



Tartalom

II Közlemények

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

**Európai Bizottság**

2022/C 143/01	Közlemény a termelt nyers tej mennyiségének az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 149. cikke (5) bekezdésének megfelelő közzétételéről.....	1
---------------	--	---

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

**Tanács**

2022/C 143/02	A Tanács határozata (2022. március 29.) a munkahelyi biztonsági és egészségvédelmi tanácsadó bizottság Csehország, Franciaország és Svédország által jelölt tagjainak és póttagjainak kinevezéséről.....	3
---------------	--	---

**Európai Bizottság**

2022/C 143/03	Euroátváltási árfolyamok — 2022. március 30. ....	5
---------------	---	---

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2022/C 143/04	A személyek határátlépésére irányadó szabályok uniós kódexéről (Schengeni határellenőrzési kódex) szóló (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 6. cikkének (4) bekezdésében említett, a külső határok átlépésére meghatározott referenciaösszegek frissítése .....	6
---------------	--	---

## AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

### **EFTA Felügyeleti Hatóság**

2022/C 143/05	A 2014/23/EU, a 2014/24/EU, a 2014/25/EU és a 2009/81/EK irányelvben említett értékhatárok az EFTA-államok nemzeti fizetőeszközeiben .....	8
2022/C 143/06	Nem állami támogatás az EGT-megállapodás 61. cikkének (1) bekezdése értelmében .....	9
2022/C 143/07	Állami támogatás – Engedélyező határozat .....	10
2022/C 143/08	Állami támogatás – Engedélyező határozat .....	11

---

### V *Hirdetmények*

### EGYÉB JOGI AKTUSOK

#### **Európai Bizottság**

2022/C 143/09	A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele .....	12
2022/C 143/10	A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele* .....	28

## II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Közlemény a termelt nyers tej mennyiségének az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi  
rendelet <sup>(1)</sup> 149. cikke (5) bekezdésének megfelelő közzétételéről

(2022/C 143/01)

Éves adatok (1000 t) (*)				
A termelt nyers tej mennyisége (**) az 1308/2013/EU rendelet 149. cikke (5) bekezdésének megfelelően				
2020	Tehén	Juh	Kecske	Bivaly
BE	4 449,00	0,00	45,00	0,00
BG	881,76	76,48	31,28	15,93
CZ	3 267,73	0,04 (***)	0,10 (***)	0,00
DK	5 666,00	0,00	0,00	0,00
DE	33 164,91	6,70	16,28	1,00
EE	848,30	0,00	0,70	0,00
IE	8 561,47	0,00	0,00	0,00
EL	683,46	945,43	361,35	0,09
ES	7 606,07	556,25	523,90	0,00
FR	25 147,31	325,50	679,30	0,00
HR	596,00	7,00	9,00	0,00
IT	12 712,48	481,97	61,24	253,83
CY	275,16	37,90	34,34	0,00
LV	988,20	0,00	1,90	0,00
LT	1 488,00	0,00	3,67	0,00
LU	447,34	0,12	3,08	0,00
HU	2 014,33	1,61	3,06	0,00
MT	42,11	1,91	0,92	0,00
NL	14 522,00	0,00	407,00	3,00
AT	3 815,47	11,42	25,37	0,00

<sup>(1)</sup> HLL 347., 2013.12.20., 671. o.

Éves adatok (1000 t) (\*)

A termelt nyers tej mennyisége (\*\*) az 1308/2013/EU rendelet 149. cikke (5) bekezdésének megfelelően

2020	Tehén	Juh	Kecske	Bivaly
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: nulla vagy kevesebb mint 5 tonna.

(\*\*) A 2020. évi tejtermelés a mezőgazdasági üzemekben; EUROSTAT – NewCronos Products Obtained (előállított termékek).

(\*\*\*) A termelésre vonatkozóan a tagállam által közölt és/vagy becsült/számított adatok.

## IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

## TANÁCS

## A TANÁCS HATÁROZATA

(2022. március 29.)

**a munkahelyi biztonsági és egészségvédelmi tanácsadó bizottság Csehország, Franciaország és Svédország által jelölt tagjainak és póttagjainak kinevezéséről**

(2022/C 143/02)

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a munkahelyi biztonsági és egészségvédelmi tanácsadó bizottság létrehozásáról szóló, 2003. július 22-i tanácsi határozatra <sup>(1)</sup> és különösen annak 3. cikkére,

tekintettel a tagállamok kormányai által a Tanácsnak benyújtott, a jelöltek nevét tartalmazó listákra,

mivel:

- (1) A Tanács a 2022. február 24-i határozatával <sup>(2)</sup> kinevezte a munkahelyi biztonsági és egészségvédelmi tanácsadó bizottság tagjait és póttagjait a 2022. március 1-jétől 2025. február 28-ig terjedő időszakra.
- (2) Csehország, Franciaország és Svédország kormánya további jelöléseket nyújtott be több betöltendő helyre,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

## 1. cikk

A Tanács a 2025. február 28-ig terjedő időszakra a munkahelyi biztonsági és egészségvédelmi tanácsadó bizottság tagjaivá és póttagjaivá nevezi ki a következő személyeket:

## I. KORMÁNYKÉPVISELŐK

Tagállam	Tagok	Póttagok
Franciaország	Anne AUDIC	Nicolas BESSOT Lucie MEDIAVILLA
Svédország	Anne-Sofie DALENG	Viktor Bergström Magnus FALK

<sup>(1)</sup> HL C 218., 2003.9.13., 1. o.<sup>(2)</sup> A Tanács határozata (2022. február 24.) a munkahelyi biztonsági és egészségvédelmi tanácsadó bizottság tagjainak és póttagjainak kinevezéséről (HL C 92., 2022.2.25., 1. o.).

## II. A SZAKSZERVEZETEK KÉPVISELŐI

Tagállam	Tagok	Póttagok
Csehország	Jiří VAŇÁSEK	Radka SOKOLOVÁ
Franciaország	Abderrafik ZAIGOUCHE	Edwina LAMOUREUX Jean-Paul ZERBIB
Svédország	Cyrene WAERN	Karin FRISTEDT Ulrika HAGSTRÖM

## III. A MUNKÁLTATÓI SZERVEZETEK KÉPVISELŐI

Tagállam	Tagok	Póttagok
Csehország	Miroslav HORKÝ	Martin RÖHRICH Martina KROUPOVÁ
Franciaország	Franck GAMBELLI	Nathalie BUET Patrick LEVY
Svédország	Cecilia ANDERSSON	Malin NILSSON Tommy LARSSON

## 2. cikk

A még ki nem jelölt tagokat és póttagokat a Tanács egy későbbi időpontban nevezi ki.

## 3. cikk

Ez a határozat az elfogadásának napján lép hatályba.

Kelt Brüsszelben, 2022. március 29-én.

a Tanács részéről  
az elnök  
A. TAQUET

---

# EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2022. március 30.

(2022/C 143/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,1126	CAD	Kanadai dollár	1,3891
JPY	Japán yen	135,47	HKD	Hongkongi dollár	8,7081
DKK	Dán korona	7,4391	NZD	Új-zélandi dollár	1,5947
GBP	Angol font	0,84563	SGD	Szingapúri dollár	1,5064
SEK	Svéd korona	10,3498	KRW	Dél-Koreai won	1 346,97
CHF	Svájci frank	1,0309	ZAR	Dél-Afrikai rand	16,1288
ISK	Izlandi korona	142,20	CNY	Kínai renminbi	7,0666
NOK	Norvég korona	9,6398	HRK	Horvát kuna	7,5720
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 957,24
CZK	Cseh korona	24,450	MYR	Maláj ringgit	4,6779
HUF	Magyar forint	368,13	PHP	Fülöp-szigeteki peso	57,906
PLN	Lengyel zloty	4,6679	RUB	Orosz rubel	
RON	Román lej	4,9477	THB	Thaiföldi baht	37,144
TRY	Török líra	16,3296	BRL	Brazil real	5,2808
AUD	Ausztrál dollár	1,4809	MXN	Mexikói peso	22,1557
			INR	Indiai rúpia	84,3800

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

### **A személyek határátlépésére irányadó szabályok uniós kódexéről (Schengeni határellenőrzési kódex) szóló (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikkének (4) bekezdésében említett, a külső határok átlépésére meghatározott referenciaösszegek frissítése**

(2022/C 143/04)

A személyek határátlépésére irányadó szabályok uniós kódexéről (Schengeni határellenőrzési kódex) <sup>(2)</sup> szóló, 2016. március 9-i (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 6. cikkének (4) bekezdésében említett, a külső határok átlépésére meghatározott referenciaösszegek közzététele a tagállamok által a Schengeni határellenőrzési kódex 39. cikkével összhangban a Bizottság részére megküldött információk alapján történik.

A Hivatalos Lapban való közzététel mellett a Migrációügyi és Uniós Belügyi Főigazgatóság honlapján elérhető a jegyzék havonta frissített változata.

### **A NEMZETI HATÓSÁGOK ÁLTAL MEGHATÁROZOTT, A KÜLSŐ HATÁROK ÁTLÉPÉSÉHEZ SZÜKSÉGES REFERENCIAÖSSZEGEK**

#### SPANYOLORSZÁG

A HL C 486., 2021.12.3-i számának 26. oldalán közzétett információk helyébe lépő szöveg.

A külföldi állampolgárok által a Spanyolországba történő belépés céljából igazolandó, rendelkezésre álló pénzügyi eszközökről szóló, 2007. május 10-i PRE/1282/2007 rendelet 1. cikke szerint „az igazolandó összeg a szakmaközi bruttó minimálbér 10 %-át kitevő összeg euróban vagy azzal egyenértékű külföldi valutában, amelyet meg kell szorozni a Spanyolországban eltölteni kívánt napok számával és a szóban forgó személlyel utazó személyek számával”.

A szakmaközi minimálbért meghatározó, Spanyolország Hivatalos Lapjának 2022. február 23-i 46. számában közzétett 2022. február 22-i 152/2022. sz. királyi rendelet a 2022. január 1-jétől hatályos szakmaközi minimálbér összegét 33,33 euró/napban vagy 1 000 euró/hónapban állapítja meg, attól függően, hogy a bért napok vagy hónapok szerint rögzítik-e.

A 2022. február 22-i 152/2022. sz. királyi rendeletben rögzített szakmaközi minimálbér aktualizált összegével összhangban az ország területére belépni szándékozó külföldieknek továbbra is igazolniuk kell, hogy személyenként naponta legalább 100 euró összeggel, a spanyolországi tartózkodás szándékával érkezők esetében pedig legalább 900 euróval vagy azzal egyenértékű külföldi valutával rendelkeznek, feltéve, hogy a spanyol területre való belépés ellenőrzését végző tisztviselők ezt megkövetelik, és a fent említett rendeletben megállapított feltételek teljesülnek.

#### **A korábbi közzétételek listája**

HL C 247., 2006.10.13., 19. o.

HL C 77., 2007.4.5., 11. o.

HL C 153., 2007.7.6., 22. o.

HL C 164., 2007.7.18., 45. o.

HL C 182., 2007.8.4., 18. o.

HL C 57., 2008.3.1., 38. o.

HL C 134., 2008.5.31., 19. o.

HL C 331., 2008.12.31., 13. o.

HL C 33., 2009.2.10., 1. o.

HL C 36., 2009.2.13., 100. o.

HL C 37., 2009.2.14., 8. o.

HL C 98., 2009.4.29., 11. o.

HL C 35., 2010.2.12., 7. o.

HL C 304., 2010.11.10., 5. o.

HL C 24., 2011.1.26., 6. o.

HL C 157., 2011.5.27., 8. o.

HL C 203., 2011.7.9., 16. o.

HL C 11., 2012.1.13., 13. o.

HL C 72., 2012.3.10., 44. o.

HL C 199., 2012.7.7., 8. o.

HL C 298., 2012.10.4., 3. o.

HL C 56., 2013.2.26., 13. o.

HL C 98., 2013.4.5., 3. o.

HL C 269., 2013.9.18., 2. o.

HL C 57., 2014.2.28., 2. o.

HL C 152., 2014.5.20., 25. o.

<sup>(1)</sup> A korábbi közzétételek listáját lásd a dokumentum végén.

<sup>(2)</sup> HL L 77., 2016.3.23., 1. o.



HL C 224., 2014.7.15., 31. o.

HL C 434., 2014.12.4., 3. o.

HL C 447., 2014.12.13., 32. o.

HL C 38., 2015.2.4., 20. o.

HL C 96., 2016.3.11., 7. o.

HL C 146., 2016.4.26., 12. o.

HL C 248., 2016.7.8., 12. o.

HL C 111., 2017.4.8., 11. o.

HL C 21., 2018.1.20., 3. o.

HL C 93., 2018.3.12., 4. o.

HL C 153., 2018.5.2., 8. o.

HL C 186., 2018.5.31., 10. o.

HL C 264., 2018.7.26., 6. o.

HL C 366., 2018.10.10., 12. o.

HL C 459., 2018.12.20., 38. o.

HL C 140., 2019.4.16., 7. o.

HL C 178., 2020.5.28., 3. o.

HL C 102., 2021.3.24., 8. o.

HL C 486., 2021.12.3., 26. o.

---

## AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

## EFTA FELÜGYELETI HATÓSÁG

A 2014/23/EU, a 2014/24/EU, a 2014/25/EU és a 2009/81/EK irányelvben említett értékhatárok az EFTA-államok nemzeti fizetőeszközeiben

(2022/C 143/05)

Értékhatár EUR-ban	Értékhatár NOK-ban	Értékhatár CHF-ben	Értékhatár ISK-ban
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

**Nem állami támogatás az EGT-megállapodás 61. cikkének (1) bekezdése értelmében**

(2022/C 143/06)

Az EFTA Felügyeleti Hatóság úgy ítéli meg, hogy a következő intézkedés nem minősül az EGT-megállapodás 61. cikkének (1) bekezdése értelmében vett állami támogatásnak:

A határozat elfogadásának időpontja	2021. december 15.
Ügyszám	87779
A határozat száma	288/21/COL határozat
EFTA-állam	Norvégia
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	The Ocean Space Centre (Óceáni Űrközpont)
Jogalap	2022. évi norvég állami költségvetés
Az intézkedés típusa	Eseti
Célkitűzés	Kutatás, fejlesztés és innováció
A támogatás formája	Támogatás
Költségvetés	Legfeljebb 8 154 millió NOK (P85 becslés)
Intenzitás	100 %
Időtartam	2022–2029 (becslés)
Gazdasági ágazatok	P.85.4 – Felsőoktatás M.72.1 – Természettudományi, műszaki kutatás, fejlesztés M.72.19 – Egyéb természettudományi, műszaki kutatás, fejlesztés
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Kereskedelmi, Ipari és Halászati Minisztérium PO Box 8090 Dep. 0032 Oslo, Norvégia Helyi Önkormányzati és Korszerűsítési Minisztérium Postboks 8112 Dep. 0032 Oslo, Norvégia

A határozat bizalmas adatokat már nem tartalmazó, hiteles nyelvi változata az EFTA Felügyeleti Hatóság honlapján található:

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

**Állami támogatás – Engedélyező határozat**

(2022/C 143/07)

Az EFTA Felügyeleti Hatóság nem emel kifogást a következő állami támogatási intézkedéssel kapcsolatban:

A határozat elfogadásának időpontja	2021. december 14.
Ügyszám	87845
A határozat száma	290/21/COL határozat
EFTA-állam	Norvégia
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	Covid19 – A Covid19-világjárvány által sújtott települések vállalásai számára likviditási támogatást nyújtó norvég keretprogram meghosszabbítása és módosítása
Jogalap	A kormány 2021. február 23-án jóváhagyott 79 S (2020–2021) költségvetési javaslata Az intézkedés feltételeit az önkormányzatoknak a Helyi Önkormányzati és Korszerűsítési Minisztérium által kiadott megbízólevelek ismertetik A 2003. december 12-től királyi rendelettel szankcionált, a nemzeti hatóságok gazdasági irányításáról szóló rendelet 6. fejezete mérvadó
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	A likviditáshoz való hozzáférés biztosítása a Covid19-világjárvány gazdaságra gyakorolt hatása és az ebből eredő helyi vagy nemzeti infékciónak elleni intézkedések miatt hirtelen likviditási nehézségekkel vagy likviditáshiánnyal küzdő vállalkozások számára
A támogatás formája	Közvetlen támogatás
Költségvetés	A maximális becsült költségvetés 4,55 milliárd NOK
Intenzitás	Az intézkedés minden településnek/(regionális) megyének olyan keretet biztosít, amely lehetővé teszi a megnövekedett költséggel vagy veszteséggel szembeesülő helyi vállalkozások támogatását. A források iránti igény ezért változhat
Időtartam	2022. június 30-ig
Gazdasági ágazatok	Az ágazatok vagy a vállalkozások a különböző önkormányzati/megyei programok szerint változhatnak. Az intézkedés azonban nem vonatkozik a teljes mértékben állami hatóságok által finanszírozott vállalkozásokra, és nem nyitott a pénzügyi ágazat számára
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	A Helyi Önkormányzati és Korszerűsítési Minisztérium felelős az intézkedésért és azon keret meghatározásáért, amelyen belül a települések és a regionális megyék kiigazíthatják és rangsorolhatják a helyi programokat
Egyéb információ	

A határozat bizalmas adatokat már nem tartalmazó, hiteles nyelvi változata az EFTA Felügyeleti Hatóság honlapján található: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

**Állami támogatás – Engedélyező határozat**

(2022/C 143/08)

Az EFTA Felügyeleti Hatóság nem emel kifogást a következő állami támogatási intézkedéssel kapcsolatban:

A határozat elfogadásának időpontja	2021. december 16.
Ügyszám	87895
A határozat száma	294/21/COL határozat
EFTA-állam	Norvégia
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	A Covid19-garanciarendszer megújítása
Jogalap	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
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	A Covid19-világjárvány miatt hirtelen likviditási hiánnyal szembesülő vállalkozások likviditáshoz való hozzáféréseinek biztosítása
A támogatás formája	Állami garanciák
Költségvetés	50 milliárd NOK (a módosított programra vonatkozóan)
Időtartam	2022. június 30-ig
Gazdasági ágazatok	Minden ágazat
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	GIEK, a norvég exporthitelgarancia-ügynökség Pb 1763 Vika N-0122 Oslo NORVÉGIA

A határozat bizalmas adatokat már nem tartalmazó, hiteles nyelvi változata az EFTA Felügyeleti Hatóság honlapján található:

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

## V

(Hirdetmények)

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele**

(2022/C 143/09)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup> felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

**„Σαντορίνη” (Santorini)****PDO-GR-A1065-AM01****Az értesítés időpontja: 2021.1.31.****A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**

- 1. A Santorini OEM száraz fehérbor előállítására vonatkozó Assyrtiko szőlőfajta minimális tartalmát 75 %-ról 85 %-ra növelték.**

Az Assyrtiko megnövelt aránya javítja az előállított bor minőségét. Ez a fajta igen koncentrált, kifinomult és ásványos karakterű fehérborokat ad. A – főleg Assyrtiko fajtájú – szárított szőlőből készült Vinsanto borok gazdagok, komplexek és intenzívek. A jobb minőség és napjaink változatos piaci igényei miatt egyre több bortermelő használja egyre nagyobb mennyiségben az Assyrtiko fajtát. Aránya az esetek többségében meghaladja a 90 %-ot. Emellett a Szantorinin újonnan telepített vagy újratelepített szőlőültetvények mindegyikén csak egyetlen fajta, leginkább az Assyrtiko található.

Módosult a „Borászati eljárások” és az „Engedélyezett szőlőfajták” fejezet.

- 2. A Santorini OEM bor esetében a szőlőültetvények hektáronkénti maximális hozamát 8 000 kilogrammról 6 500 kilogrammra csökkentették.**

Az elmúlt évek szőlőtermesztési statisztikái szerint a szőlőültetvények átlagos hozama 3 000 kg/hektár körül alakul, és a korszerű szőlőtermesztési gyakorlatok mellett a maximális hozam nem haladja meg a 6 500 kg/hektár értéket. A termék védelme és javítása érdekében az új adatok alapján ki kell igazítani a hektáronkénti maximális hozamot, és azt hektáronként 6 500 kg-ra kell csökkenteni.

Módosult a „Hektáronkénti maximális hozam(ok)” fejezet.

(<sup>1</sup>) HL L 9, 2019.1.11., 2. o.

3. **A Santorini OEM száraz fehérborok cukortartalma nem haladhatja meg a 4 g/l, illetve bizonyos feltételek között a 9 g/l értéket.**

A Santorini OEM száraz fehérborok cukortartalmát összhangba hozták az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet III. mellékletének B. részével. Konkrétan nem haladja meg „a 4 gramm/litert, vagy a 9 gramm/litert, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékcukortartalomnál”. A Santorini OEM borok kivételesen alacsony pH-értéke miatt a borok kóstoláskor gyakran kiegyensúlyozatlanok. A javasolt cukortartalom a fent említett feltétel mellett sikeres egyensúlyt teremt a cukrok és a savasság között.

Módosult „A borok leírása” fejezet és különösen annak „A száraz fehérbor analitikai és érzékszervi jellemzői” című része.

4. **A „Νυκτερί” hagyományos kifejezés latin betűs formája helyébe a „Nykteri” – „NYKTERI” lépett**

A borokra használt hagyományos kifejezések jóváhagyásáról szóló 2002.2.7-i 235309. számú miniszteri határozat (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2002.2.19-i 179. sz.) 13. cikke állapítja meg, hogy a „Santorini kiváló minőségű eredetmegjelölésű” száraz fehérborok esetében milyen feltételekkel használható a „NYXTEPI-Nykteri” hagyományos kifejezés. A módosítás összhangba hozza a termék-leírást a nemzeti jogszabályokkal.

Módosult az „Alkalmazandó követelmények” fejezet és különösen annak „Hagyományos kifejezések” szakasza.

5. **A borászati eljárásokról szóló fejezetből törölt szavak**

A száraz fehérborra vonatkozó borászati eljárásokról szóló fejezetből törlésre került a borkészítési módszer következő leírása: „erjesztés előtti zúzással, majd ülepítéssel és az aromás sajátosságokat előhozó válogatott, tiszta élesztővel végzett oltással állítják elő”. Ez azért került eltávolításra, mert nem jelent konkrét borászati eljárást.

Módosult a „Borászati eljárások” fejezet.

6. **A Santorini OEM műszaki dokumentáció frissítése**

A műszaki dokumentáció frissítésével összefüggésben a termék-leírásban a következő változtatásokra került sor:

- i. a szárított szőlőből készült likőrbor földrajzi területével való kapcsolatot összevonták a természetes édes/szárított szőlőből készült bor földrajzi területével való kapcsolattal, mivel nincs köztük különbség;
- ii. kiegészítették és felváltották az OEM és OFJ borok esetében alkalmazandó követelményekre és ellenőrzésekre vonatkozó nemzeti rendelkezéseket;
- iii. módosították az illetékes ellenőrző hatóságok adatait.

Összevonták a „Kapcsolat a földrajzi területtel a természetes édes/szárított szőlőből készült bor esetében” és „Kapcsolat a földrajzi területtel a szárított szőlőből készült likőrbor esetében” című fejezeteket.

Módosult az „Alkalmazandó követelmények” és „Az ellenőrző hatóságok és szervek adatai” fejezet.

#### EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

15. Szárított szőlőből készült bor

#### 4. A bor(ok) leírása

##### 1. Száraz fehérbor

###### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: fényes zöldessárga szín.

Illat: összetett illat a citrusfélék aromáival, narancs- és citromhéjas jegyekkel, valamint jellegzetes acélos felhangokkal.

Íz: struktúrát adó gazdag íz kiegyensúlyozó savakkal és üde utóízzel.

Minimális természetes alkoholtartalom: 12 %.

Minimális összes alkoholtartalom: 12 %.

Összes cukortartalom: Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkósavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékcukor-tartalomnál.

A maximális összes alkoholtartalmat illetően a vonatkozó uniós jogszabályokban előírt értékek irányadók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

##### 2. Szárított szőlőből készült likőrbor

###### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: arany csillogású narancssárga, érlelés során barnára váltó szín. A hosszan érlelt borok színe vörösesbarna árnyalatokkal mélyül.

Illat: intenzív és összetett illat fűszeres, mézes és mazsolás jegyekkel, valamint citromvirágos felhangokkal. Az érlelés során az aromák intenzívebbé és összetettebbé válnak.

Íz: a szőlőfajta savasságával hatékonyan kiegyensúlyozott íz. Mézes és citromos jegyekben gazdag, kerek és bársonyos bor. Az utóíz különösen hosszú és aromás.

- Minimális összes alkoholtartalom: 21 térfogatszázalék.
- Maximális tényleges alkoholtartalom: 22 térfogatszázalék.
- A maximális megengedett kén-dioxid-tartalom 400 mg/l azon szárított szőlőből készült édes borok esetében, amelyek cukorban kifejezett maradékcukor-tartalma legalább 45 g/l (az (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet I. mellékletének B. részével összhangban).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkósavban kifejezve



Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	400

### 3. Természetes édes/szárított szőlőből készült fehérbor

#### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: arany csillogású narancssárga, érlelés során barnára váltó szín.

Illat: intenzív és összetett illat fűszeres, mézes és mazsolás jegyekkel, valamint citromvirágos felhangokkal.

Íz: a szőlőfajta savasságával hatékonyan kiegyensúlyozott édes íz. Mézes és citromos jegyekben gazdag, kerek és bársonyos bor. Az utóíz különösen hosszú és aromás.

- Töppesztés előtti minimális természetes alkoholtartalom: 15 térfogatszázalék.
- Töppesztés utáni minimális természetes alkoholtartalom: 21 térfogatszázalék.
- Minimális összes alkoholtartalom: 21 térfogatszázalék.
- A maximális összes alkoholtartalmat illetően a vonatkozó uniós jogszabályokban előírt értékek irányadók.
- A maximális megengedett kén-dioxid-tartalom 400 mg/l azon szárított szőlőből készült édes borok esetében, amelyek cukorban kifejezett maradékcukor-tartalma legalább 45 g/l (az (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet I. mellékletének B. részével összhangban).

#### Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	400

## 5. Borkészítési eljárások

### 5.1. Különleges borászati eljárások

#### 1. Száraz fehérborok előállítása

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

A Santorini OEM száraz fehérbor legalább 85 %-ban Assyrtiko szőlőből készül. A fennmaradó százalékot az Aidani és Athiri szőlő alkotja. A fehérbor klasszikus borkészítési módszerét alkalmazzák. Az alkoholos erjesztés során a hőmérséklet nem haladhatja meg a 20 °C-ot.

#### 2. Szárított szőlőből készült likőrbor

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

A töppesztett szőlőből készült Santorini OEM likőrbort természetes édes/szárított szőlőből készült borból állítják elő a következők hozzáadásával:

- borászati eredetű semleges alkohol, beleértve a legalább 96 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú szárított szőlő lepárlásával nyert alkoholt,
- legalább 52 és legfeljebb 86 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú bor- vagy szárított szőlőpárlat,
- a fenti kettő terméke, a természetes édes bor készítéséhez használt, azonos fajtákhoz tartozó töppesztett szőlőből készült must hozzáadásával,
- legalább 52 és legfeljebb 86 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú, borból előállított párlat,
- legalább 52 és legfeljebb 94,5 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú, szárított szőlőből előállított párlat.

A fent említett termékek hozzáadására a termelési évet közvetlenül követő év május 31-ig kerül sor.

### 3. Szőlőművelési rendszerek

#### Művelésmód

A tőkét a Szantorini hagyományos kehelyformák, a spirál vagy koronás kehely, illetve a karikára hajtott és egyenes szálvesszős kehely alkalmazásával művelik.

### 4. Természetes édes/szárított szőlőből készült fehérbor

#### A borkészítésre vonatkozó korlátozások

A Santorini OEM természetes édes/szárított szőlőből készült fehérbor legalább 51 %-ban Assyrtiko fajtából készül. A fennmaradó részt az Aidani és Athiri szőlőfajta, valamint a Szantorini és Thirasia szigetcsoporton hagyományosan termesztett „idegen” fehér fajták kis mennyisége alkotja. Ezek a fajták a Gaidouria, a Katsano, a fehér Moschato, a Monemvassia, a Platani, a Potamissi és a vörös Roditis fajta. A szőlőt túlérett állapotban szüretelik, majd napra téve hagyják részlegesen kiszáradni. A töppesztés előtt a szőlőmust cukortartalma legalább 260 g/l. A töppesztés után ez az érték 370 g/l. A kész bor cukor- és alkoholtartalma teljes egészében a borrá feldolgozott szőlőből származik. Az erjesztés előtt, alatt vagy után nem megengedett a következők hozzáadása: sűrített szőlőmust, finomított szőlőmust-sűrítmény, alkohol és desztillációs termékek.

### 5. A borok készítéséhez alkalmazott különleges borászati eljárások

#### Különleges borászati eljárás

- Ahhoz, hogy a Santorini OEM száraz fehérborok esetében az „Επιλεγμανος” vagy a „Réserve” megjelölést használják, a borokat legalább egy éven át teljes érlelési folyamatnak kell alávetni, és azon belül legalább 6 hónapig tölgyfahordóban, 3 hónapig pedig palackban kell tartani.
- Ahhoz, hogy a Santorini OEM száraz fehérborok esetében az „Ειδικ Επιλεγμανος” vagy a „Grande Réserve” megjelölést használják, a borokat legalább 2 éven át teljes érlelési folyamatnak kell alávetni, és azon belül legalább 12 hónapig tölgyfahordóban, 6 hónapig pedig palackban kell tartani.
- A Vinsanto borok, azaz a „természetes édes/szárított szőlőből készült bor” vagy a „szárított szőlőből készült likőrbor” esetében legalább 24 hónap az oxidatív érlelés időszaka, amelyre akkor kerül sor, amikor a bor tölgyfahordóban van. Bármennyi évig is tart, a teljes oxidatív érlelési időszakra kizárólag Szantorini és Thirasia szigetén kerül sor.

A Vinsanto borok érlelésére utaló jelölések a következők:

- „Évjárat”, ami azt jelenti, hogy a szőlőt kizárólag a megjelölt évben szüretelték, és teljesült a 2 éves oxidatív érlelésre vonatkozó minimumkövetelmény.
- „X éven át érleltek”, ahol x a minimális opcionális oxidatív érlelés éveinek száma, amelyet 4, 8, 12, 16 stb. évben állapítanak meg úgy, hogy közöttük 4 év marad ki.

#### 5.2. Maximális hozamok

##### 1. Maximális hozam végtermék hektoliter/hektár értékben kifejezve

50 hektoliter/hektár

2. Maximális hozam szőlő kilogramm/hektár értékben kifejezve

6 500 kilogramm szőlő/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az OEM borok körülhatárolt termőterülete Szantorini és Thirasia szigetére terjed ki.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Minőségi, történelmi, kulturális és társadalmi kapcsolat és földrajzi környezet a fehérbor esetében*

**Minőség**

Szantorini történelem előtti időkre visszanyúló szőlőültetvényei a legrégebbek közé tartoznak a világon. A szőlőtermesztés hagyománya legalább 3 500 éve létezik. Az egyedülálló éghajlat és a talaj összetétele miatt a borkészítéshez használt szőlőfajták kiemelkedően karakteres borokat adnak. A 19. századi utazók leírásai a bor elsőrendű érzékszervi jellemzőiről számolnak be. E jellemzők a természeti környezet szőlőre és – tágabb értelemben – szantorini borokra gyakorolt hatásának köszönhetők. Akkoriban a szantorini bor nagyon keresett volt külföldön. Magas alkoholtartalma miatt ezt a bort sok éven át a más területekről származó, alacsony alkoholtartalmú borok szeszezése céljából értékesítették.

Történelmi jelentőségük mellett a szőlőültetvények ma arról is nevezetesek, hogy egyedi, kiváló minőségű borokat adnak, amelyekben az érés során kifejezésre jut maga a szantorini talaj és a sziget szőlőültetvényeinek egyedülálló terroirja.

Manapság a bortermelők a lehető legjobban hasznosítják a helyi szőlőt, megbecsülve annak érzékszervi jellemzőit. Görögországi és külföldi nemzetközi versenyeken is elismert minőségi borokat állítanak elő.

A Santorini OEM borok és a minőségük közötti kapcsolat megőrzése érdekében a borokat minden évben egy bizottság által végzett érzékszervi vizsgálatnak vetik alá. A vonatkozó előírásoknak meg nem felelő borok nem hozhatók forgalomba Santorini OEM borként.

Az Athéni Mezőgazdasági Egyetem egyik tanulmánya szerint a hagyományos kosárformát alkalmazó egyedi művelési módszernek köszönhetően Szantorini borai bioaktív fenolokban különösen gazdagok. Szantorinin már az ókor óta alkalmazzák ezt a jellegzetes szőlőművelési módszert, és az teljes mértékben összhangban van a termesztés következő egyéb jellemzőivel: i. horzsakő és homok keverékéből álló, jelentős vízfeltevő képességű, magnéziumban, kalciumban és vasban gazdag jellegzetes homokos talaj; ii. mediterrán éghajlat enyhe telekkel és hűvös nyarakkal, amikor az északról érkező tengeri szellő hűsíti a szőlőültetvényeket; és iii. a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti jelentős különbség, valamint a szőlőültetvényekre leszálló tengeri köd, amely a tőkét hűvösen tartja és az erős napsütéstől megvédi, elősegítve ezzel a szőlő minőségének javulását.

## 8.2. Minőségi, történelmi, kulturális és társadalmi kapcsolat és földrajzi környezet a fehérbor esetében

### Történelmi kapcsolat

Szantorini borászati hagyományának feltárásához az időszámítás előtti harmadik évezredig kell visszamennünk. Az akrotiri ásatások során előkerült leletek, például a szőlőfából készült faszén és a korabeli vázafestészet díszítő motívumaként megjelenő szőlőfürtök arra utalnak, hogy a szőlőtermesztés a lakosság egyik fő tevékenysége volt. Az ősi szőlőültetvényeket elpusztította az i. e. 1650 körül bekövetkezett nagy vulkánkitörés, amely mintegy három évszázadra eltörölte a szigetről az emberi és növényi élet valamennyi nyomát.

A szőlőtermesztés és a bortermelés Akrotiri gazdaságának fontos részét képezhette a pusztulás idején. Ezt igazolja a szőlőfából és szőlőmagokból származó faszén fizikai jelenléte, valamint a szőlő taposására és a must begyűjtésére szolgáló különleges rendszer is. A taposóvályú és az alatta elhelyezett kád alapvető eszközök. A taposóvályúban talált, mésszel teli nagy kosár alapján a régészek arra a következtetésre jutottak, hogy a mész egyfajta szűrőként szolgált a must tisztításához.

A bor tárolását viasszal lezárt nagy *pithoi* (korsók) alkalmazásával végezték. Az egyik ilyen edény nyakán sikerült is felismerni a lineáris A írással bekarcolt, borra utaló szimbólumokat. Általánosságban elmondható, hogy az Akrotiriben az álköntös korsókon kívül talált tárolóedények sokasága nemcsak jelentős bortermelést, hanem fejlett borkereskedelmet is jelez. A szőlőfürtöket díszítő motívumként használták a korabeli vázafestészetben. Borkészítésre és borkereskedelemre utalnak egyes, a keskeny talpukhoz közeli kiöntővel ellátott edénytípusok, valamint az elsősorban folyadékok szállítására szolgáló álköntös korsók tömegei. Ennek az Égei-tenger térségében talált korai edénytípusnak eddig legalább az 50 %-a Szantoriniban került elő.

Hérodotosz szerint a katasztrófát követően a föníciaiak voltak az első telepesek. Nekik, majd az őket követőknek a túlélés érdekében szélsőséges viszonyokkal kellett megbirkózniuk. Táplálékszükségletük kielégítése érdekében a magukkal hozott és általuk ismert különböző növényfajok termesztésével próbálkoztak. Szantorini barátságatlan viszonyai között csak a szőlőnek sikerült az évszázadok során fennmaradnia. Ez a sziget forró és száraz körülményeinek különösen ellenálló és alkalmazkodó növény a szantorini talajba behatoló erős és jól fejlett gyökérrendszerrel rendelkezik. Az *aspa* a vulkáni anyagok (hamu, láva, horzsakő és törmelék) több rétegeből létrejött kemény és tömör talaj helyi elnevezése. Ez az *aspa* egymást követő vulkánkitörések során fedte be a mészke és pala altalajt. Évszázadok emberi fáradozása nyomta rá bélyegét a sziget tájképére és tanúskodik a szantorini emberek földjük uralása érdekében tett erőfeszítéseiről.

A régi és a klasszikus korszakból nem rendelkezünk a szőlőtermesztés közvetlen bizonyítékával. Furcsa lenne azonban, ha azt ilyen ideális területen nem végeznék Szantoriniban lakosai. Szantoriniban nehéz lenne elképzelni gazdag földtulajdonosokat, ha nem olyasvalamit természetnének, amiből jelentős nyereségük van. Ez a valami pedig nem egyéb, mint a bor.

A 12. századtól a 17. századig a velenceiek uralták Szantorini szigetét. Az európaiak a kezdetektől fogva nagyra értékelték a görög borokat, nemcsak minőségük miatt, hanem azért is, mert kibírták a hosszú tengeri utakat. Ezért a frank és velencei hajók egyre több bort szállítottak Szantoriniról. A szantorini borok velencei uralom alatti aranykorának a törökök általi végső hódítás vetett véget. A borok rendkívüli karriert futottak be, illusztris pillanatokkal, például Párizsban.

## 8.3. Minőségi, történelmi, kulturális és társadalmi kapcsolat és földrajzi környezet a fehérbor esetében

### Kulturális, társadalmi és gazdasági kapcsolatok

A szőlő és a bor együttese már ősidők óta elválaszthatatlanul kapcsolódik a szantorini emberek kulturális, társadalmi és gazdasági életéhez.

Szantorini mindig is minőséggel és kifelé tekintő hozzáállással ötvözte a nagy termelékenységet. A török uralom alatt a kiterjedt szántóföldek hiánya miatt nem telepedett le muszlim lakosság. Szantorini népe demokratikusan szervezte meg közösségeit, és teljes mértékben kihasználva az oszmán hódítást követően az Égei-tenger térségében fennálló békét, a korábbi időkhöz hasonlóan kereskedelmi és hajózási kapcsolatokat alakított ki. Alexandria, Taganrog és Konstantinápoly voltak a nagy mennyiségű szantorini bor legfontosabb szállítási központjai. Történelmileg ismert tény, hogy legalább 1786-tól kezdve mentek szállítmányok Oroszországba. Szantorini gazdasága tulajdonképpen akkor esett vissza, amikor az októberi forradalom miatt leállt az Oroszországba irányuló export.

A sziget ősi múltjának bizonyítékait ma Akrotiri és Mesa Vouno régészeti lelőhelyei, a szantorini és athéni régészeti múzeumok, valamint a Gyzi Megaron kulturális központ őrzi. Valójában az egész sziget – kalderával, vulkanikus sziklával, hagyományos településekkel, tornyokkal és barlangokkal – az élő történelem emlékműve.

Manapság kizárólag minőségi borok előállítását végző, hi-tech berendezésekkel felszerelt borászatokat találunk.

E kulturális, társadalmi és gazdasági kapcsolatot az elmúlt években a szigeten tartott rendezvények, például az ampelos („szőlő”) szimpóziumok is megerősítették. Szantorinit azért választották e nemzetközi szőlészeti szimpóziumok helyszínéül, mert amellet, hogy a világ legszebb és legkülönlegesebb helyei közé tartozik, itt 3 500 éves hagyománya van a szőlőtermesztésnek és a bortermelésnek. Ezt a hagyományt e vulkanikus eredetű égei-tengeri sziget egyedülálló ökoszisztémája táplálja.

Az első szimpózium, az „Ampelos 2003” (június 5–7.) célja az volt, hogy érdemben hozzájáruljon a görögországi szőlőtermesztés helyes irányának kialakításához és minél több „eszközt” adjon a szőlőtermesztőknek a korszerű és hatékony szőlészethez. A szimpózium szervezői szőlészeket, borászokat, szakértőket, kutatókat és az ágazatban tevékenykedő cégvezetőket kértek fel arra, hogy osszák meg a témával kapcsolatos ismereteiket és nézeteiket. Meghívást kaptak arra is, hogy élvezzék a szimpózium gazdag társadalmi programját a tökéletes környezetben: a híres Szantorini szigetén!

A második szimpózium, az „Ampelos 2006” (június 1–3.) célja az volt, hogy a résztvevőknek bemutassa a legújabb tudományos és technikai fejleményeket, valamint a legújabb piaci híreket. Ez alkalmat adott arra, hogy a világ minden tájáról érkező szakértők gyümölcsöző megbeszéléseket folytassanak a szimpóziumon részt vevő boripari képviselőkkel, borúságírókkal és borbarátokkal. A szimpózium egyik alapvető célja az volt, hogy minden egyes szőlő esetében értékelje a talaj, éghajlat és szőlőfajta kombinációját, és mérlegelje, hogyan használható fel legjobban a nyersanyag a borkészítési technikák teljes skálájának alkalmazásával. Ez hozzájárulna az egyes régiókban készült borok különleges, kívánatos aromáinak és ízének kialakításához. Emellet különös figyelmet fordítottak az elfogadható piaci stratégiákra.

A harmadik nemzetközi szimpózium, az „Ampelos 2013” Szantorinon volt 2013. május 30–31-én. Célkitűzéseit a következők alkották: az éghajlatváltozáshoz alkalmazkodó szőlészet fejleményei; fejlődés és innováció a borkészítésben; új stratégiák a borászati termékek népszerűsítésére globális szinten életbe lépett új gazdasági feltételek mellett; valamint a bevált gyakorlat alkalmazásának új tendenciái a szőlőtermesztésben és a borkészítésben.

A negyedik nemzetközi „Ampelos” szimpózium (május 12–14.) témája „A mediterrán szőlőültetvény és az éghajlatváltozás” volt. Az előadások megerősítették, hogy az éghajlatváltozás és különösen az átlagos légköri hőmérséklet emelkedése jelentős hatást gyakorol a szőlő fenolos fejlődésére, fiziológiájára és érési időszakaira. Szóba került az európai szőlőültetvényeken az utóbbi 40 évben megfigyelhető tendencia. Régiótól és szőlőfajtától függően a szőlő rügyfakadása, virágzása és érése 2–3 héttel korábban történik. Eközben a szőlő sokkal magasabb hőmérsékleten ér be teljesen. A fő éghajlati paraméterek a hőmérséklet, a csapadék és a napfény. Ráműtattak, hogy e paraméterek előrejelző modelljeitől függetlenül az európai szőlő- és bortérkép jelentősen meg fog változni. A változás a szőlőfajta szerkezetét és a térkép szerkezeti elemeit egyaránt érinti majd. Az eredmények meglehetősen kedvezőtlenek lesznek a borok és különösen a fehér szőlőfajtákból készült borok minőségére nézve.

#### 8.4. *Minőségi, történelmi, kulturális és társadalmi kapcsolat és földrajzi környezet a fehérbor esetében*

##### Földrajzi környezet és földrajzi származás

A Santorini OEM borok termőterületén körülbelül 1 200 hektárt borítanak szőlőültetvények. Ezek a tengerszintről indulva legfeljebb 300 méter magas teraszokig terjednek.

A régió tipikus mediterrán éghajlatú erős napsütéssel, forró és száraz nyarakkal és enyhe telekkel. Az éves átlaghőmérséklet maximuma 23 °C, minimuma 14 °C. Az összes éves csapadékmennyiség átlagosan 250 és 370 milliméter között mozog.

Szantorinit főként harmadidőszakból származó helyi talaj-, horzsakő- és lávalerakódások alkotják. Szantorini talaja homokos, nagyon kis mennyiségű agyaggal. Szervesanyag-tartalma is alacsony, és a Profitis Ilias hegy körüli kis terület kivételével nem tartalmaz kalcium-karbonátot. Ezért annak ellenére, hogy a talaj káliumban gazdag, a növények nem képesek belőle a borkősav nagyobb mértékű semlegesítéséhez szükséges mennyiséget felvenni. Ez az oka a szantorini borok magas savtartalmának. Az alacsony káliumfelvételhez az esőhiány mellett az éghajlat, továbbá az a tény is hozzájárul, hogy a szőlőültetvényeket nem öntözik.

A sziget rendkívül száraz. A szőlő érése során a nyári hónapokban nagyon magas a nappali hőmérséklet. E hosszan tartó száraz időszakban a növények nedvességszükségletét a tenger párolgásából származó köd biztosítja. A köd a kalderából száll fel és beborítja a szigetet.

Ugyanakkor a nyári hónapokban a szigetet kíméletlenül sújtja a „Meltemi” néven ismert északi szél, amely napközben megakadályozza a nedvesség felhalmozódását a szőlőn. Éjszaka azonban, amikor visszaesik a hőmérséklet és viszonylag nedves éghajlati viszonyok alakulnak ki, a sziget vulkáni talaja elnyeli a nedvességet és ily módon táplálja a szőlőt.

Azon helyeken, ahol meredek lejtők találhatók, Szantorini lakói megépítették a híres pezoulákat (lépcsőket). Más szóval a művelés megkönnyítése és a vízvesztés korlátozása céljából teraszokat alakítottak ki.

Az éghajlat és a talaj egyedülálló kombinációjának köszönhetően a szantorini szőlő gyorsan érkezik és megőrzi savtartalmát.

Minden máshoz hasonlóan még a szőlő is egyedi formájú a szélfútt Szantorinon. A növények egymástól nagy távolságban és a talajhoz képest alacsonyan helyezkednek el. Ennek érdekében, hogy a szőlőt megvédjék a télen a szigetet sújtó kíméletlen szelektől, Szantorini lakói a tőkét koronaformára metszik, és ennek belsejében fejlődik a szőlő.

Ritkák a rovarok és betegségek miatti súlyos problémák. Az egyetlen növényvédelmi beavatkozást a kén egy vagy két megelőző tavaszi alkalmazása jelenti.

Egész Görögországban a szantorini szőlőültetvények a legrégebbek. Egyes tőkék 300 évesek is lehetnek. A tőkék saját gyökerekkel rendelkeznek. Nem amerikai alanyokra vannak oltva. Ennek oka az, hogy a szőlőültetvényeket világszerte továbbra is pusztító filoxéra nevű rovar soha nem jutott el ide. Szerencsére a sziget kevés agyagot és nagyon sok (93–97 %) homokot tartalmazó vulkanikus talaja nem támogatja a rovarot.

Következésképpen több tényező olyan mikroklímát teremt, amely a világon sehol máshol nem található. Segíti a szőlő teljes érését, olyan különleges jellemzőket kölcsönözve neki, mint az üdítő magas savtartalom és a magas alkoholtartalom.

#### 8.5. *Minőségi, történelmi, kulturális és társadalmi kapcsolat és földrajzi környezet a fehérbor esetében*

##### Termékadatok

Szantorini és Thirasia szigetének szőlőültetvényei valóságos kilátók az Égei-tenger felett. Nyáron a híres *Meltemi* északi szelek megakadályozzák a magas hőmérséklet, így különleges mikroklíma alakul ki. Ezzel javul a szőlő érése és összetétele az „analitikai” érési szakaszban, azaz a savasság, szín, aromák, cukrok stb. figyelembevételével. Ez kivételes minőségű borokat eredményez. A Santorini OEM borokat az Assyrtiko, Athiri és Aidani helyi szőlőfajtákból állítják elő.

Ezen belül a Santorini OEM száraz fehérbort legalább 85 %-ban Assyrtiko szőlőből készítik. A fennmaradó százalékot az Aidani és Athiri szőlő alkotja.

Az éghajlat, a szigetek talajának összetétele, a természet szőlőfajták, a szőlőre fordított gondoskodás és az alkalmazott borkészítési technikák együttesen járulnak hozzá a Santorini OEM borok minőségi jellemzőihez. Ez a kombináció teszi lehetővé a borok érlelését és jellemzőiknek az idő múlásával párhuzamos javulását. Az érlelt száraz fehérbor színe mély aranyárga, narancsos árnyalatokkal. Főként virágos, zöld gyümölcsös, például birs, illetve különböző szirupos gyümölcsös aromákat mutat. A diófélék jegyei, például pörkölt mandula és mogyoró is jelen vannak. Gyakran érezhetők benne fűszeres jegyek, például kömény és koriander, olyan aromás növények, mint a geránium, kakukkfű, zsálya és kamilla, valamint a szárított füge utóíze. Az aromák a mézzel és a szárított gyümölcsökkel együtt ízként is jelen vannak. Az érlelt borok vajás textúrával is rendelkeznek. A fentieknek köszönhetően ezek a borok gazdagok, komplexek, testesek, és még hosszabb utóízük van.

#### 8.6. *Minőségi, történelmi, kulturális és társadalmi kapcsolat és földrajzi környezet a fehérbor esetében*

##### Ok-okozati összefüggés

A fenti szakaszokban részletezetteknek megfelelően a Santorini OEM borok egyedisége a sziget sajátos jellemzőinek és a különleges művelési technikáknak köszönhető. Ide tartoznak a következők:

1. „Kosár” művelés. Ez a Santoriniban alkalmazott jellegzetes szőlőművelési módszer egy olyan helyi gyakorlat, amely az ókortól napjainkig fennmaradt. A „kosarak” kialakítása során a vesszőket összesodró tapasztalt santorinai szőlőtermesztők olyan hatalmas koronákat képeznek, amelyek a sziget vulkanikus talaján ülő természetes kosaraknak látszanak. A szőlőszemek így a kosarak belsejében, veszélytől védve érnek. Eközben a szőlőnövények képesek ellenállni Santoriniban különösen nehéz talaj- és éghajlati viszonyainak. Ezek a következők:
  - nagyon erős szelek, különösen tavasszal, az új hajtások megjelenésének időszakában;
  - a vulkanikus talajból a szél által kifújta, élesen ütő homok;
  - egész nyáron át tűző napsütés;
  - vízhiány (kivéve az éjszakai tengeri ködöket);
2. a horzsakő és homok keverékéből álló, jelentős vízfelvevő képességű, magnéziumban, kalciumban és vasban gazdag jellegzetes homokos talaj;
3. a mediterrán éghajlat enyhe telekkel és hűvös nyarakkal, amikor az északról érkező tengeri szellő hűíti a szőlőültetvényeket; és
4. a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti jelentős különbség, valamint a szőlőültetvényekre leszálló tengeri köd, amely a tőkét hűvösen tartja és az erős napsütéstől megvédi, elősegítve ezzel a szőlő minőségének javulását.

A körülhatárolt területen belüli szigetek jellegzetes mikroklímája kölcsönhatásban van a domborzattal, és a terület szőlőfajtái nagy aromás összetettségű borokat adnak. Érezhető a citrusfélék és különösen a virágaik, például a cédrát, citrom, grépfrút és vérnarancs túlsúlya. A fehér húsú gyümölcsök és a zöld gyümölcsök, például a körte és zöld alma jelenléte is meghatározó. Ezeket követik a csonthéjas gyümölcsök, például a fehér őszibarack, kajszibarack és naspolya. Ezután trópusi gyümölcsök, például mangó, ananász, licsi és dinnye jelenléte érezhető. A szájban az első benyomást az erős savérzet jelenti, amelyet a magas alkoholszint meleg és édes érzete ellensúlyoz. A citrusfélék és különösen a virágaik, például a cédrát, citrom, lime, grépfrút és vérnarancs túlsúlya mellett a fehér húsú gyümölcsök, például az Assyrtiko egyik fő jellemzőjének számító körte, továbbá a zöld alma és a csonthéjas gyümölcsök, például fehér őszibarack, kajszibarack és a zöld gyümölcsök (licsi és naspolya) is érezhetőek. Az Athiri és az Aidani mennyiségétől függően trópusi gyümölcsöket, például mangót és ananászt is találunk. Santoriniban egy másik jellemzője az intenzív sós íz. Ez nem a szőlőfajtaival, hanem a szőlőültetvények tengerhez való közelségével függ össze. További intenzív ízjellemző az ásványosság, azaz a nedves kövek íze.

A fentieknek köszönhetően a santorinai borok gazdagok és testesek, másodpercekig megmaradó utóízzel.

- 8.7. *Minőségi, történelmi és kulturális kapcsolat a természetes édes/szárított szőlőből készült bor és a szárított szőlőből készült likőrbor földrajzi környezetével*

#### Minőség

Santorinai történelem előtti időkre visszanyúló szőlőültetvényei a legrégebbek közé tartoznak a világon. A szőlőtermesztés hagyománya legalább 3 500 éve létezik. Az egyedülálló éghajlat és a talaj összetétele miatt a borkészítéshez használt szőlőfajták kiemelkedően karakteres borokat adnak. A 19. századi utazók leírásai a bor elsőrendű érzékszervi jellemzőiről számolnak be. E jellemzők a természeti környezet szőlőre és – tágabb értelemben – santorinai borokra gyakorolt hatásának köszönhetőek. Akkoriban a santorinai bor nagyon keresett volt külföldön. Magas alkoholtartalma miatt ezt a bort sok éven át a más területekről származó, alacsony alkoholtartalmú borok szeszesezése céljából értékesítették.

Történelmi jelentőségük mellett a szőlőültetvények ma arról is nevezetesebbek, hogy egyedi, kiváló minőségű borokat adnak, amelyekben az érés során kifejezésre jut maga a santorinai talaj és a sziget szőlőültetvényeinek egyedülálló terroirja.

Manapság a bortermelők a lehető legjobban hasznosítják a helyi szőlőt, megbecsülve annak érzékszervi jellemzőit. Görögországi és külföldi nemzetközi versenyeken is elismert minőségi borokat állítanak elő.

A Santorinai OEM borok és a minőségük közötti kapcsolat megőrzése érdekében a borokat minden évben egy bizottság által végzett érzékszervi vizsgálatnak vetik alá. A vonatkozó előírásoknak meg nem felelő borok nem hozhatók forgalomba Santorinai OEM borként.

Az Athéni Mezőgazdasági Egyetem egyik tanulmánya szerint a hagyományos kosárformát alkalmazó egyedi művelési módszernek köszönhetően Szantorini borai bioaktív fenolokban különösen gazdagok. Szantorinin már az ókor óta alkalmazzák ezt a jellegzetes szőlőművelési módszert, és az teljes mértékben összhangban van a természet következő egyéb jellemzőivel.

- I) a horzsakő és homok keverékéből álló, jelentős vízfelvevő képességű, magnéziumban, kalciumban és vasban gazdag jellegzetes homokos talaj;
- II) a mediterrán éghajlat enyhe telekkel és hűvös nyarakkal, amikor az északról érkező tengeri szellő hűsíti a szőlőültetvényeket;
- III) a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti jelentős különbség, valamint a szőlőültetvényekre leszálló tengeri köd, amely a tőkét hűvösen tartja és az erős napsütéstől megvédi, elősegítve ezzel a szőlő minőségének javulását.

#### 8.8. Minőségi, történelmi és kulturális kapcsolat a természetes édes/szárított szőlőből készült bor és a szárított szőlőből készült likőrbor földrajzi környezetével

##### Történelmi kapcsolat

Szantorini borászati hagyományának feltárásához az időszámítás előtti harmadik évezredig kell visszamennünk. Az akrotiri ásatások során előkerült leletek, például a szőlőfából készült faszén és a korabeli vázafestészet díszítő motívumaként megjelenő szőlőfürtök arra utalnak, hogy a szőlőtermesztés a lakosság egyik fő tevékenysége volt. Az ősi szőlőültetvényeket elpusztította az i. e. 1650 körül bekövetkezett nagy vulkánkitörés, amely mintegy három évszázadra eltörölte a szigetről az emberi és növényi élet valamennyi nyomát.

A szőlőtermesztés és a bortermelés Akrotiri gazdaságának fontos részét képezte a pusztulás idején. Ezt igazolja a szőlőfából és szőlőmagokból származó faszén fizikai jelenléte, valamint a szőlő taposására és a must begyűjtésére szolgáló különleges rendszer is. A taposóvályú és az alatta elhelyezett kád az alapvető eszközök. A taposóvályúban talált, mésszel teli nagy kosár alapján a régészek arra a következtetésre jutottak, hogy a mész egyfajta szűrőként szolgált a must tisztításához.

A bor tárolását viasszal lezárt nagy *pithoi* (korsók) alkalmazásával végezték. Az egyik ilyen edény nyakán sikerült is felismerni a lineáris A írással bekarcolt, borra utaló szimbólumokat. Általánosságban elmondható, hogy az Akrotiriben az álköntős korsókon kívül talált tárolóedények sokasága nemcsak jelentős bortermelést, hanem fejlett borkereskedelmet is jelez. A szőlőfürtöket díszítő motívumként használták a korabeli vázafestészetben. Borkészítésre és borkereskedelemre utalnak egyes, a keskeny talpukhoz közeli kiöntővel ellátott edénytípusok, valamint az elsősorban folyadékot szállítására szolgáló álköntős korsók tömegei. Ennek az Égei-tenger térségében talált korai edénytípusnak eddig legalább az 50 %-a Szantorinin került elő.

Hérodotosz szerint a katasztrófát követően a föníciaiak voltak az első telepesek. Nekik, majd az őket követőknek a túlélés érdekében szélsőséges viszonyokkal kellett megbirkózniuk. Táplálékszükségletük kielégítése érdekében a magukkal hozott és általuk ismert különböző növényfajok termesztésével próbálkoztak. Szantorini barátságatlan viszonyai között csak a szőlőnek sikerült az évszázadok során fennmaradnia. Ez a sziget forró és száraz körülményeinek különösen ellenálló és alkalmazkodó növény a szantorini talajba behatoló erős és jól fejlett gyökérrendszerrel rendelkezik. Az *aspa* a vulkáni anyagok (hamu, láva, horzsakő és törmelék) több rétegeből létrejött kemény és tömör talaj helyi elnevezése. Ez az *aspa* egymást követő vulkánkitörések során fedte be a mészke és pala altalajt. Évszázadok emberi fáradozása nyomta rá bélyegét a sziget tájképére és tanúskodik a szantorini emberek földjük uralása érdekében tett erőfeszítéseiről.

A régi és a klasszikus korszakból nem rendelkezünk a szőlőtermesztés közvetlen bizonyítékával. Furcsa lenne azonban, ha azt ilyen ideális területen nem végeznék Szantorini lakosai. Szantorinin nehéz lenne elképzelni gazdag földtulajdonosokat, ha nem olyasvalamit természetnének, amiből jelentős nyereségük van. Ez a valami pedig nem egyéb, mint a bor.

A 12. századtól a 17. századig a velenceiek uralták Szantorini szigetét. Az európaiak a kezdetektől fogva nagyra értékelték a görög borokat, nemcsak minőségük miatt, hanem azért is, mert kibírták a hosszú tengeri utakat. Ezért a frank és velencei hajók egyre több bort szállítottak Szantoriniról. A szantorini borok velencei uralom alatti aranykorának a törökök általi végső hódítás vetett véget. A borok rendkívüli karriert futottak be, illusztris pillanatokkal, például Párizsban.



8.9. *Minőségi, történelmi és kulturális kapcsolat a természetes édes/szárított szőlőből készült bor és a szárított szőlőből készült likőrbor földrajzi környezetével*

#### Kulturális, társadalmi és gazdasági kapcsolatok

A szőlő és a bor együttese már ősidők óta elválaszthatatlanul kapcsolódik a szantorini emberek kulturális, társadalmi és gazdasági életéhez.

A Vinsanto a *passos* – az égei-tengeri szigeteket híressé tevő, szárított szőlőből készült ókori bor elnevezése – hagyományának folytatása.

Manapság kevés olyan bor van, amely változatlanul megőrizte az ókori görög időkben alkalmazott formát és előállítási módot. Édes ízzel a nyelvén Hésziadosz a következőket írta az i.e. hetedik században: „A szőlőt 10 álló napig tegyük ki a napra, majd 5 napig hagyjuk árnyékban”. Ezzel meg is adja számunkra a borkészítés ősi receptjét.

A Vinsanto a Platón és Szókratész szimpóziiumain hígítás nélkül fogyasztott borokéval megegyező ízű.

A 12. században a sziget velencei hódítói átnevezték a bort, és az új név „Vino di Santorini” (Szantorini bora) lett. Ebből alakult ki a „Vino Santo”, majd a „Vinsanto”. A bor „Vinsanto” néven érkezett Konstantinápoly, Oroszország, Trieszt, Ancona és Velence kikötőibe. Ezt a Szantorini egyediségét kifejező híres, édes bort szolgálták fel a középkori uralkodók fényűző lakomáin. Ez volt évszázadokon át az egész oroszországi ortodox egyház áldozóbora.

A „Vinsanto” elnevezésre való első ismert hivatkozás 1729-ből származik. Néhány hajóskapitány azt írta a sziget katolikus püspökének küldött levelében, hogy egy kalózhajó kifosztott két szantorini hajót, és elvitt tíz hordó bort és öt hordó Vinsanto bort.

Szantorini mindig is minőséggel és kifelé tekintő hozzáállással ötvözte a nagy termelékenységet. A Vinsanto exportja a velencei és a török uralom alatt, majd a 19. században érte el csúcspontját, amikor Szantorini több bort exportált, mint Görögország többi része együttesen. A török uralom alatt a kiterjedt szántóföldek hiánya miatt nem telepedett le muszlim lakosság. Szantorini népe demokratikusan szervezte meg közösségeit, és teljes mértékben kihasználva az oszmán hódítást követően az Égei-tenger térségében fennálló békét, a korábbi időkhez hasonlóan kereskedelmi és hajózási kapcsolatokat alakított ki. Alexandria, Taganrog és Konstantinápoly voltak a nagy mennyiségű szantorini bor legfontosabb szállítási központjai. Történelmileg ismert tény, hogy legalább 1786-tól kezdve mentek Vinsanto szállítmányok Oroszországba. Szantorini gazdasága tulajdonképpen akkor esett vissza, amikor az októberi forradalom miatt leállt az Oroszországba irányuló Vinsanto export.

A sziget ősi múltjának bizonyítékait ma Akrotiri és Mesa Vouno régészeti lelőhelyei, a szantorini és athéni régészeti múzeumok, valamint a Gyzi Megaron kulturális központ őrzi. Valójában az egész sziget – kalderával, vulkanikus sziklával, hagyományos településekkel, tornyokkal és barlangokkal – az élő történelem emlékműve.

Manapság kizárólag minőségi borok előállítását végző, hi-tech berendezésekkel felszerelt borászatokat találunk.

E kulturális, társadalmi és gazdasági kapcsolatot az elmúlt években a szigeten tartott rendezvények, például az ampelos („szőlő”) szimpóziумok is megerősítették. Szantorinit azért választották e nemzetközi szőlészeti szimpóziумok helyszínéül, mert amellet, hogy a világ legszebb és legkülönlegesebb helyei közé tartozik, itt 3 500 éves hagyománya van a szőlőtermesztésnek és a bortermelésnek. Ezt a hagyományt e vulkanikus eredetű égei-tengeri sziget egyedülálló ökoszisztémája táplálja.

8.10. *Minőségi, történelmi és kulturális kapcsolat a természetes édes/szárított szőlőből készült bor és a szárított szőlőből készült likőrbor földrajzi környezetével*

#### Földrajzi környezet és földrajzi származás

A Santorini OEM borok termőterületén körülbelül 1 200 hektárt borítanak szőlőültetvények. Ezek a tengerszintről indulva legfeljebb 300 méter magas teraszokig terjednek.

A régió tipikus mediterrán éghajlatú erős napsütéssel, forró és száraz nyarakkal és enyhe telekkel. Az éves átlaghőmérséklet maximuma 23 °C, minimuma 14 °C. Az összes éves csapadékmennyiség átlagosan 250 és 370 milliméter között mozog.

Szantorinit főként harmadidőszakból származó helyi talaj-, horzsakő- és lávalerakódások alkotják. Szantorini talaja homokos, nagyon kis mennyiségű agyaggal. Szervesanyag-tartalma is alacsony, és a Profitis Ilias hegy körüli kis terület kivételével nem tartalmaz kalcium-karbonátot. Ezért annak ellenére, hogy a talaj káliumban gazdag, a növények nem képesek belőle a borkősav nagyobb mértékű semlegesítéséhez szükséges mennyiséget felvenni. Ez az oka a szantorini borok magas savtartalmának. Az alacsony káliumfelvételhez az esőhiány mellett az éghajlat, továbbá az a tény is hozzájárul, hogy a szőlőültetvényeket nem öntözik.

A sziget rendkívül száraz. A szőlő érése során a nyári hónapokban nagyon magas a nappali hőmérséklet. E hosszan tartó száraz időszakban a növények nedvességszükségletét a tenger párolgásából származó köd biztosítja. A köd a kalderából száll fel és beborítja a szigetet.

Ugyanakkor a nyári hónapokban a szigetet kíméletlenül sújtja a „Meltemi” néven ismert északi szél, amely napközben megakadályozza a nedvesség felhalmozódását a szőlőn. Éjszaka azonban, amikor visszaesik a hőmérséklet és viszonylag nedves éghajlati viszonyok alakulnak ki, a sziget vulkáni talaja elnyeli a nedvességet és ily módon táplálja a szőlőt.

Azon helyeken, ahol meredek lejtők találhatók, Szantorini lakói megépítették a híres pezoulákat (lépcsőket). Más szóval a művelés megkönnyítése és a vízvesztés korlátozása céljából teraszokat alakítottak ki.

Az éghajlat és a talaj egyedülálló kombinációjának köszönhetően a szantorini szőlő gyorsan érkezik és megőrzi savtartalmát.

Minden máshoz hasonlóan még a szőlő is egyedi formájú a szélfúttá Szantorinon. A növények egymástól nagy távolságban és a talajhoz képest alacsonyan helyezkednek el. Ennek érdekében, hogy a szőlőt megvédjék a télen a szigetet sújtó kíméletlen szelektől, Szantorini lakói a tőkét koronaformára metszik, és ennek belsejében fejlődik a szőlő.

Ritkák a rovarok és betegségek miatti súlyos problémák. Az egyetlen növényvédelmi beavatkozást a kén egy vagy két megelőző tavaszi alkalmazása jelenti.

Egész Görögországban a szantorini szőlőültetvények a legrégebbek. Egyes tőkék 300 évesek is lehetnek. A tőkék saját gyökerekkel rendelkeznek. Nem amerikai alanyokra vannak oltva. Ennek oka az, hogy a szőlőültetvényeket világszerte továbbra is pusztító filoxéra nevű rovar soha nem jutott el ide. Szerencsére a sziget kevés agyagot és nagyon sok (93–97 %) homokot tartalmazó vulkanikus talaja nem támogatja a rovarot.

Ennek következtében számos tényező olyan mikroklimát teremt, amely egyedülálló a világon, és segíti a szőlő teljes érését. A napsütés és az érlelés hatásaival együtt e tényezők koncentrált tulajdonságokkal rendelkező és a szájban csodálatos bársonyos érzetet keltő édes borok készítését teszik lehetővé.

#### 8.11. Minőségi, történelmi és kulturális kapcsolat a természetes édes/szárított szőlőből készült bor és a szárított szőlőből készült likőrbor földrajzi környezetével

##### Termékadatok

Szantorini és Thirasia szigetének szőlőültetvényei valóságos kilátók az Égei-tenger felett. Nyáron a híres *Meltemi* északi szelek megakadályozzák a magas hőmérséklet, így különleges mikroklima alakul ki. Ezzel javul a szőlő érése és összetétele az „analitikai” érési szakaszban, azaz a savasság, szín, aromák, cukrok stb. figyelembevételével. Ez kivételes minőségű borokat eredményez.

Emellett az éghajlat, a szigetek talajának összetétele, a természet szőlőfajták, a szőlőre fordított gondoskodás és az alkalmazott borkészítési technikák együttesen járulnak hozzá a Santorini OEM borok minőségi jellemzőihez.

A Santorini OEM természetes édes/szárított szőlőből készült fehérbor és szárított szőlőből készült likőrbor legalább 51 %-ban Assyrtiko fajtából készül. A fennmaradó részt az Aidani és Athiri szőlőfajta, valamint a Szantorini és Thirasia szigetcsoporton hagyományosan természetesen „idegen” fehér fajták kis mennyisége alkotja. Ezek a fajták a Gaidouria, a Katsano, a fehér Moschato, a Monemvassia, a Platáni, a Potamissi és a vörös Roditis fajta.

A szüret után a Vinsanto előállítására szánt szőlőt a forró égi-tengeri napra kiterítve hagyják száradni, miközben a talaj vízelvezetési tulajdonságai megvédik azt a rothadástól. 7–12 nap alatt a szőlő elveszti nedvességtartalmának nagy részét, ezzel párhuzamosan pedig valamennyi jellemzője felerősödik. A szőlőt ezután óvatosan zúzzák és préselik, majd megindul a lassú erjedés, amelyet naponta figyelnek. Tekintettel a magas cukortartalomra, az erjedés idő előtt leáll. Az eredmény egy erős alkohol hozzáadása nélküli, természetesen édes bor. Ezt követően a bort legalább 24 hónapon keresztül tölgyfahordóban érlelik. Az idő jól tesz a Vinsantóval, és felbecsülhetetlen értékű az aromák és íz kialakításához, miközben a bor nyugodtan pihen a szigetek sötét pincéiben. A Vinsanto jellegzetességeit felerősítő idő csodálatos bársonyos érzetet kelt a szájban és az érlelést az előállítás szerves részévé teszi.

A Vinsanto előállításához literenként körülbelül 6 kg szőlőre van szükség. Ez a mennyiség a hosszú érlelés alatti párolgástól függően akár 10 kg-ra is felmehet. E bor ezért minden nagy értékű dologhoz hasonlóan rendkívül ritka.

A Vinsanto előállításához felhasznált, fent említett helyi szőlőfajták a maguk módján járulnak hozzá a bor nagyságához. Az Assyrtiko adja az üdítő savasságot, a nemességet és az ásványi jegyeket, az Aidani a testet, mélységet és mámorító aromát, az Athiri pedig a szép és kifinomult karaktert. Együttesen mind hozzájárulnak a Vinsanto komplexitásához.

#### 8.12. *Minőségi, történelmi és kulturális kapcsolat a természetes édes/szárított szőlőből készült bor és a szárított szőlőből készült likőrbor földrajzi környezetével*

##### Ok-okozati összefüggés

A fenti szakaszokban részletezetteknek megfelelően a Santorini OEM borok egyedisége a szigetek sajátos jellemzőinek és a különleges művelési technikáknak köszönhető. Nevezetesen:

1. „Kosár” művelés. Ez a Santoriniban alkalmazott jellegzetes szőlőművelési módszer egy olyan helyi gyakorlat, amely az ókortól napjainkig fennmaradt. A „kosarak” kialakítása során a vesszőket összesodró tapasztalt santorini szőlőtermesztők olyan hatalmas koronákat képeznek, amelyek a sziget vulkanikus talaján ülő természetes kosaraknak látszanak. A szőlőszemek így a kosarak belsejében, veszélytől védve érnek. Eközben a szőlőnövények képesek ellenállni Santorini különösen nehéz talaj- és éghajlati viszonyainak. Ezek a következők:
  - nagyon erős szelek, különösen tavasszal, az új hajtások megjelenésének időszakában;
  - a vulkanikus talajból a szél által kifújott, élesen ütő homok;
  - egész nyáron át tűző napsütés;
  - vízhiány (kivéve az éjszakai tengeri ködöket);
2. a horzsakő és homok keverékéből álló, jelentős vízfelvevő képességű, magnéziumban, kalciumban és vasban gazdag jellegzetes homokos talaj;
3. a mediterrán éghajlat enyhe telekkel és hűvös nyarakkal, amikor az északról érkező tengeri szellő hűsíti a szőlőültetvényeket; és
4. a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti jelentős különbség, valamint a szőlőültetvényekre leszálló tengeri köd, amely a tőkét hűvösen tartja és az erős napsütéstől megvédi, elősegítve ezzel a szőlő minőségének javulását.

Mindezen tényezők összjátéka, valamint a szőlő napra történő kiterítésének hatása intenzív és összetett aromát kölcsönöz a boroknak. Fűszerek, mazsolaszirup, csokoládé, kávé, tea, meggy, aszalt szilva, füge, cseresznye- és meggyelkvár és lépes méz jegyei érezhetők benne. Az érlelés során az aromák intenzívebbé és összetettebbé válnak. A szájban érződik a bor gazdag jellege és az édességet kiegyensúlyozó meglepő savassága. Mézes és citromos jegyekben gazdag, lekerekített és bársonyos bor. Az aromák és zamatok egyedi komplexitását mutató, kiváló szerkezetű, hosszú bor.

#### 9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A borok címkézésére vonatkozó kiegészítő rendelkezések

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

1. Bizonyos előállítási módszerekre utaló kifejezések

Az eredetmegjelöléssel ellátott kiváló minőségű borok és a tájborok érlelésének és forgalomba hozatalának idejéről, valamint az e borok címkézése során használt, az előállítási módjukkal vagy készítési módszereikkel kapcsolatos kifejezésekről szóló, 2005.6.9-i 280557. számú miniszteri határozat (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2005.6.15-i 818. sz.) 1. cikke az alábbi feltételeket határozza meg az alábbi kifejezések használatának feltételeit:

- „NEOS OINOS” vagy „NEAPOS OINOS” (ÚJBOR)
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” vagy „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (HORDÓBAN ÉRLELT)
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” vagy „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (HORDÓBAN ÉRLELT)

2. Az évjárat feltüntetése a címkén

Amennyiben a borok címkéjén szerepel a „NEOS OINOS” vagy „NEAPOS OINOS” („ÚJBOR”) kifejezés, a kiváló minőségű eredetmegjelöléssel ellátott borok és a tájborok érlelésének és forgalomba hozatalának idejéről, valamint az e borok címkézése során használt, az előállítási módjukkal vagy készítési módszereikkel kapcsolatos kifejezésekről szóló, 2005.6.9-i 280557. számú miniszteri határozat (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2005.6.15-i 818. sz.) 1. cikke (2) bekezdésének megfelelően a címkén kötelező feltüntetni az évjáratot.

3. Hagyományos kifejezések

- A borokra használt hagyományos kifejezések jóváhagyásáról szóló, 2002.2.7-i 235309. számú miniszteri határozatnak (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2002.2.19-i 179. sz.) megfelelő hagyományos kifejezések, amelyek az eredetmegjelöléshez vagy a földrajzi jelzéshez kapcsolódnak.

A fenti miniszteri határozat értelmében a Santorini OEM borok címkéjén használható hagyományos kifejezések a következők: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Szigeti szőlőültvényekről származó bor], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [Teraszos szőlőültvényekről származó bor], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [Hegybor], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [Dűlőbor], Λιαστός [Töppesztett], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

- Az 1308/2013/EU rendelet 112. cikke szerinti hagyományos kifejezések, amelyek az eredetmegjelöléshez vagy a földrajzi jelzéshez kapcsolódnak.

Az 1308/2013/EU rendelet 113. cikkének megfelelően, továbbá az „eAmbrosia” elektronikus adatbázisban meghatározott és nyilvántartott módon, az alábbi hagyományos kifejezések használhatók a Santorini OEM kapcsán, feltéve, hogy teljesülnek a vonatkozó uniós és nemzeti jogszabályok:

Az OEM helyett Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (kiváló minőségű eredetmegjelölés [SQDO]), Αγρέπαυλη (Agrepanlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (különleges válogatású), Επιλογή vagy Επιλεγμένος (válogatás vagy válogatva), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) és Λιαστός (töppesztett).

Ezenfelül:

Νυχτέρι (Nykteri): a legalább 13,5 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú, tartályban vagy hordóban erjesztett, majd legalább három hónapig fahordóban érlelt Santorini OEM száraz fehérborok számára fenntartott hagyományos elnevezés.

Vinsanto: a szárított szőlőből készült Santorini OEM édes borok számára fenntartott hagyományos elnevezés.

Eltérések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi

rendeletnek a borágazati eredetmegjelölésekre, földrajzi jelzésekre és hagyományos kifejezésekre vonatkozó oltalom iránti kérelmek, a kifogásolási eljárás, a használatra vonatkozó korlátozások, a termékleírások módosítása, az oltalom törlése, valamint a címkézés és a kiserelés tekintetében történő kiegészítéséről szóló (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (1) bekezdése

**A termékleíráshoz vezető link**

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2031/prodiagrafi\\_POPSantorini\\_201221.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2031/prodiagrafi_POPSantorini_201221.pdf)

---

**A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele\***

(2022/C 143/10)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

Άγιο Όρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

**Az értesítés időpontja: 2021.12.31.**

**A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**

1. **A szöveg kiegészítése azzal, hogy a szárított szőlőből készült vörös- és fehérbor előállításához a szőlőt 10–15 napig kell száradni hagyni.**

Indok: Ennyi idő szükséges ahhoz, hogy a szüreteléskor már túlérett szőlő (270 g/l feletti cukortartalom) elérje a kívánt cukortartalmat (350–370 g/l), megőrizve ugyanakkor az olyan egyéb jellemzőket, mint az ép, egészséges és lédús jelleg, amely lehetővé teszi a könnyű préselhetőséget és a kellő mennyiségű szőlőlé előállítását.

Módosult a „Borkészítési eljárások” szakasz.

2. **A „Különleges borkészítési eljárások” szakasz b) pontjának cseréje**

A „Borkészítési eljárások” szakaszban a „Különleges borkészítési eljárások” szakasz b) pontjának helyébe a következő szöveg lép:

„b) A tőkétet bakműveléssel, illetve állandó kordont vagy biztosító vesszőt használva egyesfüggöny- vagy kettősfüggöny-műveléssel alakítják.”

Indok: Az Athosz-hegyen már a 10. század óta termesztettek szőlőt, kezdetben a hagyományos, bakművelésű kehelyformákat és a szabadabb művelési formákat (köztük a magaslugasokat vagy a talajszinten termesztett futókat stb.) egyaránt alkalmazva. Idővel, ahogy a szőlőtermesztés egyre gépesítettebbé vált, korszerűbb és hatékonyabb művelési rendszerek jelentek meg, például az állandó kordonos Cordon de Royat a szárazabb, nem öntözött helyeken, vagy a biztosító vesszős Guyot a termékenyebb, öntözött területeken. Természetesen, tekintettel az évszázados szőlőtermesztési hagyományokra, a (jöllehet kevésbé termékeny) kehelyformát azért is alkalmazzák még mindig sikerrel az Athosz-hegy több részén, mert a terület sajátos spirituális jellege miatt a kereskedelmi érték nem elsődleges szempont.

A „Borkészítési eljárások” szakaszban módosult a „Különleges borkészítési eljárások” pont.

3. **A fehérbor és a szárított szőlőből készült bor fajtakeverékéhez hozzáadott új fajták**

a) A fehérbor (száraz, félszáraz, édes) esetében a Malagouzia és az alexandriai muskotály fehér szőlőfajtákat adták hozzá a fajtakeverékhez, arányoktól függetlenül.

b) A szárított szőlőből készült bor esetében a Malagouzia és az alexandriai muskotály fehér szőlőfajtákat adták hozzá a fajtakeverékhez, arányoktól függetlenül.

Indok: 1990 után a Malagouzia intenzíven termesztett szőlőfajtaként jelent meg, és először a szomszédos Szithonia-félszigeten telepítették nagy mennyiségben. Hamarosan a görög szőlőültetvények egyik legnépszerűbb fajtája lett, és már 15 éve termesztik az Athosz-hegyen. Életerős, termékeny fajta. Mivel érzékeny a botritiszre és a túlzott nedvességre, a szőlőültetvény középső és felsőbb szintjein termesztik, általában lejtős területen, ahol jobb a vízelvezetés. Ezek a körülmények az Athosz-hegyre jellemzőek, ahol a lehető legnagyobb körültekintéssel termesztik, ideértve a nyáron végzett trágyázást, öntözést és lombtalanítást (rügytelenítés, levéleltávolítás). Egyedüli fajtaként vagy más, eltérő tulajdonságokkal rendelkező fajtákkal (pl. Asyrtiko) kombinálva használják száraz, közepesen száraz

<sup>(1)</sup> HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

és édes fehérborok készítésére. A borokat mérsékelt savtartalom, valamint domináns lime és őszibarack aromák jellemzik a tengerhez közeli szőlők esetében, kiegészülve a bazsalikom és más aromás fűszernövények zöld jegyeivel, ha a szőlőültetvények magasabban fekszenek.

Az alexandriai muskotály valószínűleg 1922 után került az Athosz-hegyre, amikor a menekültek magukkal vitték és főként Észak-Görögországban és Limnoszon telepítették a fajtát. 1934-ben Eulogios Kourilas szerzetespap azt írta, hogy a Nagy Lavra kolostorban „nagyszerű az alexandriai”. A Szímonosz Pétra kolostort nemcsak a Limnoszon lévő földjeiről származó szőlővel látták el (olyan években, amikor az Athosz-hegy szőlőtermése nem volt elegendő a szerzetesek szükségleteinek kielégítésére), hanem szaporítóanyaggal is. A fajtát végül 1960-ban jegyezték be hivatalosan. Mivel az Athosz-félszigeten mintegy 100 éve termesztik, tökéletesen alkalmazkodott a terület sajátos éghajlatához.

Kiválóan érzi magát az Athosz-hegy közepes textúrájú, 6–8 pH-értékű homokos agyagos talajain. Mérsékeltén életerős, termékeny és szárazságtűrő fajta, amely halványasárga héjú, nagyszemű szőlőt terem. A szüret évjáráttól függően augusztus vége és szeptember 10. között kezdődik. Az Athosz-hegy szőlőültetvényein a fajta átlagosan valamivel korábban érlik, mint Görögország más termőhelyein.

Az alexandriai muskotály tiszta sárga színű, arany- és zöld csillogású borokat ad, amelyekben a rózsa, jázmin, csonthéjas gyümölcsök és szőlő aromái vannak túlsúlyban, mentás jegyekkel. Ezek a közepesen testes és savas borok gazdag aromapotenciáljuknak köszönhetően jó (közepes+) lecsengésűek. Közepes alkohol- és savtartalmuk miatt a borokat más, magasabb savtartalmú fajták, például Asyrtiko, felhasználásával házasítják. Néhány eset kivételével az érlelési potenciáljuk nem haladja meg a 4 évet, ezért fiatal borként való fogyasztásra szánják őket.

Az „Engedélyezett borszőlőfajták” és a „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszok úgy módosultak, hogy a „Földrajzi terület adatai”, a „Termékadatok” és az „Ok-okozati összefüggés” információkkal egészültek ki.

#### 4. **A vörösbor, a rozé, a vörös likőrbor és a szárított szőlőből készült bor fajtakeverékéhez hozzáadott új fajták**

- a) A vörösbor (száraz, félszáraz, édes) esetében a Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko és hamburgi muskotály vörös szőlőfajtákat adták hozzá a fajtakeverékhez, arányoktól függetlenül.
- b) A rozé (száraz és félszáraz) esetében a Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko és hamburgi muskotály vörös szőlőfajtákat adták hozzá a fajtakeverékhez, arányoktól függetlenül.
- c) A vörös likőrbor esetében a Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko és hamburgi muskotály vörös szőlőfajtákat adták hozzá a fajtakeverékhez, arányoktól függetlenül.
- d) A szárított szőlőből készült bor esetében a Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko és hamburgi muskotály vörös szőlőfajtákat adták hozzá a fajtakeverékhez, arányoktól függetlenül.

Indok: Az Athosz-hegyen már évek óta termesztett Merlot és Cabernet Franc nemzetközi többcélú fajták, amelyek eddig nagyon kielégítő módon alkalmazkodtak a talaj- és éghajlati viszonyokhoz. A szőlő jól beéri, egységes színű és jó cukorkoncentrációjú. A Merlot szőlőből készült borok mélyvörös színűek, testesek és magas alkoholtartalmúak, míg a Cabernet Franc borok tanninosak, jó alkoholtartalmúak és hosszú ideig tartó érlelésre alkalmasak. Az Agiorgitiko egy többcélú görög fajta. Észak-Görögországban viszonylag nem régen fogták termesztésbe, és úgy tűnik, hogy Halkidikín és az Athosz-hegyen különösen jól megőrzi jellemzőit. Lágy tanninokban gazdag borokat adó, termékeny és illatos fajta, amely így (a hamburgi muskotállal együtt) gazdagítja az „Agio Oros” OFJ vörösborok készítéséhez használt fajták keverékét, amelyek között a robusztusabb és tanninosabb fajták vannak túlsúlyban. Végezetül, a hamburgi muskotály egy Görögország egész területén termesztett fajta. Az Athosz-hegyen főként száraz és közepesen száraz rozékban, valamint közepesen száraz, édes és szárított szőlőből készült vörösborokban használják. A területre jellemzőnél kisebb hozamokat ad, ami magas alkoholtartalmú, nagyon lágy tanninokat tartalmazó és kellemes, aromás lecsengésű különleges borokat eredményez.

Az „Engedélyezett borszőlőfajták” és a „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszok úgy módosultak, hogy a „Földrajzi terület adatai”, a „Termékadatok” és az „Ok-okozati összefüggés” információkkal egészültek ki.

### 5. A „Nama” hagyományos kifejezés bevezetése

Indok: A „Nama” a szentmise celebrálása során hagyományosan használt édes vörösbor (szárított szőlőből készült bor vagy likőrbor) neve. Speciális előállítású, alacsony alkohol- és savtartalmú bortípus, amelyet évszázadok óta hagyományosan az Athosz-hegyen készítenek.

Módosult a „Hagyományos kifejezések” szakasz.

#### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### 1. Elnevezés(ek)

Αγιο Όρος / Agio Oros

#### 2. A földrajzi árujelző típusa:

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

#### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor
3. Likőrbor
15. Szárított szőlőből készült bor

#### 4. A bor(ok) leírása

1. Száraz vörösbor

#### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: rubintos csillogású sötétpiros szín.

Buké: az erdei gyümölcsök és fűszerek intenzív aromája, de az érlelés időtartamától függően vaníliás vagy dohányos jegyekkel együtt.

Íz: telt ízérzet, kiváló szerkezet, jó savtartalom és lágy tanninok.

- Minimális összes alkoholtartalom: 11,0 térfogatszázalék.
- Minimális természetes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék.
- Összes cukortartalom (g/l): max. 9,0.
- Maximális összes savtartalom: 7,0 g/l, borkósavban kifejezve.
- A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.
- 4 g/l feletti cukortartalom esetén az (EU) 2019/33 bizottsági rendelet III. mellékletének B. részében foglalt feltételek alkalmazandók.

#### Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150



## 2. Közepesen száraz vörösbor

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: rubintos csillogású sötétpiros szín.

Buké: a piros húsú gyümölcsök (cseresznye, meggy) kellemes aromája.

Íz: gyümölcsös és lágy szájéret, bársonyos állag és kellemes lecsengés.

- Minimális természetes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék.
- Összes cukortartalom (g/l): min. 4,5 – max. 17,5.
- Maximális összes savtartalom: 7,0 g/l, borkősavban kifejezve.
- A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.
- 12 g/l feletti cukortartalom esetén az (EU) 2019/33 bizottsági rendelet III. mellékletének B. részében foglalt feltételek alkalmazandók.
- A megengedett maximális kén-dioxid-tartalom 200 mg/l azon vörösborok esetében, amelyek glükóz és fruktóz összegeként kifejezett cukortartalma legalább 5 g/l (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

## 3. Édes vörösbor

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: bíbor, rubintos, lilás vagy kékes csillogású sötétpiros, érlelés során esetenként téglapirosra váltó szín.

Buké: összetett és intenzíven aromás illat mézre vagy szárított gyümölcsre jellemző domináns jegyekkel.

Íz: gazdag és édes szájéret kiegyensúlyozott savtartalommal.

- Minimális összes alkoholtartalom: 15,0 térfogatszázalék.
- Minimális természetes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék.
- Összes cukortartalom (g/l): min. 45.
- Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkősavban kifejezve.
- A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.
- A megengedett maximális kén-dioxid-tartalom 300 mg/l a 15 térfogatszázalék vagy nagyobb összes alkoholtartalmú és 45 g/l cukortartalmú édes borok esetében (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	300

#### 4. Száraz rozé

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: esetenként narancssárga csillogású halvány rózsaszín.

Buké: piros húsú gyümölcsökre és rózsára emlékeztető illatok, a felhasznált fajtától függően zöld jegyekkel (paprika) együtt.

Íz: A buké megjelenik az ízben, amelyre kellemes és gyümölcsös szájérintés, hosszú lecsengés és frissítő savasság jellemző.

- Minimális összes alkoholtartalom: 11,0 térfogatszázalék.
- Minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék.
- Összes cukortartalom (g/l): max. 9,0.
- Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkősavban kifejezve.
- A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.
- 4 g/l feletti cukortartalom esetén az (EU) 2019/33 bizottsági rendelet III. mellékletének B. részében foglalt feltételek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

#### 5. Közepesen száraz rozé

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: mély rózsaszín vagy narancssárga szín, az extrakció mértékétől függően.

Buké: a piros húsú édes gyümölcsök (eper, málna és cseresznye) jellegzetes aromái.

Íz: az olajos jellegű közepes test az édességgel ellensúlyozott lágy savasság miatt összességében kiegyensúlyozott.

- Minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék.
- Összes cukortartalom (g/l): min. 4,5 – max. 17,5.
- Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkósavban kifejezve.
- A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.
- 12 g/l feletti cukortartalom esetén az (EU) 2019/33 bizottsági rendelet III. mellékletének B. részében foglalt feltételek alkalmazandók.
- A megengedett maximális kén-dioxid-tartalom 250 mg/l azon rozék esetében, amelyek glükóz és fruktóz összegeként kifejezett cukortartalma legalább 5 g/l (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	250

6. Száraz fehérbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: kristályos, zöld csillogású tiszta sárga szín.

Buké: főként citrusfélék és fehér húsú gyümölcsök (őszibarack, alma) illata.

Íz: jellemzően friss és kiegyensúlyozott, hosszú lecsengéssel.

- Minimális összes alkoholtartalom: 11,0 térfogatszázalék.
- Minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék.
- Összes cukortartalom (g/l): max. 9,0.
- Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkósavban kifejezve.
- A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.
- 4 g/l feletti cukortartalom esetén az (EU) 2019/33 bizottsági rendelet III. mellékletének B. részében foglalt feltételek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkósavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

### 7. Közepesen száraz fehérbor

#### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: fényes aranysárga szín.

Buké: élénk és gyümölcsös, túlnyomórészt virágos aromákkal.

Íz: kerek szájéretet markáns savtartalommal és jó szerkezettel.

- Minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék.
- Összes cukortartalom (g/l): min. 4,5 – max. 17,5.
- Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkősavban kifejezve.
- A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.
- 12 g/l feletti cukortartalom esetén az (EU) 2019/33 bizottsági rendelet III. mellékletének B. részében foglalt feltételek alkalmazandók.
- A megengedett maximális kén-dioxid-tartalom 250 mg/l azon fehérborok esetében, amelyek glükóz és fruktóz összegeként kifejezett cukortartalma legalább 5 g/l (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

#### Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	250

### 8. Édes fehérbor

#### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: zöld csillogású sárga, érlelés során esetleg mélysárgára váltó szín.

Buké: összetett és intenzív illat, a felhasznált fajtáktól függően gyümölcsös, virágos vagy édes fűszeres jegyekkel.

Íz: telt ízéretet, kiegyensúlyozott és édes íz hosszú aromás lecsengéssel.

- Minimális összes alkoholtartalom: 15,0 térfogatszázalék.
- Minimális természetes alkoholtartalom: 10,0 térfogatszázalék.
- Összes cukortartalom (g/l): min. 45.
- Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkősavban kifejezve.
- A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

- A megengedett maximális kén-dioxid-tartalom 300 mg/l, az összes alkoholtartalom pedig 15 térfogatszázaléknál nagyobb (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	300

9. *Vörös likőrbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: rubintos csillogású mélybíbor szín.

Buké: diófélek, szárított piros húsú gyümölcs, méz, viasz és étcsokoládé intenzív illata.

Íz: élénk, telt és gazdag íz kiegyensúlyozott édességgel.

- Maximális tényleges alkoholtartalom: 22,0 térfogatszázalék.
- Minimális összes alkoholtartalom: 17,5 térfogatszázalék.
- Minimális cukortartalom: min. 221 g/l mustban.
- Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkósavban kifejezve.
- A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.
- A likőrborok megengedett maximális kén-dioxid-tartalma 200 mg/l, cukortartalma pedig 5 g/l (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

10. *Szárított szőlőből készült fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: mélysárga szín, érlelési időtől függően kávészínű tükröződéssel.

Buké: összetett illat édes fűszerek, például fahéj és rózsa, és szárított gyümölcsök, például kajszi és mazsola keveredésével.

Íz: lágy és édes szájéret ropogós savassággal és nagyon jó szerkezettel.

- Minimális természetes alkoholtartalom: 16,0 térfogatszázalék.
- Minimális összes cukortartalom (g/l): 45.
- Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkósavban kifejezve.
- A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.
- A szárított szőlőből készült édes borok megengedett maximális kén-dioxid-tartalma 400 mg/l, cukorban kifejezett maradékcukor-tartalma pedig legalább 45 g/l (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

---

Általános analitikai jellemzők

---

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	400

#### 11. Szárított szőlőből készült vörösbor

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: korallpiros csillogású mély karamellszín.

Buké: szárított gyümölcsök – füge, kajszi, mazsola – és édes fűszerek összetett illata.

Íz: összetett, telt ízéret, kiegyensúlyozott édes íz, szárított gyümölcsök, például kajszi és füge illata.

- Minimális természetes alkoholtartalom: 16,0 térfogatszázalék.
- Minimális cukortartalom: 140 g/l.
- Maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkósavban kifejezve.
- A maximális alkoholtartalomnak meg kell felelnie a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.
- A szárított szőlőből készült édes borok megengedett maximális kén-dioxid-tartalma 400 mg/l, cukorban kifejezett maradékcukor-tartalma pedig legalább 45 g/l (az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. mellékletének B. részében megállapított eltéréssel összhangban).

---

Általános analitikai jellemzők

---

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkósavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	400

## 5. Borkészítési eljárások

### 5.1. Különleges borkészítési eljárások

#### 1. Szőlőművelési rendszer

##### Termesztési technika

A tőkétet bakműveléssel, illetve állandó kordont vagy biztosítóvesszőt használva egyesfüggöny- vagy kettősfüggöny-műveléssel alakítják.

#### 2. Fehérborok és szárított szőlőből készült fehérborok előállítása

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

##### a) Fehérborok

Az „Agio Oros” OFJ fehérbor előállítását korszerű borkészítési technikákkal végzik. Az alkoholos erjesztés során a hőmérséklet nem haladhatja meg a 20 °C-ot.

##### b) Szárított szőlőből készült fehérborok

A szőlőt túléretten szüretelik (cukortartalom >270 g/l), majd 10–15 napig a napon szárítják mindaddig, amíg el nem érik a kívánt 350–370 g/l cukortartalmat. A szőlőt ezután a must összegyűjtéséhez kipréselik, majd ezt követi az alkoholos erjesztés 16–18 °C-os ellenőrzött hőmérsékleten.

#### 3. Vörösborok, szárított szőlőből készült vörösborok, vörös likőrborok és rozék előállítása

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

##### a) Vörösborok

Az „Agio Oros” OFJ vörösbor előállítását a vörösborok hagyományos borkészítési módszereivel végzik.

##### b) Szárított szőlőből készült vörösborok

A szőlőt túléretten szüretelik (cukortartalom >270 g/l), majd 10–15 napig a napon szárítják mindaddig, amíg el nem érik a kívánt 350–370 g/l cukortartalmat. A szőlőt ezután kipréselik és erjesztőkádba helyezik, ahol 20–22 °C-os ellenőrzött hőmérsékleten kerül sor alkoholos erjesztésre.

##### c) Vörös likőrborok

A bogozást és enyhe préselést követően a szőlőt erjesztőkádba helyezik, ahol megkezdődik az alkoholos erjesztés. Az alkoholos erjesztés 20–22 °C-os ellenőrzött hőmérsékleten történik. A bort a kívánt érzékszervi jellemzők kialakulását követően leválasztják a törkölyről. Az alkoholos erjedés leállítását legalább 96 térfogatszázalék alkoholtartalmú, borászati eredetű semleges alkohol hozzáadásával végzik, az élesztőket pedig szűrővel eltávolítják.

##### d) Rozék

Az „Agio Oros” OFJ rozé előállítását korszerű borkészítési technikákkal végzik. Az alkoholos erjesztés során a hőmérséklet nem haladhatja meg a 20 °C-ot.

#### 4. Különleges borkészítési eljárások a borok előállítása során

Különleges borkészítési eljárások

- a) A közepesen száraz, félédes és édes borok előállításánál az édesítés a vonatkozó rendelkezésekkel (az (EU) 2019/934 rendelet I. mellékletének D. része) összhangban engedélyezett.
- b) A likőrbort legalább 12 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú, részben erjedt szőlőmustból, vagy borból vagy ezek keverékéből állítják elő, amelyhez borászati eredetű semleges alkoholt adtak önmagában vagy keverékben, beleértve a legalább 96 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú szárított szőlő lepárlásával nyert alkoholt, vagy olyan bor- vagy szárított szőlőpárlatot, amelynek tényleges alkoholtartalma legalább 52 és legfeljebb 86 térfogatszázalék.
- c) A szárított szőlőből készült bort a részleges vízelvonás céljából 10–15 napig napon vagy árnyékban hagyott szőlőből állítják elő. E mustból – az alkoholos erjesztés előtt, alatt vagy után – must vagy finomított mustsűrítmény, vagy mezőgazdasági eredetű alkohol vagy desztillátum hozzáadása, továbbá a szárított szőlőből származó must bármilyen sűrítése nélkül kell bort készíteni. A végtermék cukor- és alkoholtartalma kizárólag a borról feldolgozott szőlőből származik.

## 5.2. Maximális hozamok

1. Maximális hozam(ok) végtermék hektoliter/hektár értékben kifejezve

96 hl hektáronként

2. Maximális hozam szőlő kilogramm/hektár értékben kifejezve

12 000 kilogramm szőlő/hektár

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

Az „Agio Oros” OFJ borok 10 és 400 méter közötti tengerszint feletti magasságban fekvő körülhatárolt termőterülete az Athosz-hegy közigazgatási területét, valamint a Halkidiki megye Stageira-Akanthos körzetében található szomszédos Ouranoupoli települést foglalja magában.

## 7. Fontosabb borszőlőfajták

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

Alexandriai muskotály B

Hamburgi muskotály N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou



## 8. A kapcsolat(ok) leírása

### 8.1. Történelmi, kulturális és társadalmi kapcsolat

#### 1. Történelmi kapcsolat

Az Athosz-hegy térségében nagyon fejlettek voltak a szőlőültetvények, amint azt a szerzetesektől származó különböző írásos bizonyítékok is tanúsítják. Eulogios Kourilas Lauriotis szerzetespap számos utalást tesz könyvében a szőlőtermesztésre. A történelmi feljegyzésekből kiderül, hogy az Athosz-hegyi kolostorok – amelyek mindegyikének a mai napig saját borászata van – milyen mértékben foglalkoztak szőlőtermesztéssel. Érdekes kiemelni, hogy minden kolostor évente mintegy 80–100 tonna bort termelt. 20 kolostorán kívül az Athosz-hegyen saját szőlőt termeszto és saját bort fogyasztó alárendelt remeteségek – más néven *skite*-k vagy aszkéta falucskák és szent házikók – is találhatóak. Itt hagyományosan a Limnio, Fokianos, Mavroudi, Roditiss és alexandriai muskotály fajtákat termesztik. A külföldi fajták, mint a Merlot, Cabernet Sauvignon és Syrah termesztését az 1990-es évek óta végzik. Emellett az elmúlt 15 évben több új telepítésre került sor Malagouzia, Agiorgitiko, hamburgi muskotály és Cabernet Franc fajtákkal. Úgy tűnik, hogy ezek nagyon jól alkalmazkodtak, és elkezdték a területre jellemző kiváló borok termelését.

Az Athosz-hegyi kolostorok létrejötte szervezett szőlőtermesztéshez és nagyarányú bortermeléshez vezetett. Egy 972-ig visszanyúló kereskedelmi „egyezség” határozta meg először az Athosz-hegy határain belüli borkereskedelem szabályait, de a kolostorok borával hamarosan e határokon túl is kereskedni kezdtek. A következő évezred során Görögország számos részén kolostorok töltötték be a szőlőművelés letéteményesének szerepét, és e szerep részeként jól szervezett pincészeteket működtettek.

#### 2. Történelmi kapcsolat a likőrborok és a szárított szőlőből készült borok esetében

A likőrborokat és a szárított szőlőből készült borokat már 1 000 éve is hagyományosan ezen a területen állították elő, amikor a szerzetesek a száraz borok mellett bizonyos mennyiségű édes bort is készítettek. Ezt az egyedi bort használták a nagy keresztény ünnepek és fesztiválok alkalmából készült ételek mellé.

E területen a magas hőmérséklet és a sok napsütés segíti a szőlőben a cukorfelhalmozódást, ami biztosítja a megfelelő alkoholtartalmat és a minőségi borok (likőrbor és szárított szőlőből készült bor) készítéséhez szükséges aromás összetevőket.

Ezek a borok idővel a termőterületen kívül is híresek lettek, továbbá minőségük és egyedi érzékszervi jellemzőik miatt egész Görögországban hírnévre tettek szert.

Mintegy 20 évvel ezelőtt a helyi borászatok a hagyományos technikák és a korszerű technológia együttes alkalmazásával kezdték meg e borok szisztematikus előállítását és forgalmazását.

Ebben az időszakban a hírnevük tovább terjedt, a nevük pedig elválaszthatatlanul összekapcsolódott a termőterülettel, mivel különleges jellemzőiket a talaj- és éghajlati adottságokkal és az előállítási módszerrel kombinálva alkalmazott fajtáknak köszönhetik.

#### 3. Kulturális, társadalmi és gazdasági kapcsolatok

A szőlőültetvények és a bor ősidők óta elválaszthatatlanul kapcsolódnak a helyi lakosság kulturális, társadalmi és gazdasági életéhez. Ez a kapcsolat a mai napig fennáll, amint azt a bor és a helyi kulturális hagyományok népszerűsítésére szervezett rendezvények és konferenciák is mutatják. A szárított szőlőből készült borok és a likőrborok egyedi szerepet játszanak bizonyos társadalmi, kulturális és vallási eseményeken.

### 8.2. Földrajzi környezet

#### 1. Földrajzi környezet és földrajzi származás

Az „Agio Oros” OFJ bor előállítására alkalmas bortermőhely az Athosz-félsziget közigazgatási határain belül található. A szőlőültetvények többnyire tengerparton vagy legfeljebb 400 méteres tengerszint feletti magasságú lejtőkön fekszenek. A jellemzően homokos agyag és agyagos homok, illetve egyes helyeken homokos vályog közötti, túlzott sótartalom nélküli, közepes textúrájú és 6–8 pH-értékű talajok magas vas-, réz- és magnéziumtartalommal, valamint megfelelő foszfor- és mangántartalommal rendelkeznek.

Geológiai szempontból az Athosz-félsziget a rodopei geológiai formáció folytatásának tekinthető, amelynek túlnyomó részét metamorf kristályos kőzetek (gneisz, zöldkő, mészkő, kristályos mészkő és márvány) és magmás kőzetek (gránit, grandioritok és ofiolitok) alkotják.

Morfológiáját a part menti meredek lejtők, durva redők és az Athosz-hegy jelenléte határozza meg, amely piramishoz hasonló meredekséggel emelkedik 2 033 méteres tengerszint feletti magasságra. Az Athosz-félsziget éghajlatát ez a durva domborzat, valamint a meredek part és a déli csücsöknél lévő tengeráramlatok együttesen alakítják.

Az Arnaia, Neos Marmaras és Stratonii meteorológiai állomások időjárási adatai szerint az Athosz-hegy térségének éghajlata az alacsonyabb részek partvidéki mediterrán éghajlatától a magasabban fekvő területek kontinentális mediterrán éghajlatáig, a hegyekben pedig a nedves kontinentális éghajlatig terjed. Ezt az átmeneti mediterrán éghajlatot enyhe telek és hűvös nyarak jellemzik. Mind a sík vidékeken, mind a hegyvidéki területeken olyan mikroklíma uralkodik, ahol ritkák a káros fagyok és a túl magas hőmérsékletek.

A legmelegebb július és augusztus hónapban a legmagasabb nappali átlaghőmérséklet 31 °C körül alakul. A leghidegebb hónap a január és a február, amikor a nappali átlaghőmérséklet 8 °C körül van, de ez nem okoz problémát, mivel a legalacsonyabb átlaghőmérséklet 0 °C felett marad.

Az átlagos éves csapadékmennyiség 470 mm (síkságok) és 850 mm (hegyek) között mozog, és októbertől áprilisig esik a legtöbb eső.

A szelek főként észak-északkeleti irányúak, kivéve nyáron, amikor déli szelek uralkodnak. Halkidiki éghajlatának kivételes jellemzője, hogy bár Észak-Görögországban fekszik, hosszú égei-tengeri partvonalának (630 km) köszönhetően a minimum- és maximumhőmérséklet tekintetében ugyanazon izotermikus görbéken helyezkedik el, mint a déli régiók, például Messina, Etoiakarnánia és Attika.

## 2. Földrajzi környezet és földrajzi származás – likőrbor és szárított szőlőből készült bor

A lejtős, száraz és könnyű homokos talajok, valamint a helyi mediterrán éghajlat hűvös telekkel, hűvös légáramlatokkal és nyári bőséges napsütéssel ideális feltételeket teremtenek a jobb minőségű, korábban érő, magasabb cukortartalmú, jobb színű, kielégítő fenolos érésű és magas alkoholtartalmú szőlő termesztéséhez, amelyek a likőr vagy szárított szőlőből készült bor készítésének alapvető borászati jellemzői.

A nyár végi magas hőmérséklet, amely kedvez a szőlő töplesztésének, a bőséges napsütéssel párosulva ideális feltételeket teremt a kiváló minőségű és magas kereskedelmi értékű likőrborok és szárított szőlőből készült borok előállításához.

### 8.3. Termékadatok

#### 1. Termékadatok

Az „Agio Oros” OFJ borok minőségi jellemzői a terület éghajlati viszonyaiból és különböző talajtípusaiból, a termesztett szőlőfajtákból, valamint az alkalmazott szőlőművelési módszerekből és borkészítési technikákból adódnak.

#### 2. A „bor” kategóriára vonatkozó termékadatok

Az „Agio Oros” OFJ fehérborok színe tiszta sárga zöldes árnyalatokkal, vagy intenzív aranyárga, ha a bort tölgyszőlővel érlelték. Aromáik típusától, fajtától és érleléstől függően eltérőek, de jellemzők az egzotikus és nyári gyümölcsökre, jászminra, citrusfélére és vaníliára emlékeztető jegyek. A frissítő savasság mellett kerek szájjal rendelkező boroknak a készítési módtól függően összetett, gazdag ízük és hosszú lecsengésük van.

Az „Agio Oros” OFJ vörösborok színe intenzív piros, kékes árnyalatokkal, piros húsú gyümölcsre, fűszerekre, szárított gyümölcsre és vaníliára emlékeztető aromákkal. Strukturált borok kiegyensúlyozott ízzel és lágy tanninokkal a területen uralkodó ideális éghajlati viszonyoknak köszönhetően, amelyek jó fiziológiai és fenolos érettséget biztosítanak.

Az „Agio Oros” OFJ borok piros vagy rubinvörös színűek, kékes vagy narancssárga árnyalatokkal és piros húsú gyümölcsös aromákkal. Frissesség, kiegyensúlyozott íz és savasság jellemzi őket.

### 3. A likőrborok és a szárított szőlőből készült borok termékadatai

Az „Agio Oros” OFJ szárított szőlőből készült vörös- és fehérborok esetében a szőlőt az érés előrehaladott szakaszában szüretelik a tőkéről, majd 10–15 napig a napon szárítják, hogy magasabb cukorkoncentrációt érjenek el. Az alkoholos erjedés lassú és magától leáll, elegendő mennyiségű maradékcukrot hagyva a bor jellegzetes édes ízéhez. A bort 1–2 évig tölgyfahordóban érlelik, ami gazdag, lágy testet és komplex ízt kölcsönöz a bornak. A fő illatokat a fűszerek, szárított gyümölcsök és diófélék, füge, mazsola és kajszi jelentik.

Az „Agio Oros” OFJ likőrborok esetében kissé eltérő a folyamat. Azokban az években, amikor az időjárási viszonyok kedvezőek, a szőlőt a cukortartalom növelése céljából túlértélik, az alkoholos erjesztést pedig alkohol hozzáadásával szakítják meg a kívánt alkoholtartalom elérése érdekében. Ezek általában alacsony vagy mérsékelt alkoholtartalmú, sűrű, olajos érzetű és illatgazdag vörösborok, főként mazsola, étcsokoládé és szárított gyümölcsök aromáival.

## 8.4. Ok-okozati összefüggés

### 1. Ok-okozati összefüggés

Az „Agio Oros” OFJ borok egyedisége a terület sajátos jellemzőinek (talaj, éghajlat és nyári szélhatás), valamint a termesztett fajtáknak és az alkalmazott termesztési technikáknak köszönhető.

### 2. Ok-okozati összefüggés a „bor” kategória esetében

Valamennyi fajta tökéletesen alkalmazkodott az Athosz-hegy térségéhez, és a területre jellemző aromák gazdag illatával, valamint telt és kiegyensúlyozott ízzel rendelkező borokat eredményez. A területen uralkodó meleg és száraz körülmények, valamint a talajtípus együttesen lehetővé teszik, hogy a szőlő fajtától függően augusztus közepe és szeptember közepe között érjen.

A területen termesztett hagyományos fehér szőlőfajták (Roditis, Asyrtiko, Athiri) és a sikerrel kipróbált külföldi fajták (Chardonnay és Sauvignon Blanc) mellett a nemrégiben bevezetett Malagouzia fajta is jól alkalmazkodott a területhez. Mivel érzékeny a túlzott nedvességre, a szőlőültetvény középső és felsőbb szintjein termesztik. A szőlő augusztus végén érkezik, így magasabb alkoholtartalmú, jó savtartalmú, trópusi gyümölcsökre, citrusfélékre (főleg lime-ra) és bazsalikomra emlékeztető aromájú borokat ad.

A vörös szőlőfajtákat a jobb vízelvezetés érdekében a szőlőültetvények legmeredekebb részein termesztik. Ily módon a tőkék kevesebb vizet tartanak vissza, ami lehetővé teszi a szőlő jobb alkoholos és fenolos érését. A homokos talajon termesztett szőlő finom aromájú borokat ad, míg a főként agyagos talajok sajátos fenolos karakterű borokat eredményeznek.

Az „Agio Oros” előállításához hagyományosan használt vörös szőlőfajta a Limnio, amelyet a legrégebb bejegyzett görög szőlőfajtának is tartanak. A Limnio mellett azonban jelentős mértékű a Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge és Syrah termesztése is, amelyek minőségi, tanninos, magas alkoholtartalmú és hosszú lecsengésű vörösborokat adnak. Az elmúlt években olyan további fajtákat is teszteltek, mint a Merlot, a Cabernet Franc, az Agiorgitiko és a hamburgi muskotály. Ezek jó szerkezetű és piros húsú gyümölcsökre emlékeztető intenzív fajtaaromákat mutató borokat adnak. A Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge és Cabernet Franc esetében a szőlő érése augusztus második felében kezdődik, míg a Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro és hamburgi muskotály szeptember első dekádjában érkezik.

A Merlot magas alkoholtartalmú borokat ad lágy tanninokkal, cseresznye- és málnaillattal, míg a később érő Cabernet Franc robusztus szerkezetű, mély színű és hosszú távú érlelésre alkalmas borokat eredményez. A Cabernet Franc fűszeres jegyeket és jellegzetes (a paprika mellett főként apró piros húsú gyümölcs) aromákat mutató, jó mélységű és koncentrált borokat ad, különösen magas összes antociántartalommal.

Az Agiorgitiko magas alkoholtartalmú, lágy cseresznye-, csokoládé- és fűszeraromákat mutató, közép- és hosszú távú érlelésre alkalmas borokat ad.

A hamburgi muskotály a fajtára jellemző intenzív, rózsára emlékeztető aromákkal rendelkező borokat ad. A legtermékenyebb, mély talajokon termesztik, ezeken alakulnak ki legjobban a szőlő érzékszervi tulajdonságai, színe, mérete és illata.

### 3. Ok-okozati összefüggés a likőrborok és a szárított szőlőből készült borok esetében

A terület együttesen ideális környezetet jelentő talaj- és különösen éghajlati viszonyai miatt egyedi az Athosz-hegyen előállított likőrborok és szárított szőlőből készült borok. E borok előállítása jelenleg a terület teljes bortermelésének 10–15 %-át teszi ki.

E borok előállításához több fajta is felhasználható attól függően, hogy a borászok milyen érzékszervi jellemzőket kívánnak megjeleníteni a termékükben. A leggyakrabban használtak közé tartoznak az olyan erősen aromás fajták, mint a Malagouzia és hamburgi muskotály, hagyományosan pedig az olyan vörös fajták, mint a Merlot, Limnio, Xinomavro és Grenache Rouge, amelyek a karamelltől a pirosig terjedő színű, gazdag lecsengésű, a szárított gyümölcsök és édes fűszerek komplex bukját mutató likőrborokat és szárított szőlőből készült borokat adnak.

Ezek a borok nemzeti és nemzetközi borversenyeken szerepelnek.

## 9. További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

Eltérések

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállításra vonatkozó eltérés

A feltétel leírása:

Az asztali borok leírásában a „tájbor” kifejezés használatára általános szabályokat lefektető 1999.10.20-i 392169. számú együttes miniszteri határozat 4. cikkének (c) pontja (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 1999.11.8-i 1985. szám), melyet a 2007.8.29-i 321813. számú együttes miniszteri határozat módosított, kimondja, hogy:

„Azon asztali borokat, amelyekre adott tartomány, prefektúra vagy a prefektúránál kisebb bortermőhely földrajzi megjelölésével a »tájbor« kifejezés használható, olyan borászatokban kell előállítani, amelyek a prefektúrában vagy a szomszédos prefektúrákban működnek.”

Eltérések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen történő előállításra vonatkozó eltérés

A feltétel leírása:

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a borágazati eredetmegjelölésekre, földrajzi jelzésekre és hagyományos kifejezésekre vonatkozó oltalom iránti kérelmek, a kifogásolási eljárás, a használatra vonatkozó korlátozások, a termékleírások módosítása, az oltalom törlése, valamint a címkézés és a kiszerelés tekintetében történő kiegészítéséről szóló, 2018. október 17-i (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (1) bekezdése.

A borok címkézésére vonatkozó kiegészítő rendelkezések

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő előírások

A feltétel leírása:

### A. Bizonyos előállítási módszerekre utaló kifejezések

A kiváló minőségű eredetmegjelöléssel ellátott borok és a tájborok érlelésének és forgalomba hozatalának idejéről, valamint az e borok címkézése során használt, az előállítási módjukkal vagy készítési módszereikkel kapcsolatos kifejezésekről szóló, 2005.6.9-i 280557. számú miniszteri határozat (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2005.6.15-i 818. sz.) 3. és 4. cikke határozza meg az alábbi kifejezések használatának feltételeit:

- „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” vagy „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (újbor);
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (hordóban érlelt);
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” vagy „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (hordóban érlelt);
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (hordóban borrá alakított és érlelt);
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (hordóban borrá alakított).

#### B. Az évjárat feltüntetése a címkén

Amennyiben a borok címkéjén szerepel a „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” vagy „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” („újbor”) kifejezés, a kiváló minőségű eredetmegjelöléssel ellátott borok és a tájborok érlelésének és forgalomba hozatalának idejéről, valamint az e borok címkézése során használt, az előállítási módjukkal vagy készítési módszereikkel kapcsolatos kifejezésekről szóló, 2005.6.9-i 280557. számú miniszteri határozat (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2005.6.15-i 818. sz.) 1. cikke (2) bekezdésének megfelelően a címkén kötelező feltüntetni az évjáratot.

#### C. Hagyományos kifejezések

- A borokra használt hagyományos kifejezések jóváhagyásáról szóló, 2002.2.7-i 235309. számú miniszteri határozatnak (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2002.2.19-i 179. sz.) megfelelő hagyományos kifejezések, amelyek az eredetmegjelöléshez vagy a földrajzi jelzéshez kapcsolódnak.

A fenti miniszteri határozattal összhangban az „Agio Oros” OFJ borok címkéjén használható hagyományos kifejezések a következők:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (fehér szőlőből készült fehérbor), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (vörös szőlőből készült fehérbor), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (rozé szőlőből készült fehérbor vagy szürke szőlőből készült fehérbor), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (hegybor), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (dűlőbor).

- Az 1308/2013/EU rendelet 112. cikke szerinti hagyományos kifejezések, amelyek az eredetmegjelöléshez vagy a földrajzi jelzéshez kapcsolódnak.

Az 1308/2013/EU rendelet 113. cikkének megfelelően, továbbá az „eAmbrosia” elektronikus adatbázisban meghatározott és nyilvántartott módon, az alábbi hagyományos kifejezések használhatók és részesíthetők oltalomban az „Agio Oros” OFJ kapcsán, feltéve, hogy teljesülnek az uniós és a nemzeti jogszabályokban foglalt vonatkozó feltételek:

Az OFJ helyett Τοπικός Οίνος (tájbor)

Αγρέπαυλη (Agreavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) és Νάμα (Nama) az édes borok, szárított szőlőből készült borok és likőrborok esetében.

#### A TERMÉKLEÍRÁSHOZ VEZETŐ LINK

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



ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)  
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU