožute boje.

Miris: složen s aromama agruma, notama narančine i limunove kore te karakterističnim metalnim natruhama.

Okus: bogat okus uravnotežene kiselosti koja daje strukturu i svjež naknadni okus.

Najmanja prirodna alkoholna jakost: 12 %

Najmanja ukupna alkoholna jakost: 12 %

Ukupan sadržaj šećera: Ukupan sadržaj šećera: 0–4 grama po litri, odnosno do 9 grama po litri ako ukupna kiselost izražena u gramima vinske kiseline po litri nije za više od 2 grama manja od sadržaja neprevrelog šećera.

Za najveću ukupnu alkoholnu jakost primjenjuju se vrijednosti predviđene mjerodavnim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12
Najmanja ukupna kiselost	5,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

2. *Likersko vino od prosušenog grožđa*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: narančastožute boje sa zlatnim nijansama koje starenjem tamne i postaju smeđe. Vina koja dugo stare razvijaju tamnije crvenkastosmeđe nijanse.

Miris: intenzivan i složen, s notama začina, meda i grožđica te naknadnim notama cvijeta limuna. Starenjem postaje intenzivniji i složeniji.

Okus: dobro uravnotežen s kiselošću tipičnom za sortu grožđa. Zaokruženo, baršunasto vino bogato notama meda i limuna. Naknadni okus posebno je dugotrajan i aromatičan.

— Najmanja ukupna alkoholna jakost: 21 % vol.

— Najveća stvarna alkoholna jakost: 22 % vol.

— Najveći dozvoljeni sadržaj sumporova dioksida iznosi 400 miligrama po litri za slatka vina proizvedena od prosušenog grožđa sa sadržajem neprevrelog šećera, izraženim kao šećer, jednakim ili većim od 45 grama po litri (u skladu s dijelom B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	15
Najmanja ukupna kiselost	5,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

3. *Prirodno slatko bijelo vino/vino od prosušenog grožđa*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: narančastožute boje sa zlatnim nijansama koje starenjem tamne i postaju smeđe.

Miris: intenzivan i složen, s notama začina, meda i grožđica te naknadnim notama cvijeta limuna.

Okus: sladak, dobro uravnotežen s kiselošću tipičnom za sortu grožđa. Zaokruženo, baršunasto vino bogato notama meda i limuna. Naknadni okus posebno je dugotrajan i aromatičan.

- Najmanja prirodna alkoholna jakost prije prosušivanja: 15 % vol.
- Najmanja prirodna alkoholna jakost nakon prosušivanja: 21 % vol.
- Najmanja ukupna alkoholna jakost: 21 % vol.
- Za najveću ukupnu alkoholnu jakost primjenjuju se vrijednosti predviđene mjerodavnim zakonodavstvom EU-a.
- Najveći dozvoljeni sadržaj sumporova dioksida iznosi 400 miligrama po litri za slatka vina proizvedena od prosušenog grožđa sa sadržajem neprevrelog šećera, izraženim kao šećer, jednakim ili većim od 45 grama po litri (u skladu s dijelom B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	5,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Proizvodnja suhих bijelih vina

Ograničenja koja se odnose na vinifikaciju

Pri proizvodnji suhog bijelog vina sa ZOI-jem „Santorini” najmanje 85 % grožđa čini sorta Assyrtiko. Preostali postotak čine sorte Aidani i Athiri. Upotrebljava se klasična metoda vinifikacije za bijelo vino. Tijekom alkoholne fermentacije temperatura ne smije prijeći 20 °C.

2. Proizvodnja likerskog vina od prosušenog grožđa

Ograničenja koja se odnose na vinifikaciju

Likersko vino od prosušenog grožđa sa ZOI-jem „Santorini” proizvodi se od prirodno slatkog vina ili vina od prosušenog grožđa uz dodatak:

- neutralnog alkohola vinskog podrijetla, uključujući alkohol dobiven destilacijom prosušenog grožđa stvarne alkoholne jakosti od najmanje 96 % vol.,
- destilata vina ili prosušenog grožđa, čija je stvarna volumna alkoholna jakost od 52 % vol. do 86 % vol.,
- proizvoda koji se sastoje od dvaju navedenih sastojaka uz dodatak mošta od prosušenog grožđa istih sorti koje se koriste za proizvodnju prirodno slatkog vina,
- rakije dobivene destilacijom vina stvarne volumne alkoholne jakosti od najmanje 52 % vol. i najviše 86 % vol.,
- rakije od grožđica stvarne volumne alkoholne jakosti izražene od najmanje 52 % vol. i najviše 94,5 % vol.

Prethodno navedeni proizvodi dodaju se do 31. svibnja godine neposredno nakon godine proizvodnje.

3. Sustavi uzgoja vinove loze

Postupak uzgoja

Vinova loza uzgaja se s pomoću tradicionalnih račvastih oblika sa Santorinija, odnosno namotanog račvastog oblika, koji se zove i oblik krune, i račvastog oblika s krakovima u obliku obruča i ravnim krakovima.

4. Prirodno slatko bijelo vino/bijelo vino od prosušenog grožđa

Ograničenja koja se odnose na vinifikaciju

Prirodno slatko bijelo vino/bijelo vino od prosušenog grožđa sa ZOI-jem „Santorini” dobiva se od najmanje 51 % grožđa sorte Assyrtiko. Preostali dio sastoji se od sorti Aidani i Athiri, a malu količinu mogu činiti „strane” bijele sorte koje se tradicionalno uzgajaju na otocima Santoriniju i Thirasiji. To su sorte Gaidouria, Katsano, bijeli Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi i crvena sorta Roditis. Grožđe se bere kad prezre i ostavlja se na suncu da se djelomično isuši. Prije prosušivanja sadržaj šećera u grožđanom moštu iznosi najmanje 260 grama po litri. Nakon prosušivanja iznosi 370 grama po litri. Sadržaj šećera i alkohola u gotovom vinu u potpunosti potječe od vinificiranog grožđa. Prije, tijekom ili nakon fermentacije nije dozvoljeno dodavanje koncentriranog mošta, rektificiranog koncentriranog mošta, alkohola i proizvoda destilacije.

5. Posebni enološki postupci za proizvodnju vina

Poseban enološki postupak

- Kako bi se suha bijela vina sa ZOI-jem „Santorini” mogla označiti oznakom „Επιλεγμένος” ili „Réserve”, vina moraju starjeti najmanje godinu dana, od čega najmanje šest mjeseci u hrastovim bačvama i tri mjeseca u boci.
- Kako bi se suha bijela vina sa ZOI-jem „Santorini” mogla označiti oznakom „Ειδικά Επιλεγμένος” ili „Grande Réserve”, vina moraju starjeti najmanje dvije godine, od čega najmanje 12 mjeseci u hrastovim bačvama i šest mjeseci u boci.
- Vina Vinsanto, tj. „prirodno slatko vino/vino od prosušenog grožđa” ili „likersko vino od prosušenog grožđa”, najmanje 24 mjeseca mora starjeti oksidacijom, što se odvija dok je vino u hrastovim bačvama. Cijelo razdoblje starenja oksidacijom, koliko god traje, odvija se isključivo na otocima Santoriniju i Thirasiji.

Starenje vina Vinsanto označava se na sljedeći način:

- tekst „Berba [godina]” znači da je grožđe ubrano isključivo u navedenoj godini i da je ispunjen uvjet starenja oksidacijom od najmanje dvije godine,
- tekстом „Starjelo x godina”, pri čemu x znači broj godina minimalnog neobveznog starenja oksidacijom, koji je određen kao 4, 8, 12, 16 itd., s četiri godine razmaka.

5.2. Najveći prinosi

1. Najveći prinos u hektolitrima krajnjeg proizvoda po hektaru

50 hektolitara po hektaru

2. Najveći prinos u kilogramima grožđa po hektaru

6 500 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Razgraničeno područje proizvodnje za vina sa ZOI-jem obuhvaća otoke Santorini i Thirasiju.

7. **Glavne sorte vinove loze**

Aidani Aspro B

Athiri B

Assyrtiko B

Gaidouria B

Katsano B

Monemvassia B – Monovassia, Monomvassitiko

Moschato Aspro B

Platani B

Potamissi B

Roditis Rs – Alepou

8. **Opis povezanosti**

8.1. *Kvalitativne, povijesne, kulturne i društvene veze te zemljopisno okruženje bijelog vina*

Kvaliteta

Vinogradi otoka Santorinija među najstarijima su na svijetu i sežu do prapovijesti. Tradicija vinogradarstva ondje postoji najmanje 3 500 godina. Zahvaljujući jedinstvenoj klimi i sastavu tla od sorti vinove loze koje se upotrebljavaju u vinifikaciji dobivaju se izvanredna vina. Izvanredna organoleptička svojstva tih vina zabilježena su u opisima putnika iz 19. stoljeća. Ta svojstva nastaju zbog učinka prirodnog okoliša na grožđe, a time i na vina sa Santorinija. U to je vrijeme vino sa Santorinija bilo vrlo traženo u inozemstvu. Zbog velike alkoholne jakosti dugo se prodavalo za jačanje vina iz drugih područja koja su imala nizak sadržaj alkohola.

Osim što su povijesno značajni, ti su vinogradi danas poznati i po proizvodnji jedinstvenih vina visoke kvalitete koja starenjem poprimaju odlike samog tla Santorinija, odnosno prepoznatljivog terora otopčih vinograda.

Lokalni proizvođači vina danas lokalno grožđe iskorištavaju na najbolji način i poštuju njegova organoleptička svojstva. Proizvode kvalitetna vina, koja su prepoznata na međunarodnim natjecanjima u Grčkoj i inozemstvu.

Kako bi se očuvala veza između vina sa ZOI-jem „Santorini” i njihove kvalitete, uspostavljen je odbor koji svake godine provodi organoleptičko ispitivanje tih vina. Vina koja nisu usklađena s relevantnim specifikacijama ne mogu se plasirati na tržište kao vina sa ZOI-jem „Santorini”.

Istraživanje Poljoprivrednog sveučilišta u Ateni pokazalo je da su vina sa Santorinija osobito bogata bioaktivnim fenolima zbog jedinstvene metode uzgoja s pomoću tradicionalnog oblika košare. Ta karakteristična metoda uzgoja vinove loze primjenjuje se na Santoriniju od antičkog doba i potpuno je u skladu s ostalim značajkama uzgoja, a to su: i. karakteristično tlo, koje je pjeskovito, mješavina plovućca i pepela, bogato magnezijem, kalcijem i željezom i ima dobru sposobnost upijanja vode; ii. mediteranska klima s blagim zimama i svježim ljetima, tijekom kojih morski povjetarci sa sjevera rashlađuju vinograde; i iii. velika razlika u temperaturi između dana i noći, koja zajedno s morskom izmaglicom, koja obavlja vinograde i pritom održava vinovu lozu hladnom i štiti je od jakog sunčevog svjetla, doprinosi razvoju kvalitete grožđa.

8.2. Kvalitativne, povijesne, kulturne i društvene veze te zemljopisno okruženje bijelog vina

Povijesna povezanost

Tradicija proizvodnje vina otoku Santoriniju seže u treće tisućljeće prije nove ere. U iskopinama u mjestu Akrotiriju pronađeni su elementi kao što su ugljen drva vinove loze, a grozdovi kao dekorativni motivi na oslikanim vazama iz tog vremena pokazuju da je vinogradarstvo bila jedna od glavnih aktivnosti stanovništva. Prehistorijske vinograde uništila je velika vulkanska erupcija oko 1650. prije nove ere, koja je izbrisala sve tragove ljudskog i biljnog života na otoku na otprilike tri stoljeća.

Vinogradarstvo i proizvodnja vina sigurno su bili važan dio gospodarstva Akrotirija u trenutku kad je uništen. To potvrđuje fizička prisutnost ugljena s drva vinove loze i koštica grožđa, kao i poseban sustav za muljanje grožđa i skupljanje mošta. Osnovna oprema bili su korito za muljanje i bačva ispod njega. Velika košara puna vapna, pronađena u koritu za muljanje, navela je arheologe da pomisle da je vapno možda služilo kao vrsta filtra za pročišćavanje mošta.

Vino se pohranjivalo u velikim vrčevima zvanima *pithoi*, koji su bili zapečaćeni voskom. Naime, na grlu takve posude pronađeni su simboli urezani pismom linear A za koje je zaključeno da se odnose na vino. Općenito, količina posuda za pohranu i posuda sa stremenastom drškom pronađenih u Akrotiriju upućuje na veliku proizvodnju vina, ali i na razvijenu trgovinu vinom. Grozdovi su se koristili kao dekorativni motiv na oslikanim vazama iz tog vremena. Postojanje proizvodnje vina i trgovine vinom dokazuju određene vrste posuda s grlima blizu uskih baza te velika količina posuda sa stremenastom drškom: posude namijenjene prvenstveno prijenosu tekućine. Na Santoriniju je dosad pronađeno barem 50 % primjeraka te rane vrste posude otkrivene na egejskom području.

Prema Herodu, na otoku su se nakon katastrofe prvo naselili Feničani. Oni su se, kao i doseljenici nakon njih, morali suočiti s ekstremnim uvjetima kako bi preživjeli. Kako bi zadovoljili potrebe za hranom, pokušali su uzgajati razne vrste biljaka koje su donijeli sa sobom i koje su poznavali. U nepovoljnom okolišu Santorinija samo je vinova loza uspjela preživjeti tijekom stoljeća. To je prilagodljiva biljka, posebno otporna na vruće i suhe uvjete otoka, s čvrstim i dobro razvijenim korijenskim sustavom koji prodire u tlo Santorinija. Lokalno stanovništvo upotrebljava naziv *aspa* za tvrdo i kompaktno tlo nastalo od nekoliko slojeva vulkanskog materijala: pepeo, lava, plovućac i raspršeni materijal. Tijekom uzastopnih vulkanskih erupcija *aspa* je prekrila podtlo od vapnenca i škriljevca. Na otočkom krajoliku ostavljeni su tragovi stoljeća ljudskog teškog rada koji svjedoče o stoljetnim nastojanjima stanovništva Santorinija da gospodari svojom zemljom.

Ne postoje izravni dokazi o uzgoju vinove loze iz arhajskog i klasičnog razdoblja. Međutim, bilo bi neobično pretpostaviti da se stanovnici Santorinija nisu time bavili na takvom idealnom tlu. Teško je zamisliti da bi na Santoriniju bilo bogatih zemljoposjednika koji ne uzgajaju proizvod koji bi im donio veliku dobit, a taj je proizvod i danas upravo vino.

Od 12. do 17. stoljeća otokom Santorinijem vladali su Mlečani. Europljani su od samog početka grčka vina cijenili zbog kvalitete, ali i zato što su mogla izdržati duga morska putovanja. Stoga su franački i mletački brodovi počeli prenositi sve više vina sa Santorinija. Zlatno doba za vina sa Santorinija pod mletačkom vlasti privedeno je kraju osvajanjem Turaka. Vina su dugo uživala izvanredan status, s trenucima slave, kao što je njihova slava u Parizu.

8.3. Kvalitativne, povijesne, kulturne i društvene veze te zemljopisno okruženje bijelog vina

Kulturne, društvene i gospodarske veze

Vinova loza i vino već su od davnina neodvojivo povezani s kulturnim, društvenim i gospodarskim životom stanovništva otoka Santorinija.

Otok Santorini oduvijek je kombinirao veliku produktivnost s kvalitetom i usmjerenošću prema van. Pod turskom vlašću muslimansko stanovništvo nije se ondje naselilo zbog nedostatka obradivog zemljišta. Stanovništvo Santorinija svoje je zajednice organiziralo demokratski i u potpunosti iskoristilo prednosti mira koji je zavladao egejskim otocima nakon osmanlijskog osvajanja kako bi razvilo trgovinu i prijevoz, kao i u pretpovijesno doba. Aleksandrija, Taganrog i Konstantinopol bili su među najvažnijim centrima za izvoz velikih količina vina sa Santorinija. Poznato je da se u Rusiju izvozilo barem od 1786. Naime, gospodarstvo Santorinija doživjelo je pad kad je zbog Oktobarske revolucije prekinut izvoz u Rusiju.

O antičkoj prošlosti otoka danas svjedoče arheološka nalazišta Akrotiri i Mesa Vouno, arheološki muzeji u Santoriniju i Ateni te kulturni centar Gyzi Megaron. Naime, cijeli otok, sa svojom kalderom, vulkanskim stijinama, tradicionalnim naseljima, tornjevima i pećinama, spomenik je živoj povijesti.

Danas se na otoku nalaze vinarije s naprednom tehnološkom opremom, potpuno posvećene proizvodnji kvalitetnih vina.

Tu kulturnu, socijalnu i gospodarsku vezu posljednjih godina potvrđuje niz događanja na otoku, kao što su simpoziji Ampelos („vinova loza”). Santorini je odabran kao mjesto održavanja tih međunarodnih simpozija o vinovoj lozi jer, osim što je jedno od najposebnijih i najljepših mjesta na svijetu, diči se tradicijom uzgoja vinove loze i proizvodnje vina starom 3 500 godina. Ta se tradicija njeguje zahvaljujući jedinstvenom ekosustavu tog vulkanskog egejskog otoka.

Cilj prvog simpozija „Ampelos 2003.” (od 5. do 7. lipnja) bio je dati doprinos donošenju ispravnih smjernica za uzgoj vinove loze u Grčkoj i vinogradarima dati što veći broj „alata” za moderno i učinkovito vinogradarstvo. Organizatori simpozija pozvali su vinogradare, vinare, stručnjake, istraživače i direktore poduzeća iz sektora da podijele svoja znanja i stajališta o toj temi. Bili su pozvani i da sudjeluju u bogatom društvenom programu simpozija u savršenom okruženju: na slavnom otoku Santoriniju!

Cilj drugog simpozija „Ampelos 2006.” (od 1. do 3. lipnja) bio je sudionicima predstaviti najnoviji znanstveni i tehnički razvoj te novosti s tržišta. To je bila prilika za plodonosnu raspravu među stručnjacima iz cijelog svijeta, zajedno s predstavnicima vinske industrije, vinskim novinarima i enofilima koji su prisustvovali simpoziju. Osnovni cilj simpozija bio je procijeniti kombinaciju tla, klime i sorte vinove loze za svaku pojedinu vinovu lozu te razmotriti kako najbolje iskoristiti sirovine primjenjujući cijeli raspon tehnika proizvodnje vina. Time bi se doprinijelo razvoju posebnih, poželjnih mirisa i okusa vina svake regije. Naposljetku, posebna pozornost posvećena je strategijama tržišta koje bi se mogle usvojiti.

Treći međunarodni simpozij „Ampelos 2013.” održan je na Santoriniju 30. i 31. svibnja 2013. Ciljevi su bili prilagodba napredaka u vinogradarstvu klimatskim promjenama, napredak i inovacije u području proizvodnje vina, nove strategije za promicanje proizvoda od vina u novim gospodarskim uvjetima na globalnoj razini te novi trendovi u provedbi dobrih praksi u vinogradarstvu i proizvodnji vina.

Tema četvrtog međunarodnog simpozija „Ampelos” (od 12. do 14. svibnja) bila je „Mediterranski vinograd i klimatske promjene”. Izlaganja su potvrdila znatan utjecaj klimatskih promjena, a posebno povećanja prosječne atmosferske temperature, na razvoj fenola, fiziologiju i vrijeme dozrijevanja grožđa. Istaknuto je da je posljednjih 40 godina primijećen trend u europskim vinogradima. Ovisno o regiji i sorti, pupanje, cvatnja i dozrijevanje grožđa nastupaju dva do tri tjedna ranije. Istovremeno, grožđe potpuno dozrijeva na mnogo višim temperaturama. Glavni klimatski parametri su temperatura, padaline i sunčevo svjetlo. Naglašeno je da će se europska mapa vinove loze i vina neovisno o modelima predviđanja za te parametre znatno promijeniti. Promjene će utjecati na obrazac sorti grožđa i na strukturne elemente mape. To će imati prilično negativan utjecaj na kvalitetu vina, posebno ona koja se dobivaju od bijelih sorti grožđa.

8.4. *Kvalitativne, povijesne, kulturne i društvene veze te zemljopisno okruženje bijelog vina*

Zemljopisno okruženje i zemljopisno podrijetlo

Na području proizvodnje za vina sa ZOI-jem „Santorini” vinogradi pokrivaju oko 12 000 stremma (1 200 ha). Protežu se od razine mora do zaravni visine do 300 metara.

Regija ima tipičnu mediteransku klimu s mnogo sunčanog svjetla, vrućim i suhim ljetima te blagim zimama. Prosječna najviša godišnja temperatura je 23 °C, a najmanja 14 °C. Ukupna godišnja količina padalina godišnje iznosi između 250 i 370 milimetara.

Santorini je većinom sastavljen od naslaga lokalnog tla iz razdoblja tercijara, plovuća i lave. Tlo je na Santoriniju pjeskovito s vrlo malom količinom gline. Ujedno je siromašno organskim tvarima i, osim malog područja oko brda Profitis Ilias, ne sadržava kalcijev karbonat. Zbog toga, usprkos tomu što je tlo bogato kalijem, biljke ne mogu upiti količine potrebne za neutralizaciju vinske kiseline u većoj mjeri. Zbog toga vina sa Santorinija imaju visoku razinu kiselosti. Klima s oskudnim padalinama isto tako utječe na slabo upijanje kalija, kao i činjenica da se vinogradi ne navodnjavaju.

Otok je iznimno suh. U ljetnim mjesecima, kad grožđe dozrijeva, temperature tijekom dana jako su visoke. Tijekom tog dugog suhog razdoblja biljke potrebnu vodu dobivaju od izmaglica koje nastaju isparavanjem mora. One se uzdižu iz kaldere i prekrivaju otok.

Istovremeno, u ljetnim mjesecima otok nemilosrdno udaraju sjeverni vjetrovi, poznati kao *meltemi*, koji sprečavaju nakupljanje vlage na grožđu tijekom dana. Međutim, tijekom noći, kad temperature padnu, a klimatski uvjeti postanu relativno vlažni, vulkansko tlo otoka upija vlagu i na taj način hrani vinovu lozu.

Na mjestima gdje je tlo strmo, stanovnici Santorinija izgradili su poznatu konstrukciju zvanu *pezoules* (stepenice). Drugim riječima, oblikovali su zemljište u zaravni kako bi olakšali uzgoj i ograničili gubitak vode.

Zbog te jedinstvene kombinacije klime i tla grožđe na Santoriniju brzo dozrijeva i zadržava kiselost.

Kao sve ostalo na vjetrovitom Santoriniju, čak je i vinova loza jedinstvena oblika. Biljke su široko razmaknute i rastu nisko uz tlo. Kako bi se biljke zaštitile od nemilosrdnih vjetrova koji udaraju otok zimi, stanovnici Santorinija razvili su metodu rezidbe vinove loze u obliku krune, pri čemu grožđe raste iznutra.

Rijetki su ozbiljni napadi insekata i bolesti. Jedina su intervencija za zaštitu biljaka jedna do dvije preventivne primjene sumpora u proljeće.

Vinogradi otoka Santorinija najstariji su u cijeloj Grčkoj. Neke vinove loze stare su čak 300 godina. Vinova loza ima vlastito korijenje. Nije usađena u američku podlogu. To je zato što filoksera, štetan insekt koji uništava vinograde na cijelom svijetu, nikad nije došla do Santorinija. Srećom, vulkansko tlo otoka s malo gline i velikim udjelom pijeska (93–97 %) nije pogodno za nju.

Stoga tih nekoliko čimbenika stvara jedinstvenu mikroklimu koja omogućuje potpuno dozrijevanje grožđa i daje mu posebna svojstva kao što su osvježavajuća visoka kiselost i velika alkoholna jakost.

8.5. *Kvalitativne, povijesne, kulturne i društvene veze te zemljopisno okruženje bijelog vina*

Podaci o proizvodu

Iz vinograda otoka Santorinija i Thirasije puca pogled na Egejsko more. Ljeti sjeverni vjetrovi, poznati kao *meltemi*, sprečavaju visoke temperature i tako stvaraju posebnu mikroklimu. To poboljšava dozrijevanje grožđa i njegov sastav tijekom „analitičke” faze dozrijevanja, tj. kiselost, boju, mirise, šećer itd. Rezultat su vina iznimne kvalitete. Vina sa ZOI-jem „Santorini” dobivaju se od lokalnih sorti grožđa Assyrtiko, Athiri i Aidani.

Konkretno, suho bijelo vino sa ZOI-jem „Santorini” proizvodi se od najmanje 85 % grožđa sorte Assyrtiko. Ostatak čine sorte Aidani i Athiri.

Spoj klime, sastava otočkog tla, sorti grožđa koje se uzgajaju, brige o vinovoj lozi i korištenih tehnika proizvodnje vina doprinosi kvalitativnim svojstvima vina sa ZOI-jem „Santorini”. Taj spoj omogućuje im da stare i s vremenom poboljšavaju svojstva. Staro suho bijelo vino tamne je zlatnožute boje s narančastim nijansama. Vina se odlikuju uglavnom cvjetnim mirisima i mirisima zelenog voća kao što je dunja i raznog voća mekane pulpe. Prisutne su i orašaste note kao što su prženi bademi i lješnjaci. Često su prisutne i note začina, kao što su kumin i korijander, aromatičnog bilja kao, primjerice, iglice, majčine dušice, kadulje, kamilice i završni miris suhih šljiva. Mirisi se osjećaju i u okusu, zajedno s medom i sušenim voćem. Stara vina imaju i kremastu strukturu. Kao rezultat navedenih čimbenika ta su vina bogata, složena, puna i s dugotrajnim naknadnim okusom.

8.6. *Kvalitativne, povijesne, kulturne i društvene veze te zemljopisno okruženje bijelog vina*

Uzročna povezanost

Kako je navedeno u prethodnim odjeljcima, jedinstveni karakter vina sa ZOI-jem „Santorini” rezultat je posebnih karakteristika otoka i uzgojnih tehnika. Te su tehnike:

1. uzgoj u obliku košare: karakteristična metoda uzgoja vinove loze koja se koristi na Santoriniju, lokalni postupak iz antike koji se zadržao do danas. Kako bi oblikovali košare, iskusni vinogradari sa Santorinija uvijaju krakove zajedno u velike krune, čime se dobivaju prirodne košare koje leže na vulkanskom tlu otoka. Grožđe dozrijeva zaštićeno košarama u kojima nije izloženo opasnostima. Istovremeno vinova loza zbog toga može izdržati posebno zahtjevno tlo i klimatske uvjete na Santoriniju. Ti su uvjeti:
 - vrlo jaki vjetrovi, osobito u proljeće, godišnje doba kad niču novi izdanci,
 - pijesak koji se zbog djelovanja vjetra naglo uzdiže s vulkanskog tla,
 - jarko sunčevo svjetlo ljeti,
 - nedostatak vode (osim morskih izmaglica noću);
2. karakteristično tlo, koje je pjeskovito, mješavina plovućca i pepela, bogato magnezijem, kalcijem i željezom i ima dobru sposobnost upijanja vode;
3. mediteranska klima s blagim zimama i svježim ljetima, tijekom kojih morski povjetarci sa sjevera rashlađuju vinograde; i
4. velika razlika u temperaturi između dana i noći, koja zajedno s morskom izmaglicom, koja obavija vinograde i pritom održava vinovu lozu hladnom i štiti je od jakog sunčevog svjetla, doprinosi razvoju kvalitete grožđa.

Posebna mikroklima otoka na razgraničenom području u interakciji je s reljefom zemljišta te se od sorti grožđa tog područja dobiva vino vrlo složenih mirisa. Dominiraju agrumi, osobito citrusno cvijeće, kao što su četrin, limun, grejp i crvena naranča. Osobito se osjeti i miris voća bijele pulpe, kao i zelenog voća poput kruške i zelene jabuke. Zatim je prisutan miris koštuničavog voća kao što su bijela breskva, marelica i japanska mušmula. Osim toga prisutno je tropsko voće, primjerice mango, ananas, azijska trešnja i dinja. Kad je riječ o okusu, prvi je dojam snažna kiselost u ravnoteži s toplim i slatkim osjetom visoke razine alkohola. Prevladavaju agrumi, a posebno citrusno cvijeće kao što su četrin, limun, limeta, grejp i crvena naranča, uz voće bijele pulpe kao što su kruška, što je osnovno svojstvo sorte Assyrtiko, i zelena jabuka, kao i koštuničavo voće, primjerice bijela breskva, marelica i zeleno voće (azijska trešnja, japanska mušmula). Ovisno o udjelu sorti Athiri i Aidani može se osjetiti i tropsko voće kao što su mango i ananas. Intenzivna slanost još je jedna karakteristika vina sa Santorinija. To nije povezano sa sortom grožđa, nego s položajem vinograda blizu mora. Intenzivno svojstvo okusa je i mineralnost, odnosno okus mokrog kamenja.

Zbog navedenih čimbenika vina sa Santorinija bogata su, puna i imaju naknadni okus koji se zadržava nekoliko sekundi.

8.7. *Kvalitativne, povijesne, kulturne veze te zemljopisno okruženje prirodno slatkog vina/vina od prosušenog grožđa i likerskog vina od prosušenog grožđa*

Kvaliteta

Vinogradi otoka Santorinija među najstarijima su na svijetu i sežu do prapovijesti. Tradicija vinogradarstva ondje postoji najmanje 3 500 godina. Zahvaljujući jedinstvenoj klimi i sastavu tla od sorti vinove loze koje se upotrebljavaju u vinifikaciji dobivaju se izvanredna vina. Izvanredna organoleptička svojstva tih vina zabilježena su u opisima putnika iz 19. stoljeća. Ta svojstva nastaju zbog učinka prirodnog okoliša na grožđe, a time i na vina sa Santorinija. U to je vrijeme vino sa Santorinija bilo vrlo traženo u inozemstvu. Zbog velike alkoholne jakosti dugo se prodavalo za jačanje vina iz drugih područja koja su imala nizak sadržaj alkohola.

Osim što su povijesno značajni, ti su vinogradi danas poznati i po proizvodnji jedinstvenih vina visoke kvalitete koja starenjem poprimaju odlike samog tla Santorinija, odnosno prepoznatljivog terora otopčih vinograda.

Lokalni proizvođači vina danas lokalno grožđe iskorištavaju na najbolji način i poštuju njegova organoleptička svojstva. Proizvode kvalitetna vina, koja su prepoznata na međunarodnim natjecanjima u Grčkoj i inozemstvu.

Kako bi se očuvala veza između vina sa ZOI-jem „Santorini” i njihove kvalitete, uspostavljen je odbor koji svake godine provodi organoleptičko ispitivanje tih vina. Vina koja nisu usklađena s relevantnim specifikacijama ne mogu se plasirati na tržište kao vina sa ZOI-jem „Santorini”.

Istraživanje Poljoprivrednog sveučilišta u Ateni pokazalo je da su vina sa Santorinija osobito bogata bioaktivnim fenolima zbog jedinstvene metode uzgoja s pomoću tradicionalnog oblika košare. Ta karakteristična metoda uzgoja vinove loze primjenjuje se na Santoriniju od antičkog doba i potpuno je u skladu s ostalim značajkama uzgoja, a to su:

- I) karakteristično tlo, koje je pjeskovito, mješavina plovućca i pepela, bogato magnezijem, kalcijem i željezom i ima dobru sposobnost upijanja vode;
- II) mediteranska klima s blagim zimama i svježim ljetima, tijekom kojih morski povjetarci sa sjevera rashlađuju vinograde; i
- III) velika razlika u temperaturi između dana i noći, koja zajedno s morskom izmaglicom, koja obavija vinograde i pritom održava vinovu lozu hladnom i štiti je od jakog sunčevog svjetla, doprinosi razvoju kvalitete grožđa.

8.8. Kvalitativne, povijesne, kulturne veze te zemljopisno okruženje prirodno slatkog vina/vina od prosušenog grožđa i likerskog vina od prosušenog grožđa

Povijesna povezanost

Tradicija proizvodnje vina otoku Santoriniju seže u treće tisućljeće prije nove ere. U iskopinama u mjestu Akrotiriju pronađeni su elementi kao što su ugljen drva vinove loze, a grozdovi kao dekorativni motivi na oslikanim vazama iz tog vremena pokazuju da je vinogradarstvo bila jedna od glavnih aktivnosti stanovništva. Prethistorijske vinograde uništila je velika vulkanska erupcija oko 1650. prije nove ere, koja je izbrisala sve tragove ljudskog i biljnog života na otoku na otprilike tri stoljeća.

Vinogradarstvo i proizvodnja vina sigurno su bili važan dio gospodarstva Akrotirija u trenutku kad je uništen. To potvrđuje fizička prisutnost ugljena s drva vinove loze i koštica grožđa, kao i poseban sustav za muljanje grožđa i skupljanje mošta. Osnovna oprema bili su korito za muljanje i bačva ispod njega. Velika košara puna vapna, pronađena u koritu za muljanje, navela je arheologe da pomisle da je vapno možda služilo kao vrsta filtra za pročišćavanje mošta.

Vino se pohranjivalo u velikim vrčevima zvanima *pithoi*, koji su bili zapečaćeni voskom. Naime, na grlu takve posude pronađeni su simboli urezani pismom linear A za koje je zaključeno da se odnose na vino. Općenito, količina posuda za pohranu i posuda sa stremenastom drškom pronađenih u Akrotiriju upućuje na veliku proizvodnju vina, ali i na razvijenu trgovinu vinom. Grozdovi su se koristili kao dekorativni motiv na oslikanim vazama iz tog vremena. Postojanje proizvodnje vina i trgovine vinom dokazuju određene vrste posuda s grlima blizu uskih baza te velika količina posuda sa stremenastom drškom: posude namijenjene prvenstveno prijenosu tekućine. Na Santoriniju je dosad pronađeno barem 50 % primjeraka te rane vrste posude otkrivene na egejskom području.

Prema Herodu, na otoku su se nakon katastrofe prvo naselili Feničani. Oni su se, kao i doseljenici nakon njih, morali suočiti s ekstremnim uvjetima kako bi preživjeli. Kako bi zadovoljili potrebe za hranom, pokušali su uzgajati razne vrste biljaka koje su donijeli sa sobom i koje su poznavali. U nepovoljnom okolišu Santorinija samo je vinova loza uspjela preživjeti tijekom stoljeća. To je prilagodljiva biljka, posebno otporna na vruće i suhe uvjete otoka, s čvrstim i dobro razvijenim korijenskim sustavom koji prodire u tlo Santorinija. Lokalno stanovništvo upotrebljava naziv *aspa* za tvrdo i kompaktno tlo nastalo od nekoliko slojeva vulkanskog materijala: pepeo, lava, plovuac i raspršeni materijal. Tijekom uzastopnih vulkanskih erupcija *aspa* je prekrila podtlo od vapnenca i škriljevca. Na otočkom krajoliku ostavljeni su tragovi stoljeća ljudskog teškog rada koji svjedoče o stoljetnim nastojanjima stanovništva Santorinija da gospodari svojom zemljom.

Ne postoje izravni dokazi o uzgoju vinove loze iz arhajskog i klasičnog razdoblja. Međutim, bilo bi neobično pretpostaviti da se stanovnici Santorinija nisu time bavili na takvom idealnom tlu. Teško je zamisliti da bi na Santoriniju bilo bogatih zemljoposjednika koji ne uzgajaju proizvod koji bi im donio veliku dobit, a taj je proizvod i danas upravo vino.

Od 12. do 17. stoljeća otokom Santorinijem vladali su Mlečani. Europljani su od samog početka grčka vina cijenili zbog kvalitete, ali i zato što su mogla izdržati duga morska putovanja. Stoga su franački i mletački brodovi počeli prenositi sve više vina sa Santorinija. Zlatno doba za vina sa Santorinija pod mletačkom vlasti privedeno je kraju osvajanjem Turaka. Vina su dugo uživala izvanredan status, s trenucima slave, kao što je njihova slava u Parizu.

8.9. *Kvalitativne, povijesne, kulturne veze te zemljopisno okruženje prirodno slatkog vina/vina od prosušenog grožđa i likerskog vina od prosušenog grožđa*

Kulturne, društvene i gospodarske veze

Vinova loza i vino već su od davnina neodvojivo povezani s kulturnim, društvenim i gospodarskim životom stanovništva otoka Santorinija.

Vina Vinsanto nastavljaju tradiciju vina s nazivom *passos*, koji se odnosi na vino od prosušenog grožđa iz antičkog doba po kojem su egejski otoci bili poznati.

Nekoliko današnjih vina proizvodi se na isti način i istim metodama kao u doba antičke Grčke. Sa slatkim okusom vina u ustima Heziod je u 7. stoljeću prije nove ere napisao: „Ostavite grožđe na suncu deset dana i noći te u sjeni pet dana”. Time nam je dao antički recept za proizvodnju vina.

Vinsanto oduševljava istim okusom kao vina koja su se pila nerazrijeđena na simpozijima Platona i Sokrata.

U 12. stoljeću mletački osvajači otoka promijenili su naziv vina u „Vino di Santorini” (vino sa Santorinija). Naziv je potom poprimio oblik „Vino Santo”, a zatim „Vinsanto”. Pod nazivom „Vinsanto” stigao je u luke Konstantinopola, Rusije, Trsta, Ancone i Venecije. To poznato slatko vino, koje svjedoči o posebnosti Santorinija, pilo se na raskošnim banketima srednjovjekovnih vladara. Ruska pravoslavna crkva stoljećima ga je koristila kao misno vino.

Prvi poznati spomen naziva „Vinsanto” potječe iz 1729. U pismu katoličkom biskupu otoka, neki pomorski kapetani napisali su da je gusarski brod opljačkao dva plovila sa Santorinija te uzeo deset bačvi vina i pet bačvi Vinsanta.

Otok Santorini oduvijek je kombinirao veliku produktivnost s kvalitetom i otvorenim pristupom. Izvoz vina Vinsanto doživio je vrhunac tijekom mletačke i turske vlasti, a zatim ponovo u 19. stoljeću kad je Santorini sam izvezio više vina nego cijela Grčka. Pod turskom vlašću muslimansko stanovništvo nije se ondje naselilo zbog nedostatka obradivog zemljišta. Stanovništvo Santorinija svoje je zajednice organiziralo demokratski i u potpunosti iskoristilo prednosti mira koji je zavladao egejskim otocima nakon osmanlijskog osvajanja kako bi razvilo trgovinu i prijevoz, kao i u pretpovijesno doba. Aleksandrija, Taganrog i Konstantinopol bili su među najvažnijim centrima za izvoz velikih količina vina sa Santorinija. Poznato je da se vino Vinsanto u Rusiju izvozilo barem od 1786. Naime, gospodarstvo Santorinija doživjelo je pad kad je izvoz Vinsanta u Rusiju prekinut zbog Oktobarske revolucije.

O antičkoj prošlosti otoka danas svjedoče arheološka nalazišta Akrotiri i Mesa Vouno, arheološki muzeji u Santoriniju i Ateni te kulturni centar Gyzi Megaron. Naime, cijeli otok, sa svojom kalderom, vulkanskim stijenama, tradicionalnim naseljima, tornjevima i pećinama, spomenik je živućoj povijesti.

Danas se na otoku nalaze vinarije s naprednom tehnološkom opremom, potpuno posvećene proizvodnji kvalitetnih vina.

Tu kulturnu, socijalnu i gospodarsku vezu posljednjih godina potvrđuje niz događanja na otoku, kao što su simpoziji Ampelos („vinova loza”). Santorini je odabran kao mjesto održavanja tih međunarodnih simpozija o vinovoj lozi jer, osim što je jedno od najposebnijih i najljepših mjesta na svijetu, diči se tradicijom uzgoja vinove loze i proizvodnje vina starom 3 500 godina. Ta se tradicija njeguje zahvaljujući jedinstvenom ekosustavu tog vulkanskog egejskog otoka.

8.10. *Kvalitativne, povijesne, kulturne veze te zemljopisno okruženje prirodno slatkog vina/vina od prosušenog grožđa i likerskog vina od prosušenog grožđa*

Zemljopisno okruženje i zemljopisno podrijetlo

Na području proizvodnje za vina sa ZOI-jem „Santorini” vinogradi pokrivaju oko 12 000 stremma (1 200 ha). Protežu se od razine mora do zaravni visine do 300 metara.

Regija ima tipičnu mediteransku klimu s mnogo sunčanog svjetla, vrućim i suhim ljetima te blagim zimama. Prosječna najviša godišnja temperatura je 23 °C, a najmanja 14 °C. Ukupna godišnja količina padalina godišnje iznosi između 250 i 370 milimetara.

Santorini je većinom sastavljen od naslaga lokalnog tla iz razdoblja tercijara, plovućca i lave. Tlo je na Santoriniju pjeskovito s vrlo malom količinom gline. Ujedno je siromašno organskim tvarima i, osim malog područja oko brda Profitis Ilias, ne sadržava kalcijev karbonat. Zbog toga, usprkos tomu što je tlo bogato kalijem, biljke ne mogu upiti količine potrebne za neutralizaciju vinske kiseline u većoj mjeri. Zbog toga vina sa Santorinija imaju visoku razinu kiselosti. Klima s oskudnim padalinama isto tako utječe na slabo upijanje kalija, kao i činjenica da se vinogradi ne navodnjavaju.

Otok je iznimno suh. U ljetnim mjesecima, kad grožđe dozrijeva, temperature tijekom dana jako su visoke. Tijekom tog dugog suhog razdoblja biljke potrebnu vodu dobivaju od izmaglica koje nastaju isparavanjem mora. One se uzdižu iz kaldere i prekrivaju otok.

Istovremeno, u ljetnim mjesecima otok nemilosrdno udaraju sjeverni vjetrovi, poznati kao *meltemi*, koji sprečavaju nakupljanje vlage na grožđu tijekom dana. Međutim, tijekom noći, kad temperature padnu, a klimatski uvjeti postanu relativno vlažni, vulkansko tlo otoka upija vlagu i na taj način hrani vinovu lozu.

Na mjestima gdje je tlo strmo, stanovnici Santorinija izgradili su poznatu konstrukciju zvanu *pezoules* (stepenice). Drugim riječima, oblikovali su zemljište u zaravni kako bi olakšali uzgoj i ograničili gubitak vode.

Zbog te jedinstvene kombinacije klime i tla grožđe na Santoriniju brzo dozrijeva i zadržava kiselost.

Kao sve ostalo na vjetrovitom Santoriniju, čak je i vinova loza jedinstvena oblika. Biljke su široko razmahnute i rastu nisko uz tlo. Kako bi se biljke zaštitile od nemilosrdnih vjetrova koji udaraju otok zimi, stanovnici Santorinija razvili su metodu rezidbe vinove loze u obliku krune, pri čemu grožđe raste iznutra.

Rijetki su ozbiljni napadi insekata i bolesti. Jedina su intervencija za zaštitu biljaka jedna do dvije preventivne primjene sumpora u proljeće.

Vinogradi otoka Santorinija najstariji su u cijeloj Grčkoj. Neke vinove loze stare su čak 300 godina. Vinova loza ima vlastito korijenje. Nije usađena u američku podlogu. To je zato što filoksera, štetan insekt koji uništava vinograde na cijelom svijetu, nikad nije došla do Santorinija. Srećom, vulkansko tlo otoka s malo gline i velikim udjelom pijeska (93–97 %) nije pogodno za nju.

Stoga brojni čimbenici stvaraju mikroklimu koja je jedinstvena u svijetu i pritom pomažu grožđu da potpuno dozre. U kombinaciji s utjecajem izlaganja sunčevoj svjetlosti i starenja, zahvaljujući tim čimbenicima proizvode se slatka vina koncentriranih svojstava i predivnim baršunastim osjećajem na nepcu.

8.11. Kvalitativne, povijesne, kulturne veze te zemljopisno okruženje prirodno slatkog vina/vina od prosušenog grožđa i likerskog vina od prosušenog grožđa

Podaci o proizvodu

Iz vinograda otoka Santorinija i Thirasije pogled se proteže preko cijelog Egejskog mora. Ljeti sjeverni vjetrovi, poznati kao *meltemi*, sprečavaju visoke temperature i tako stvaraju posebnu mikroklimu. To poboljšava dozrijevanje grožđa i njegov sastav tijekom „analitičke” faze dozrijevanja, tj. uzimajući u obzir kiselost, boju, mirise, šećer itd. Rezultat su vina iznimne kvalitete.

Ostim toga, spoj klime, sastava otočkog tla, sorti grožđa koje se uzgajaju, brige o vinovoj lozi i korištenih tehnika proizvodnje vina doprinosi kvalitativnim svojstvima vina sa ZOI-jem „Santorini”.

Prirodno slatko bijelo vino/bijelo vino od prosušenog grožđa i likersko vino od prosušenog grožđa sa ZOI-jem „Santorini” dobivaju se od najmanje 51 % grožđa sorte Assyrtiko. Preostali dio sastoji se od sorti Aidani i Athiri, a malu količinu mogu činiti „strane” bijele sorte koje se na tradicionalan način uzgajaju na otocima Santoriniju i Thirasiji. To su sorte Gaidouria, Katsano, bijeli Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi i crvena sorta Roditis.

Nakon berbe grožđe namijenjeno proizvodnji vina Vinsanto ostavlja se da se suši na vrućem egejskom suncu, a svojstva odvodnje tla štite ga od truljenja. Nakon 7 do 12 dana grožđe izgubi većinu vlage, a sva se svojstva koncentriraju. Grožđe se zatim pažljivo drobi i preša te počinje spora fermentacija, koja se svakodnevno prati. S obzirom na visok sadržaj šećera fermentacija se rano prekida. Time se dobiva prirodno slatko vino bez dodatka jakog alkohola. Vino zatim dozrijeva u hrastovim bačvama najmanje 24 mjeseca. Vrijeme pogoduje vinu Vinsanto i od neprocjenjive je vrijednosti jer vino obdaruje mirisima i okusima dok spokojno leži u tamnim podrumima otoka. S vremenom svojstva vina Vinsanto postaju koncentrirana, zbog čega daju divan baršunast osjećaj na nepcu, stoga je starenje ključan dio njegove proizvodnje.

Za proizvodnju vina potrebno je oko 6 kilograma grožđa po litri. To može doseći količinu od 10 kilograma, ovisno o isparavanju tijekom dugog starenja. Stoga je ono iznimno rijetko, kao i sve što ima veliku vrijednost.

Navedene lokalne sorte grožđa koje se upotrebljavaju za proizvodnju vina Vinsanto na svoj način doprinose njegovoj kvaliteti. Sorta Assyrtiko daje svježiu kiselost, plemenitost i mineralne note, sorta Aidani punoću, dubinu i opojan miris, a sorta Athiri finoću i delikatnost. Sve zajedno doprinose složenosti vina Vinsanto.

8.12. *Kvalitativne, povijesne, kulturne veze te zemljopisno okruženje prirodno slatkog vina/vina od prosušenog grožđa i likerskog vina od prosušenog grožđa*

Uzročna povezanost

Kako je navedeno u prethodnim odjeljcima, jedinstveni karakter vina sa ZOI-jem „Santorini” rezultat je posebnih karakteristika otokâ i uzgojnih tehnika. Konkretno:

1. uzgoj u obliku košare: karakteristična metoda uzgoja vinove loze koja se koristi na Santoriniju, lokalni postupak iz antike koji se zadržao do danas. Kako bi oblikovali košare, iskusni vinogradari sa Santorinija uvijaju krakove zajedno u velike krune, čime se dobivaju prirodne košare koje leže na vulkanskom tlu otoka. Grožđe dozrijeva zaštićeno košarama u kojima nije izloženo opasnostima. Istovremeno vinova loza zbog toga može izdržati posebno zahtjevno tlo i klimatske uvjete na Santoriniju. Ti su uvjeti:
 - vrlo jaki vjetrovi, osobito u proljeće, godišnje doba kad niču novi izdanci,
 - pijesak koji se zbog djelovanja vjetra naglo uzdiže s vulkanskog tla,
 - jarko sunčevo svjetlo ljeti,
 - nedostatak vode (osim morskih izmaglica noću);
2. karakteristično tlo, koje je pjeskovito, mješavina plovućca i pepela, bogato magnezijem, kalcijem i željezom i ima dobru sposobnost upijanja vode;
3. mediteranska klima s blagim zimama i svježim ljetima, tijekom kojih morski povjetarci sa sjevera rashlađuju vinograde; i
4. velika razlika u temperaturi između dana i noći, koja zajedno s morskom izmaglicom, koja obavlja vinograde i pritom održava vinovu lozu hladnom i štiti je od jakog sunčevog svjetla, doprinosi razvoju kvalitete grožđa.

Kao rezultat međusobnog djelovanja tih čimbenika, u kombinaciji s učinkom izlaganja grožđa suncu, dobivaju se vina intenzivnih i složenih mirisa. U njima se osjećaju note začina, grožđanog sirupa, čokolade, kave, čaja, višnje, suhih šljiva i smokava, džema od trešnje i višnje te saća. Starenjem miris postaje intenzivniji i složeniji. Vino je na nepcu bogato, zapanjujuće kiselosti koja uravnotežuje slatkoću. Zaokruženo, baršunasto vino bogato notama meda i limuna. Vino jedinstvene složenosti mirisa i okusa, odlične strukture i dugotrajna okusa.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Dodatne odredbe u pogledu označavanja vina

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

1. Izrazi koji se odnose na određene metode proizvodnje

U Ministarskoj odluci br. 280557/9-6-2005. o utvrđivanju vremena sazrijevanja, starenju i stavljanju na tržište vina sa zaštićenom oznakom izvornosti vrhunske kakvoće i lokalnih vina te izraza koji se upotrebljavaju u njihovu označavanju koji se odnose na proizvodne metode ili metode pripreme tih vina (Službeni list, serija II., br. 818/15.6.2005) članak 1. odnosi se na uvjete za upotrebu sljedećih oznaka:

- „NEOS OINOS” ili „NEAPOS OINOS” (MLADO VINO),
- „ΟΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” ili „ΟΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (DOZRIFEVALO U BAČVI),
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” ili „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (STARJELO U BAČVI).

2. Navođenje godine berbe na etiketi

Ako se u označivanju vina koriste izrazi „NEOS OINOS” ili „NEAPOS OINOS” („MLADO VINO”), obvezno je navesti godinu berbe, u skladu s člankom 1. stavkom 2. Ministarske odluke br. 280557/9-6-2005 o utvrđivanju vremena sazrijevanja, starenju i stavljanju na tržište vina sa zaštićenom oznakom izvornosti vrhunske kakvoće i lokalnih vina te izraza koji se upotrebljavaju u njihovu označavanju koji se odnose na proizvodne metode ili metode pripreme tih vina (Službeni list, serija II., br. 818/15-6-2005).

3. Tradicionalni izrazi

— Tradicionalni izrazi u skladu s Ministarskom odlukom br. 235309/7-2-2002 o odobrenju tradicionalnih izraza koji se upotrebljavaju za vina koji su povezani s oznakom izvornosti ili oznakom zemljopisnog podrijetla (Službeni list, serija II, br. 179/6-2005).

U skladu s tom ministarskom odlukom u označivanju vina sa ZOI-jem „Santorini” mogu se upotrebljavati sljedeći tradicionalni izrazi: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Vino iz otočkih vinograda], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [Vino iz vinograda na zaravnima], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [Vino s bregova], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [Vino s obronaka], Λιαστός [Prosušeno], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ / Nykteri.

— Navod tradicionalnih izraza iz članka 112. Uredbe (EU) br. 1308/2013 koji su povezani s ovom oznakom izvornosti ili oznakom zemljopisnog podrijetla.

U skladu s člankom 113. Uredbe (EU) br. 1308/2013 i kako je utvrđeno i registrirano u elektroničkoj bazi podataka e-Ambrosia za označivanje vina sa ZOI-jem „Santorini”, pod uvjetom da se poštuje mjerodavno zakonodavstvo EU-a i nacionalno zakonodavstvo, mogu se upotrijebiti sljedeći tradicionalni izrazi:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (Zaštićena oznaka izvornosti vrhunske kakvoće) umjesto ZOI-ja, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Posebno odabrano), Επιλογή ili Επιλεγμένος (Odabir ili odabrano), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) i Λιαστός (Od prosušenog grožđa).

Osim toga:

Νυχτέρι (Nykteri): tradicionalni naziv rezerviran za suha bijela vina sa ZOI-jem „Santorini”, najmanje volumne prirodne alkoholne jakosti od 13,5 %, fermentirana ili u spremnicima ili bačvama i zatim ostavljena da dozru u drvenim bačvama najmanje tri mjeseca.

Vinsanto: tradicionalni naziv rezerviran za slatka vina sa ZOI-jem „Santorini” od prosušenog grožđa.

Odstupanja

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Članak 5. stavak 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu zahtjeva za zaštitu oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla i tradicionalnih izraza u sektoru vina, postupka podnošenja prigovora, ograničenja upotrebe, izmjena specifikacija proizvoda, poništenja zaštite te označivanja i prezentiranja

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 143/10)

Ova je obavijest objavljena u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

'Αγιο 'Ορος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Datum obavijesti: 31. prosinca 2021.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. Dodavanje teksta kojim se određuje da se grožđe za proizvodnju crnog i bijelog vina od prosušenog grožđa mora sušiti 10–15 dana.

Razlog: To je vrijeme koje je grožđu, koje je već prezrelo kad se ubere (sadržaj šećera veći od 270 g/l), potrebno da dosegne željeni sadržaj šećera (350–370 g/l) i da pritom zadrži ostala svojstva, odnosno da ostane neoštećeno, zdravo i sočno, što omogućuje da se lako preša i dobije dovoljna količina grožđanog soka.

Izmijenjen je odjeljak „Postupci proizvodnje vina”.

2. Zamjena točke (b) u odjeljku „Posebni postupci proizvodnje vina”.

Točka (b) u pododjeljku „Posebni postupci proizvodnje vina” u odjeljku „Postupci proizvodnje vina” zamijenjena je sljedećim:

„(b) Vinova loza uzgaja se u račvastom obliku ili u obliku jednostrukog ili dvostrukog kordonca upotrebom trajnog kordonca ili zamjenskog kraka”.

Razlog: vinova loza na planini Atos uzgaja se od 10. stoljeća, a vinogradari su isprva uzgajali vinovu lozu u tradicionalnim oblicima kao što je račvasti uzgoj, ali i u slobodnijim oblicima (uključujući sustav brajdi ili uz razinu zemlje itd.). S vremenom, kako se uzgoj vinove loze mehanizirao, usvojeni su moderniji i učinkovitiji sustavi uzgoja, kao što su kordonac Royat s trajnim kordoncem na sušim područjima koja se ne navodnjavaju ili Guyot sa zamjenskim krakom na plodnijim područjima koja se navodnjavaju. Naravno, s obzirom na stoljetnu tradiciju vinogradarstva račvasti oblik (jako manje produktivan) i dalje se uspješno koristi na određenim dijelovima planine Atos, jer, među ostalim, komercijalna vrijednost nije na prvom mjestu zbog posebne duhovnosti tog područja.

U odjeljku „Postupci proizvodnje vina” izmijenjen je pododjeljak „Posebni postupci proizvodnje vina”.

3. Mješavini sorti za bijelo vino i vino od prosušenog grožđa dodane su nove sorte.

(a) Mješavini sorti za bijelo vino (suho, polusuho, slatko) dodane su sorte bijelog grožđa Malagouzia i muškataleksandrijski u bilo kojem omjeru.

(b) Mješavini sorti za prosušeno vino dodane su sorte bijelog grožđa Malagouzia i muškataleksandrijski u bilo kojem omjeru.

Razlog: sorta Malagouzia nakon 1990. počela se intenzivno uzgajati, a u većoj količini prvo je zasađena na susjednom poluotoku Sitoniji. Ubrzo je postala jedna od najpopularnijih sorti u grčkim vinogradima te se posljednjih 15 godina uzgaja na planini Athos. To je snažna, produktivna sorta. Budući da je osjetljiva na plijesan *Botrytis* i prekomjernu vlagu, uzgaja se na srednjim do višim razinama vinograda, većinom na kosom terenu s boljom odvodnjom. Ti uvjeti karakteristični su za planinu Atos, na kojoj se sorta uzgaja s velikom pažnjom, među ostalim kad je riječ o gnojidbi, navodnjavanju i defolizaciji koja se provodi ljeti (uklanjanje pupova i listova). Upotrebljava se kao samostalna sorta ili u kombinaciji s drugim sortama drugačijih svojstava (npr. Asyrtiko) za proizvodnju suhih, polusuhih i slatkih bijelih

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

vina. Vina karakteriziraju umjerena kiselost i dominantni mirisi limete i breskve ako se vinova loza uzgaja na parcelama blizu mora, s dodatnim biljnim notama bosiljka i drugog aromatičnog bilja ako se vinogradi nalaze na višim nadmorskim visinama.

Sorta muškata aleksandrijski na planinu Atos vjerojatno je donesena nakon 1922., kad su je izbjeglice donijele i zasadile većinom u sjevernoj Grčkoj i na Limnosu. Svećenik redovnik Eulogios Kourilas napisao je 1934. da manastir Velika Lavra ima „lijepu Aleksandrinu”. Manastir Simon Petra bio je opskrbljen groždem sa svojih posjeda na Limnosu (u godinama kad berba grožđa na planini Atos nije bila dovoljna za zadovoljavanje potreba redovnikâ), ali i reprodukcijским materijalom. Sorta je konačno službeno registrirana 1960. Budući da se uzgajala na poluotoku Atos otprilike 100 godina, savršeno se prilagodila posebnoj klimi tog područja.

Ta sorta uspijeva na srednje zrnatom pješčano-glinozom tlu planine Atos pH-vrijednosti 6–8. Sorta je srednje snažna, produktivna i otporna na sušu te proizvodi velike grozdove bljedožute kože. Berba počinje između kraja kolovoza i 10. rujna, ovisno o godini. Sorta u vinogradima planine Atos u prosjeku dozrijeva malo ranije nego u drugim dijelovima Grčke u kojima se uzgaja.

Od sorte muškata aleksandrijski dobivaju se vina bistre žute boje sa zlatnim i zelenim odsjajem, s mirisom u kojem dominiraju arome ruže, jasmína, koštuničavog voća i grožđa, s notama metvice. Ta su vina srednje punoće i kiselosti s dobrim (srednjim+) trajanjem okusa zahvaljujući bogatom aromatskom potencijalu. Zbog srednjeg volumena i kiselosti ta se vina upotrebljavaju u mješavinama s drugim sortama, kao što je Asyrtiko, koje imaju veću kiselost. Imaju potencijal za starenje do najviše 4 godine, osim u rijetkim slučajevima, stoga su namijenjena konzumaciji kad su mlada.

Odjelci „Odobrene sorte vinove loze” i „Povezanost sa zemljopisnim područjem” izmijenjeni su dodavanjem informacija pod „Pojedinstvo o zemljopisnom području”, „Podaci o proizvodu” i „Uzročna povezanost”.

4. Mješavini sorti za crno vino, ružičasto vino, crno likersko vino i vino od prosušenog grožđa dodane su nove sorte

- (a) Mješavini sorti za crno vino (suho, polusuho, slatko) dodane su sorte crnog grožđa Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i muškata hamburg u bilo kojem omjeru.
- (b) Mješavini sorti za ružičasto vino (suho i polusuho) dodane su sorte crnog grožđa Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i muškata hamburg u bilo kojem omjeru.
- (c) Mješavini sorti za crno likersko vino dodane su sorte crnog grožđa Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i muškata hamburg u bilo kojem omjeru.
- (d) Mješavini sorti za vino od prosušenog grožđa dodane su sorte crnog grožđa Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i muškata hamburg u bilo kojem omjeru.

Razlog: međunarodne i višenamjenske sorte Merlot i Cabernet Franc nekoliko se godina uzgajaju na planini Atos i vrlo su se dobro prilagodile njezinu tlu i klimatskim uvjetima. Grožđe dobro dozrijeva te razvija ujednačenu boju i dobru koncentraciju šećera. Vina dobivena od grožđa sorte Merlot tamnocrvene su boje, punog okusa i velike alkoholne jakosti, a vina od sorte Cabernet Franc trpká su, s dobrim sadržajem alkohola i prilagođena dugom starenju. Agiorgitiko je višenamjenska grčka sorta. Relativno se nedavno počela uzgajati u sjevernoj Grčkoj i čini se da dobro zadržava svoja svojstva u pokrajini Halkidiki, a posebno na planini Atos. To je produktivna i aromatična sorta od koje se proizvode vina s blagim taninima, čime obogaćuje (zajedno sa sortom muškata hamburg) mješavinu sorti koje se koriste za proizvodnju crnih vina sa ZOZP-om „Agio Oros”, među kojima dominiraju sorte snažnijeg i trpkog okusa. Naposljetku, sorta muškata hamburg uzgaja se u cijeloj Grčkoj. Naposljetku, sorta muškata hamburg uzgaja se u cijeloj Grčkoj. Na planini Atos uglavnom se upotrebljava u suhim i polusuhim ružičastim vinima i u crnim vinima (polusuhim, slatkim i vinima od prosušenog grožđa). Daje manje prinose od tipične proizvodnje na tom području, zbog čega se dobivaju posebna vina velike alkoholne jakosti, vrlo blagih tanina i ugodnog, aromatičnog okusa.

Odjelci „Odobrene sorte vinove loze” i „Povezanost sa zemljopisnim područjem” izmijenjeni su dodavanjem informacija pod „Pojedinstvo o zemljopisnom području”, „Podaci o proizvodu” i „Uzročna povezanost”.

5. Uvođenje tradicionalnog izraza „Nama”

Razlog: „Nama” je naziv za slatko crno vino (likersko ili od prosušenog grožđa) koje se tradicionalno upotrebljava u misnom slavlju. To je posebno proizvedena vrsta vina slabe kiselosti i s niskim sadržajem alkohola koja se stoljećima tradicionalno proizvodi na području planine Atos.

Izmijenjen je odjeljak „Tradicionalni izrazi”.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. NAZIV(I)

Άγιο Όρος / Agio Oros

2. VRSTA OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA:

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. KATEGORIJE PROIZVODA OD VINOVE LOZE

1. Vino
3. Likersko vino
15. Vino od prosušenog grožđa

4. OPIS VINA

1. *Suho crno vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: tamnocrvena boja s odsjajima rubin-crvene.

Aroma: intenzivan miris šumskog voća i začina, ali i s notama vanilije ili duhana ovisno o tome koliko je dugo vino starjelo.

Okus: pun okus odlične strukture, dobre kiselosti i mekih tanina.

- najmanja ukupna alkoholna jakost: 11,0 % vol.
- najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,5 % vol.
- ukupan sadržaj šećera (g/l): najviše 9,0
- najveća ukupna kiselost: 7,0 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
- Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.
- Ako je sadržaj šećera veći od 4 g/l, primjenjuju se uvjeti utvrđeni u dijelu B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	150

2. *Polusuho crno vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: tamnocrvena boja s odsjajima rubin-crvene.

Aroma: ugodan miris crvenog voća (trešnja, višnja).

Okus: voćno i mekano na nepcu, baršunaste strukture i ugodnog završnog okusa.

- najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,5 % vol.
- ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 4,5 – najviše 17,5
- najveća ukupna kiselost: 7,0 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
- Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.
- Ako je sadržaj šećera veći od 12 g/l, primjenjuju se uvjeti utvrđeni u dijelu B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33.
- Najveći dopušteni sadržaj sumpornog dioksida je 200 miligrama po litri za crna vina sa sadržajem šećera, izraženim kao zbroj glukoze i fruktoze, od najmanje 5 grama po litri (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

3. *Slatko crno vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: tamnocrvene boje s purpurnim, rubin-crvenim, ljubičastim ili plavkastim odsjajem, starenjem ponekad poprima boju cigle.

Aroma: složen i intenzivno aromatičan miris s dominantnim notama meda ili sušenog voća.

Okus: bogat i sladak na nepcu s uravnoteženom kiselošću.

- najmanja ukupna alkoholna jakost: 15,0 % vol.
- najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,5 % vol.
- ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 45
- najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
- Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.
- Najveći dopušteni sadržaj sumpornog dioksida je 300 miligrama po litri za slatka vina ukupne volumne alkoholne jakosti od 15 % vol. ili više i sa sadržajem šećera od 45 g/l (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	300

4. Suho ružičasto vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: bljedoružičaste boje, ponekad s narančastim odsjajem.

Aroma: mirisi crvenog voća i ruža, ali i s biljnim notama (paprike) ovisno o upotrijebljenoj sorti.

Okus: aroma se odražava u okusu, koji je dugotrajan, ugodan i voćni na nepcu te osvježavajuće kiseo.

- najmanja ukupna alkoholna jakost: 11,0 % vol.
- najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % vol.
- ukupan sadržaj šećera (g/l): najviše 9,0
- najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
- Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.
- Ako je sadržaj šećera veći od 4 g/l, primjenjuju se uvjeti utvrđeni u dijelu B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

5. Polusuho ružičasto vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: tamnoružičaste ili narančaste boje, ovisno o stupnju ekstrakcije.

Aroma: karakterističan miris slatkog crvenog voća (jagoda, malina i trešnja).

Okus: srednje punoće koju karakterizira masnoća, općenito uravnotežen zbog blage kiselosti koju uravnotežuje slatkoća.

- najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % vol.
- ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 4,5 – najviše 17,5
- najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
- Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.
- Ako je sadržaj šećera veći od 12 g/l, primjenjuju se uvjeti utvrđeni u dijelu B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33.
- Najveći dopušteni sadržaj sumpornog dioksida je 250 miligrama po litri za ružičasta vina sa sadržajem šećera, izraženim kao zbroj glukoze i fruktoze, od najmanje 5 grama po litri (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

6. *Suho bijelo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: kristalne, bistre žute boje sa zelenim odsjajem.

Aroma: uglavnom miris agruma i voća bijele pulpe (breskva, jabuka).

Okus: tipično svjež i uravnotežen, dugotrajan.

- najmanja ukupna alkoholna jakost: 11,0 % vol.
- najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % vol.
- ukupan sadržaj šećera (g/l): najviše 9,0
- najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
- Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.
- Ako je sadržaj šećera veći od 4 g/l, primjenjuju se uvjeti utvrđeni u dijelu B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

7. *Polusuho bijelo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: jarke zlatnožute boje.

Aroma: živahna i voćna, s dominantnim cvjetnim mirisom.

Okus: zaokružen, s naglašenom kiselošću i dobrom strukturom na nepcu.

- najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % vol.
- ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 4,5 – najviše 17,5
- najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
- Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.
- Ako je sadržaj šećera veći od 12 g/l, primjenjuju se uvjeti utvrđeni u dijelu B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33.
- Najveći dozvoljen sadržaj sumpornog dioksida je 250 miligrama po litri za bijela vina sa sadržajem šećera, izraženim kao zbroj glukoze i fruktoze, od najmanje 5 grama po litri (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

8. *Poluslatko bijelo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: žute boje sa zelenim odsjajem, starenjem može poprimiti tamnožutu boju.

Aroma: složen i intenzivan miris s voćnim, cvjetnim notama ili slatko-pikantnim notama, ovisno o upotrijebljenim sortama.

Okus: uravnotežen, sladak i pun s dugotrajnim aromatičnim završnim okusom.

- najmanja ukupna alkoholna jakost: 15,0 % vol.
- najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,0 % vol.
- ukupan sadržaj šećera (g/l): najmanje 45
- najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
- Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

- Najveći dozvoljen sadržaj sumpornog dioksida je 300 miligrama po litri, a ukupna volumna alkoholna jakost premašuje 15 % vol. (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	300

9. Crno likersko vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: tamnopurpurne boje s odsjajima rubin-crvene.

Aroma: intenzivan miris orašastih plodova, sušenog crvenog voća, meda, voska i tamne čokolade.

Okus: živahan, bogat i pun na nepcu, uravnotežen i sladak.

- najveća stvarna alkoholna jakost: 22,0 % vol.
- najmanja ukupna alkoholna jakost: 17,5 % vol.
- najmanji sadržaj šećera: najmanje 221 g/l u moštu
- najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
- Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.
- Najveći dozvoljen sadržaj sumpornog dioksida u likerskim vinima je 200 miligrama po litri, a sadržaj šećera iznosi najmanje 5 grama po litri (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	15
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

10. Bijelo vino od prosušenog grožđa

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: tamnožute boje s odsjajima boje kave, ovisno o razdoblju starenja.

Aroma: složen miris u kojem se slatki začini kao što su cimet i ruža povezuju sa sušenim voćem kao što su breskve i grožđice.

Okus: mekan i sladak na nepcu s osvježavajućom kiselošću i vrlo dobrom strukturom.

- najmanja prirodna alkoholna jakost: 16,0 % vol.
- najmanji ukupan sadržaj šećera (g/l): 45
- najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
- Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.
- Najveći dozvoljen sadržaj sumpornog dioksida za slatka vina dobivena od prosušenog grožđa je 400 miligrama po litri, a sadržaj neprevrelog šećera, izražen kao šećer, iznosi najmanje 45 g/l (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

11. *Crno vino od prosušenog grožđa*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: tamne boje karamele s odsjajima koraljnocrvene.

Aroma: složena aroma sušenog voća (smokve, marelice, grožđice) i slatkih začina.

Okus: složen, pun okus uravnotežene slatkoće i s tragovima sušenog voća kao što su marelice i smokve.

- najmanja prirodna alkoholna jakost: 16,0 % vol.
- najmanji sadržaj šećera: 140 g/l
- najveća ukupna kiselost: 7,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
- Najveća alkoholna jakost mora biti u skladu s vrijednostima utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.
- Najveći dozvoljen sadržaj sumpornog dioksida za slatka vina dobivena od prosušenog grožđa je 400 miligrama po litri, a sadržaj neprevrelog šećera, izražen kao šećer, iznosi najmanje 45 g/l (u skladu s odstupanjem utvrđenim u dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

5. POSTUPCI PROIZVODNJE VINA

5.1. Posebni postupci proizvodnje vina

1. Sustav uzgoja vinove loze

Uzgojna tehnika

Vinova loza uzgaja se u račvastom obliku ili u obliku jednostrukog ili dvostrukog kordonca upotrebom trajnog kordonca i zamjenskog kraka.

2. Proizvodnja bijelih vina i bijelih vina od prosušenog grožđa

Ograničenja u pogledu proizvodnje vina

(a) Bijela vina

Bijelo vino sa ZOZP-om „Agio Oros” proizvodi se modernim tehnikama proizvodnje vina. Tijekom alkoholne fermentacije temperatura ne smije prijeći 20 °C.

(b) Bijela vina od prosušenog grožđa

Grožđe se bere kad je prezrelo (sadržaj šećera veći je od 270 g/l), a zatim se 10–15 dana suši na suncu dok ne dosegne željeni sadržaj šećera od 350–370 g/l. Grožđe se zatim preša radi prikupljanja mošta, nakon čega slijedi alkoholna fermentacija pri kontroliranoj temperaturi od 16–18 °C.

3. Proizvodnja crnih vina, crnih vina od prosušenog grožđa, crnih likerskih vina i ružičastih vina

Ograničenja u pogledu proizvodnje vina

(a) Crna vina

Crno vino sa ZOZP-om „Agio Oros” proizvodi se tradicionalnim metodama proizvodnje crnog vina.

(b) Crna vina od prosušenog grožđa

Grožđe se bere kad je prezrelo (sadržaj šećera veći je od 270 g/l), a zatim se 10–15 dana suši na suncu dok ne dosegne željeni sadržaj šećera od 350–370 g/l. Grožđe se zatim preša i stavlja u spremnik za fermentaciju, u kojem se odvija alkoholna fermentacija pri kontroliranoj temperaturi od 20–22 °C.

(c) Crna likerska vina

Nakon uklanjanja peteljki i laganog prešanja grožđe se stavlja u spremnik za fermentaciju, u kojem počinje alkoholna fermentacija. Alkoholna fermentacija odvija se pri kontroliranoj temperaturi od 20–22 °C. Vino se odvaja od komine nakon što dobije željena organoleptička svojstva. Neutralni alkohol vinskog podrijetla alkoholne jakosti od najmanje 96 % vol. dodaje se da zaustavi alkoholnu fermentaciju, a kvasac se uklanja filtriranjem.

(d) Ružičasta vina

Ružičasto vino sa ZOZP-om „Agio Oros” proizvodi se modernim tehnikama proizvodnje vina. Tijekom alkoholne fermentacije temperatura ne smije prijeći 20 °C.

4. Posebni postupci proizvodnje vina

Poseban postupak proizvodnje vina

- (a) U proizvodnji polusuhih, poluslatkih i slatkih vina doslađivanje je dopušteno u skladu s relevantnim odredbama (dio D Priloga I. Uredbi (EU) 2019/934).
- (b) Likersko vino proizvodi se od groždanog mošta koji je djelomično fermentirao, prirodne volumne alkoholne jakosti od najmanje 12 % ili od vina, ili od mješavine oba sastojka, kojoj je dodan neutralni alkohol vinskog podrijetla samostalno ili kao dio mješavine, uključujući alkohol dobiven destilacijom suhog grožđa stvarne volumne alkoholne jakosti od najmanje 96 % ili vina ili destilata suhog grožđa stvarne volumne alkoholne jakosti od najmanje 52 % i najviše 86 %.
- (c) Vino od prosušenog grožđa proizvodi se od groždanog mošta ostavljenog 10–15 dana na suncu ili u sjeni radi djelomične dehidracije. Mošt se vinificira bez dodavanja (prije, tijekom ili nakon alkoholne fermentacije) mošta ili rektificiranog koncentriranog mošta ili alkohola poljoprivrednog podrijetla ili destilata i bez koncentriranja mošta od prosušenog grožđa na bilo koji način. Sadržaj šećera i alkohola krajnjeg proizvoda potječe isključivo od vinificiranog grožđa.

5.2. Najveći prinosi

1. Najveći prinos(i) u hektolitrima krajnjeg proizvoda po hektaru

96 hl po hektaru

2. Najveći prinos u kilogramima grožđa po hektaru

12 000 kilograma grožđa po hektaru

6. RAZGRANIČENO ZEMLJOPISNO PODRUČJE

Razgraničeno područje proizvodnje vina sa ZOZP-om „Agio Oros” nalazi se na nadmorskoj visini od 10 do 400 metara, obuhvaća upravno područje planine Atos i susjedno mjesto Ouranoupoli u općini Stageira-Akanthos, prefekturi Halkidiki.

7. GLAVNE SORTE VINOVE LOZE

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

Muškat aleksandrijski B

Muškat hamburg N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou

8. OPIS POVEZANOSTI

8.1. *Povijesna, kulturna i društvena veza*

1. Povijesna veza

Mnogobrojni zapisi redovnikâ svjedoče o dobro razvijenim vinogradima na području planine Atos. U knjizi koju je napisao svećenik redovnik Eulogios Kourilas Lauriotis često se spominje uzgoj vinove loze. Iz povijesnih zapisa može se saznati o razmjerima uzgoja vinove loze u manastirima na planini Atos koji i danas imaju svoje vinarije. Vrijedno je naglasiti da je svaki manastir godišnje proizvodio oko 80–100 tona vina. Osim 20 manastira na planini Atos nalaze se i zajednice poznate kao sveti skitovi, ili asketska naselja i svete ćelije, a svaka uzgaja i konzumira svoje vino. Ondje se tradicionalno uzgajaju sorte Limnio, Fokianos, Mavroudi, Roditis i muškati aleksandrijski. Od devedesetih godina 20. stoljeća uzgajaju se strane sorte kao što su Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah. Osim toga, tijekom posljednjih 15 godina zasađene su nove sorte Malagouzia, Agiorgitiko, muškati hamburg i Cabernet Franc. Čini se da su se dobro prilagodile i od njih se počelo proizvoditi odlično vino karakteristično za to područje.

Osnivanje manastira na planini Atos dovelo je do organiziranog uzgoja vinove loze i proizvodnje vina velikih razmjera. Na „konvenciji” o trgovini koja se održava od 972. prvi put utvrđena su pravila za trgovinu vinima u granicama planine Atos, ali vinima iz manastira uskoro se počelo trgovati i šire. Tijekom sljedećeg tisućljeća u mnogim dijelovima Grčke manastiri su imali ulogu čuvara vinogradarstva, a kao dio te uloge upravljali su dobro organiziranim vinarijama.

2. Povijesna veza za likerska vina i vina od prosušenog grožđa

Likerska vina i vina od prosušenog grožđa tradicionalno su se počela proizvoditi na tom području već prije 1 000 godina, kad su redovnici osim suhih proizvodili i određenu količinu slatkih vina. To je bilo jedinstveno vino koje se pilo uz obroke tijekom važnih kršćanskih slavlja i festivala.

Visoke temperature i mnogo sunčanih sati na tom području pogoduju akumulaciji šećera u grožđu, što mu daje odgovarajuću alkoholnu jakost i aromatične komponente potrebne za proizvodnju kvalitetnih vina (likerskih i od prosušenog grožđa).

S vremenom se o tim vinima pročulo čak i izvan područja proizvodnje i postala su poznata u cijeloj Grčkoj po svojoj kvaliteti i jedinstvenim organoleptičkim svojstvima.

Prije otprilike 20 godina lokalne vinarije počele su sustavno proizvoditi i distribuirati ta vina, pri čemu su se uz modernu tehnologiju koristile i tradicionalne tehnike.

U tom razdoblju njihova slava nastavila se širiti, a njihovi nazivi postali su neodvojivo povezani s područjem proizvodnje jer svoja posebna svojstva duguju sortama koje se upotrebljavaju u kombinaciji s tlom i klimatskim uvjetima te metodi proizvodnji.

3. Kulturne, socijalne i gospodarske veze

Vinogradi i vino već su od davnina neodvojivo povezani s kulturnim, socijalnim i gospodarskim životima lokalnog stanovništva. Ta povezanost postoji i danas, kao što se može vidjeti na događanjima i konferencijama organiziranim za promociju vina te lokalnim kulturnim tradicijama. Vina od prosušenog grožđa i likerska vina imaju posebnu ulogu na određenim društvenim, kulturnim i vjerskim događanjima.

8.2. *Zemljopisno okruženje*

1. Zemljopisno okruženje i zemljopisno podrijetlo

Vinogradarsko područje na kojem se može proizvoditi vino sa ZOZP-om „Agio Oros” nalazi se unutar administrativnih granica poluotoka Atos. Vinogradi se većinom nalaze pored mora ili na padinama na nadmorskoj visini do 400 metara. Tlo ima dobru pH-vrijednost i srednje je zrnat, sadržaj je uglavnom između pjeskovite gline i glinenog pijeska, a na nekim mjestima pjeskovita ilovača bez viška saliniteta, s velikim sadržajem željeza, bakra i magnezija i dovoljnim sadržajem fosfora i mangana.

U geološkom smislu poluotok Atos nastavak je geološke formacije Rodopi, pri čemu prevladavaju metamorfne kristalizirane stijene (gnajs, zeleni škriljevac, vapnenac, kristalni vapnenac i mramor) i magmatske stijene (granit, granodioriti i ofioliti).

Morfologiju odlikuju strme padine duž obale, neravni prijevoji i planina Atos, koja se uzdiže naglo poput piramide do nadmorske visine od 2 033 metara. Na klimu na poluotoku Atos utječe taj neravan teren u kombinaciji sa strmom obalom i morskim strujama na južnom kraju.

Prema meteorološkim podacima s meteoroloških stanica Arnaia, Neos Marmaras i Stratoni, klima na području planine Atos kreće se od obalne mediteranske na niskim područjima do kontinentalne mediteranske na višim područjima te vlažne kontinentalne na planini. Tu prijelaznu mediteransku klimu karakteriziraju blage zime i svježja ljeta. I u nizinama i na planini vlada mikroklima u kojoj su štetan mraz i izrazito visoke temperature rijetki.

Srpanj i kolovoz najtopliji su mjeseci s najvišom prosječnom temperaturom tijekom dana od oko 31 °C. Najhladniji su mjeseci siječanj i veljača, kad su prosječne dnevne temperature oko 8 °C, ali to ne uzrokuje probleme jer je najniža prosječna temperatura viša od 0 °C.

Prosječna godišnja količina padalina kreće se od 470 mm (u nizinama) do 850 mm (na planini), a najviše je padalina od listopada do travnja.

Vjetrovi su najčešće sjeverni-sjeveroistočni, osim ljeti, kad prevladavaju južni. Posebno svojstvo klime u prefekturi Halkidiki činjenica je da, iako se nalazi u sjevernoj Grčkoj, zbog duge egejske obale (630 kilometara) nalazi se na istim izotermama najniže i najviše temperature kao i južne regije, kao što su Mesenija, Etolija-Akarnanija te Atika.

2. Zemljopisno okruženje i zemljopisno podrijetlo – likerska vina i vina od prosušenog grožđa

Strma, suha, lagana i pjeskovita tla u kombinaciji s lokalnom mediteranskom klimom sa svježim zimama, svježim zračnim strujama i obiljem sunčeve svjetlosti ljeti stvaraju idealne uvjete za uzgoj grožđa veće kvalitete koje dozrijeva ranije, ima veći sadržaj šećera i bolju boju, zadovoljavajuće fenolno dozrijevanje i visok sadržaj alkohola, što su ključne enološke karakteristike za proizvodnju likerskih vina ili vina od prosušenog grožđa.

Visoke temperature u kasno ljeto, koje povoljno utječu na prosušivanje grožđa, u kombinaciji s obiljem sunčeve svjetlosti stvaraju idealne uvjete za proizvodnju vina od prosušenog grožđa i likerskih vina izvrsne kvalitete i visoke komercijalne vrijednosti.

8.3. Podaci o proizvodu

1. Podaci o proizvodu

Kvalitativna svojstva vina sa ZOZP-om „Agio Oros” rezultat su klimatskih uvjeta tog područja i različitih vrsta tla, u kombinaciji sa sortama vinove loze koje se uzgajaju, metodama uzgoja vinove loze i tehnikama proizvodnje vina.

2. Podaci o proizvodu za kategoriju „vino”

Bijela vina sa ZOZP-om „Agio Oros” bistre su žute boje sa zelenkastim odsjajem ili intenzivne zlatnožute ako je vino starjelo u hrastovim bačvama. Miris se razlikuje ovisno o vrsti, sorti i starenju, ali karakteriziraju ga note egzotičnog i ljetnog voća, jasmína, agruma i vanilije. Vina su zaokružena na nepcu s osvježavajućom kiselošću i imaju složen, bogat okus koji se dugo zadržava, ovisno o načinu proizvodnje.

Crna vina sa ZOZP-om „Agio Oros” intenzivne su crvene boje s plavkastim odsjajem i mirisom crvenog voća, začina, sušenog voća i vanilije. Strukturiranog su tijela, uravnotežena okusa i blagih tanina zbog idealnih klimatskih uvjeta koji prevladavaju na području i osiguravaju dobru fiziološku i fenolnu zrelost.

Ružičasta vina sa ZOZP-om „Agio Oros” ružičaste su ili rubin-crvene do svijetlocrvene boje s plavkastim ili narančastim odsjajem i mirisom crvenog voća. Karakteriziraju ih svježina, uravnotežen okus i kiselost.

3. Podaci o proizvodu za likerska vina i vina od prosušenog grožđa

Za crna i bijela vina od prosušenog grožđa sa ZOZP-om „Agio Oros” grožđe se s vinove loze bere u naprednoj fazi dozrijevanja, a zatim se ostavlja da se suši na suncu 10–15 dana kako bi se postigla veća koncentracija šećera. Alkoholna fermentacija je spora i zaustavlja se sama od sebe, pri čemu ostavlja dovoljnu količinu neprevrelog šećera kako bi vino dobilo karakterističnu slatkoću. Vino dozrijeva u hrastovim bačvama jednu do dvije godine, zbog čega postaje bogato i glatko, složena okusa. Prevladavaju mirisi začina, sušenog voća, orašastih plodova, smokava, grožđica i marelica.

Postupak je ponešto drugačiji za likerska vina sa ZOZP-om „Agio Oros”. U godinama s povoljnim vremenskim uvjetima grožđe se ostavlja da prezre na vinovoj lozi kako bi se povećao sadržaj šećera, a alkoholna fermentacija prekida se dodavanjem alkohola radi postizanja željene alkoholne jakosti. To su uglavnom crna vina niske do srednje alkoholne jakosti, gustog, bogatog okusa i bogatog mirisa koji većinom obuhvaća mirise grožđica, tamne čokolade i sušenog voća.

8.4. Uzročna povezanost

1. Uzročna povezanost

Vina sa ZOZP-om „Agio Oros” imaju jedinstven karakter zbog specifičnih značajki područja na kojem se proizvode (tlo, klima i utjecaj vjetrova ljeti), sorti koje se uzgajaju i korištenih uzgojnih tehnika.

2. Uzročna povezanost za kategoriju „vino”

Sve su se sorte odlično prilagodile području planine Atos i od njih se proizvode vina bogatih mirisa karakterističnih za područje i punog, uravnoteženog okusa. Zbog toplih i suhih uvjeta koji prevladavaju na tom području, u kombinaciji s vrstom tla, grožđe dozrijeva između sredine kolovoza i sredine rujna, ovisno o sorti.

Osim tradicionalnih sorti bijelog grožđa koje se uzgajaju na tom području (Roditis, Asyrtiko, Athiri) i stranih sorti koje su iskušane s uspjehom (Chardonnay i Sauvignon Blanc) nedavno uvedena sorta Malagouzia isto se tako dobro prilagodila. Budući da je osjetljiva na prekomjernu vlagu, uzgaja se na srednjim do višim razinama vinograda. Grožđe dozrijeva krajem kolovoza, što vinima daje veću alkoholnu jakost, dobru kiselost i mirise tropskog voća, agruma (uglavnom limete) i bosiljka.

Sorte crnog grožđa uzgajaju se na najstrijmijim dijelovima radi boljeg odvodnjavanja. Zbog toga vinova loza zadržava manje vode, što omogućuje bolje dozrijevanje fenola u grožđu. Od grožđa proizvedenog na pjeskovitim tlima dobivaju se vina blagih aroma, dok tla s visokim udjelom gline daju vina izraženo fenolnog karaktera.

„Agio Oros” tradicionalno se proizvodi od crne sorte Limnio, koja se ujedno smatra najstarijom registriranom grčkom sortom grožđa. Osim sorte Limnio u znatnoj mjeri uzgajaju se i sorte Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge i Syrah, od kojih se dobivaju visokokvalitetna, taninska crna vina s visokim sadržajem alkohola i dugotrajnim okusom. Posljednjih godina testirane su dodatne sorte kao što su Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i muškati hamburg. Od njih se dobivaju vina dobre strukture i intenzivnih sorti aroma crvenog voća. Sorte grožđa Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge i Cabernet Franc počinju dozrijevati u drugoj polovini kolovoza, a sorte Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro i muškati hamburg dozrijevaju tijekom prvih 10 dana rujna.

Od sorte Merlot dobivaju se vina visoke alkoholne jakosti, blagih tanina i mirisa trešnje i maline, a od sorte Cabernet franc, koja dozrijeva kasnije, vina čvrste strukture i tamne boje koja su prikladna za dugotrajno starenje. Od sorte Cabernet Franc dobivaju se vina s notama začina i karakterističnih mirisa (uglavnom sitnog crvenog voća i paprike) s dobrom dubinom i koncentracijom te posebno visokim ukupnim sadržajem antocijana.

Od sorte Agiorgitiko dobivaju se vina visoke alkoholne jakosti, s blagim mirisom trešnje, čokolade i začina te sklonošću prema srednjem do dugoročnom starenju.

Od sorte muškati hamburg dobivaju se vina intenzivnog mirisa koji podsjeća na ružu i tipičan je za sortu. Uzgaja se na najplodnijim, dubokim tlima, gdje grožđe najbolje razvija svoja organoleptička svojstva te boju, veličinu i miris.

3. Uzročna povezanost za likerska vina i vina od prosušenog grožđa

Likerska vina i vina od prosušenog grožđa koja se proizvode na planini Atos jedinstvena su zbog tla, a posebno klimatskih uvjeta područja na kojem se proizvode, čija kombinacija stvara idealno okruženje. Proizvodnja tih vina trenutno čini 10–15 % ukupne proizvodnje vina na tom području.

Za njihovu proizvodnju može se upotrijebiti nekoliko sorti, ovisno o tome koja organoleptička svojstva proizvođači vina žele istaknuti u svojem proizvodu. Najčešće se upotrebljavaju vrlo aromatične sorte kao što su Malagouzia i muškati hamburg, dok bi se tradicionalno upotrebljavale sorte crnog grožđa kao što su Merlot, Limnio, Xinomavro i Grenache Rouge, od kojih se dobiva likersko vino ili vino od prosušenog grožđa boje karamele do crvene boje, bogatog završnog okusa i složenih mirisa sušenog voća i slatkih začina.

Ta se vina predstavljaju na nacionalnim i međunarodnim vinarskim natjecanjima.

9. OSNOVNI DODATNI UVJETI (PAKIRANJE, OZNAČIVANJE, OSTALI ZAHTJEVI)

Odstupanja

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

U članku 4. točki (c) Zajedničke ministarske odluke br. 392169/20-10-1999 o utvrđivanju općih pravila o upotrebi izraza „lokalno vino” pri opisivanju stolnog vina (Službeni list, serija II., br. 1985/8-11-99), kako je izmijenjena Zajedničkom ministarskom odlukom br. 321813/29-8-2007, navodi se sljedeće:

„Izraz ‚lokalno vino’ može se upotrebljavati s oznakom zemljopisnog podrijetla koja označuje pokrajinu, prefekturu ili vinogradarsko područje koje je manje od prefekture za stolna vina koja se proizvode u vinarijama koje se nalaze u toj prefekturi ili u susjednim prefekturama.”

Odstupanja

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Članak 5. stavak 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 od 17. listopada 2018. o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu zahtjeva za zaštitu oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla i tradicionalnih izraza u sektoru vina, postupka podnošenja prigovora, ograničenja upotrebe, izmjena specifikacija proizvoda, poništenja zaštite te označavanja i prezentiranja.

Dodatne odredbe u pogledu označavanja vina

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označavanja

Opis uvjeta:

A. Izrazi koji se odnose na određene proizvodne metode

U člancima 3. i 4. Ministarske odluke br. 280557/9-6-2005 o utvrđivanju vremena sazrijevanja, starenju i stavljanju na tržište vina sa zaštićenom oznakom izvornosti vrhunske kakvoće i lokalnih vina te izraza koji se upotrebljavaju u njihovom označavanju koji se odnose na proizvodne metode ili metode pripreme tih vina (Službeni list, serija II., br. 818/15-6-2005) utvrđuju se uvjeti za upotrebu sljedećih izraza:

- „NEOS OINOS” ili „NEAPOS OINOS” (mlado vino),
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (dozrijevanje u bačvi ili dozrijevalo u bačvi),
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” ili „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (starjelo u bačvi ili starenje u bačvi),
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vinificirano i dozrijevalo u bačvi ili vinifikacija i dozrijevanje u bačvi),
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vinificirano u bačvi ili vinifikacija u bačvi).

B. Oznaka godine berbe na etiketi

Ako se izraz „NEOS OINOS” / „NEAPOS OINOS” („mlado vino”) upotrebljava u označavanju vina, obvezno je navesti godinu berbe, u skladu s člankom 1. stavkom 2. Ministarske odluke br. 280557/9-6-2005 o utvrđivanju vremena sazrijevanja, starenju i stavljanju na tržište vina sa zaštićenom oznakom izvornosti vrhunske kakvoće i lokalnih vina te izraza koji se upotrebljavaju u njihovu označavanju koji se odnose na proizvodne metode ili metode pripreme tih vina (Službeni list, serija II., br. 818/15-6-2005).

C. Tradicionalni izrazi

- Tradicionalni izrazi u skladu s Ministarskom odlukom br. 235309/7-2-2002 o odobrenju tradicionalnih izraza koji se upotrebljavaju za vina (Službeni list, serija II., br. 179/19-2002) koji su povezani s oznakom izvornosti ili oznakom zemljopisnog podrijetla.

U skladu s tom ministarskom odlukom u označavanju vina sa ZOZP-om „Agio Oros” mogu se upotrebljavati sljedeći tradicionalni izrazi:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (Bijelo vino od bijelog grožđa), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (Bijelo vino od crnog grožđa), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (Bijelo vino od ružičastoga grožđa ili bijelo vino od grožđa pinot sivi), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelī (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (Vino s brjegova), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (Vino s obronaka).

- Tradicionalni izrazi u skladu s člankom 112. Uredbe (EU) br. 1308/2013 koji su povezani s oznakom izvornosti ili oznakom zemljopisnog podrijetla.

U skladu s člankom 113. Uredbe (EU) br. 1308/2013 i kako je utvrđeno i registrirano u elektroničkoj bazi podataka e-Ambrosia u vezi sa ZOZP-om „Agio Oros” mogu se upotrebljavati i zaštititi sljedeći tradicionalni izrazi, pod uvjetom da se poštuju mjerodavni uvjeti zakonodavstva EU-a i nacionalnog zakonodavstva:

Τοπικός Οίνος (lokalno vino) umjesto ZOZP-a,

Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) i Νάμα (Nama) za slatka vina, vina od prosušenog grožđa i likerska vina.

POVEZNICA NA SPECIFIKACIJU PROIZVODA

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

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)

ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR