



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

65 metai

2022 m. kovo 31 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2022/C 143/01	Pranešimas apie skelbiamą pagaminto žalio pieno kiekį pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 149 straipsnio 5 dalį	1
---------------	---	---

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Taryba

2022/C 143/02	2022 m. kovo 29 d. Tarybos sprendimas, kuriuo skiriami Darbuotojų saugos ir sveikatos patariamąjo komiteto Čekijai, Prancūzijai ir Švedijai atstovaujantys nariai ir pakaitiniai nariai	3
---------------	---	---

Europos Komisija

2022/C 143/03	2022 m. kovo 30 d. Euro kursas	5
---------------	--------------------------------------	---

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2022/C 143/04	Atnaujinta informacija apie kertančiųjų išorės sienas turėtinas orientacines sumas, kaip nurodyta Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/399 dėl taisyklių, reglamentuojančių asmenų judėjimą per sienas, Sąjungos kodekso (Šengeno sienų kodeksas) 6 straipsnio 4 dalyje	6
---------------	---	---

PRANEŠIMAI, SUSIJĘ SU EUROPOS EKONOMINE ERDVE

ELPA Prižiūros taryba

2022/C 143/05	Direktyvose 2014/23/ES, 2014/24/ES, 2014/25/ES ir 2009/81/EB nurodytos ribinės vertės, išreikštos ELPA valstybių nacionaline valiuta	8
2022/C 143/06	Priemonė nėra valstybės pagalba pagal EEE susitarimo 61 straipsnio 1 dalį	9
2022/C 143/07	Valstybės pagalba – Sprendimas neteikti prieštaravimų	10
2022/C 143/08	Valstybės pagalba. Sprendimas neteikti prieštaravimų	11

V Nuomonės

KITI AKTAI

Europos Komisija

2022/C 143/09	Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas	12
2022/C 143/10	Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas	28

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Pranešimas apie skelbiamą pagaminto žalio pieno kiekį pagal Europos Parlamento ir Tarybos
reglamento (ES) Nr. 1308/2013 ⁽¹⁾ 149 straipsnio 5 dalį

(2022/C 143/01)

<i>Metų duomenys (1000 t) (*)</i>				
Pagaminto žalio pieno kiekis (**), skelbiamas pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 149 straipsnio 5 dalį				
2020	Karvių	Avių	Ožkų	Buivolių
BE	4 449,00	0,00	45,00	0,00
BG	881,76	76,48	31,28	15,93
CZ	3 267,73	0,04 (***)	0,10 (***)	0,00
DK	5 666,00	0,00	0,00	0,00
DE	33 164,91	6,70	16,28	1,00
EE	848,30	0,00	0,70	0,00
IE	8 561,47	0,00	0,00	0,00
EL	683,46	945,43	361,35	0,09
ES	7 606,07	556,25	523,90	0,00
FR	25 147,31	325,50	679,30	0,00
HR	596,00	7,00	9,00	0,00
IT	12 712,48	481,97	61,24	253,83
CY	275,16	37,90	34,34	0,00
LV	988,20	0,00	1,90	0,00
LT	1 488,00	0,00	3,67	0,00
LU	447,34	0,12	3,08	0,00
HU	2 014,33	1,61	3,06	0,00 n
MT	42,11	1,91	0,92	0,00
NL	14 522,00	0,00	407,00	3,00
AT	3 815,47	11,42	25,37	0,00

(1) O L L 347, 2013 12 20, p. 671.

Metų duomenys (1000 t) (*)

Pagaminto žalio pieno kiekis (**), skelbiamas pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 149 straipsnio 5 dalį				
2020	Karvių	Avių	Ožkų	Buivolių
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
ES 27	154 399,73	2 965,06	2 490,52	289,95

(*) 0,00: nulis arba mažiau nei 5 t

(**) 2020 m. pieno produkcija ūkyje. EUROSTATAS, „NewCronos“ duomenys apie gautus produktus.

(***) Valstybės narės pateikti duomenys ir (arba) apytikslė (apskaičiuota) produkcija.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

TARYBA

TARYBOS SPRENDIMAS

2022 m. kovo 29 d.

kuriuo skiriami Darbuotojų saugos ir sveikatos patariamojo komiteto Čekijai, Prancūzijai ir Švedijai atstovaujantys nariai ir pakaitiniai nariai

(2022/C 143/02)

EUROPOS SAJUNGOS TARYBA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2003 m. liepos 22 d. Tarybos sprendimą, įsteigiantį Darbuotojų saugos ir sveikatos patariamąjį komitetą ⁽¹⁾, ypač į jo 3 straipsnį,

atsižvelgdama į valstybių narių vyriausybių Tarybai pateiktus kandidatų sąrašus,

kadangi:

- (1) 2022 m. vasario 24 d. sprendimu ⁽²⁾ Taryba paskyrė Darbuotojų saugos ir sveikatos patariamojo komiteto narius ir pakaitinius narius laikotarpiui nuo 2022 m. kovo 1 d. iki 2025 m. vasario 28 d.;
- (2) Čekijos, Prancūzijos ir Švedijos vyriausybės pateikė papildomų kandidatūrų kelioms vietoms užimti,

PRIĖMĖ ŠĮ SPRENDIMĄ:

1 straipsnis

Laikotarpiui iki 2025 m. vasario 28 d. Darbuotojų saugos ir sveikatos patariamojo komiteto nariais ir pakaitiniais nariais skiriami:

I. VYRIAUSYBIŲ ATSTOVAI

Valstybė narė	Narys	Pakaitinis narys
Prancūzija	Anne AUDIC	Nicolas BESSOT Lucie MEDIAVILLA
Švedija	Anne-Sofie DALENG	Viktorija BERGSTRÖM Magnus FALK

⁽¹⁾ OL C 218, 2003 9 13, p. 1.⁽²⁾ 2022 m. vasario 24 d. Tarybos sprendimas, kuriuo skiriami Darbuotojų saugos ir sveikatos patariamojo komiteto nariai ir pakaitiniai nariai (OL C 92, 2022 2 25, p. 1).

II. PROFESINIŲ SAJUNGŲ ATSTOVAI

Valstybė narė	Narys	Pakaitinis narys
Čekija	Jiří VAŇÁSEK	Radka SOKOLOVÁ
Prancūzija	Abderrafik ZAIGOUCHE	Edwina LAMOUREUX Jean-Paul ZERBIB
Švedija	Cyrene WAERN	Karin FRISTEDT Ulrika HAGSTRÖM

III. DARBDAVIŲ ORGANIZACIJŲ ATSTOVAI

Valstybė narė	Narys	Pakaitinis narys
Čekija	Miroslav HORKÝ	Martin RÖHRICH Martina KROUPOVÁ
Prancūzija	Franck GAMBELLI	Nathalie BUET Patrick LEVY
Švedija	Cecilia ANDERSSON	Malin NILSSON Tommy LARSSON

2 straipsnis

Narius ir pakaitinius narius, kurių kandidatūros dar nėra pateiktos, Taryba paskirs vėliau.

3 straipsnis

Šis sprendimas įsigalioja jo priėmimo dieną.

Priimta Briuselyje 2022 m. kovo 29 d.

Tarybos vardu
Pirmininkas
A. TAQUET

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2022 m. kovo 30 d.

(2022/C 143/03)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1126	CAD	Kanados doleris	1,3891
JPY	Japonijos jena	135,47	HKD	Honkongo doleris	8,7081
DKK	Danijos krona	7,4391	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,5947
GBP	Svaras sterlingas	0,84563	SGD	Singapūro doleris	1,5064
SEK	Švedijos krona	10,3498	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 346,97
CHF	Šveicarijos frankas	1,0309	ZAR	Pietų Afrikos randas	16,1288
ISK	Islandijos krona	142,20	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,0666
NOK	Norvegijos krona	9,6398	HRK	Kroatijos kuna	7,5720
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 957,24
CZK	Čekijos krona	24,450	MYR	Malaizijos ringitas	4,6779
HUF	Vengrijos forintas	368,13	PHP	Filipinų pesas	57,906
PLN	Lenkijos zlotas	4,6679	RUB	Rusijos rublis	
RON	Rumunijos lėja	4,9477	THB	Tailando batas	37,144
TRY	Turkijos lira	16,3296	BRL	Brazilijos realas	5,2808
AUD	Australijos doleris	1,4809	MXN	Meksikos pesas	22,1557
			INR	Indijos rupija	84,3800

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

Atnaujinta informacija apie kertančiųjų išorės sienas turėtinas orientacines sumas, kaip nurodyta Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/399 dėl taisyklių, reglamentuojančių asmenų judėjimą per sienas, Sąjungos kodekso (Šengeno sienų kodeksas) ⁽¹⁾ 6 straipsnio 4 dalyje

(2022/C 143/04)

Informacija apie kertančiųjų išorės sienas turėtinas orientacines sumas, kaip nurodyta 2016 m. kovo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/399 dėl taisyklių, reglamentuojančių asmenų judėjimą per sienas, Sąjungos kodekso (Šengeno sienų kodeksas) ⁽²⁾ 6 straipsnio 4 dalyje, skelbiama atsižvelgiant į valstybių narių pagal Šengeno sienų kodekso 39 straipsnį Komisijai pateiktą informaciją.

Informacija skelbiama *Oficialiajame leidinyje*, be to, kas mėnesį atnaujinamą informaciją galima rasti Migracijos ir vidaus reikalų generalinio direktorato svetainėje.

ŪACIONALINIŲ INSTITUCIJŲ NUSTATYTOS ORIENTACINĖS SUMOS, KURIAS BŪTINA TURĖTI KERTANT IŠORĖS SIENĄ

ISPANIJA

OL C 486, 2021 12 3, p. 26 skelbtos informacijos pakeitimas

2007 m. gegužės 10 d. Įsakymo PRE/1282/2007 dėl finansinių išteklių, kuriuos užsieniečiai turi įrodyti turį, kad galėtų atvykti į Ispaniją, 1 straipsnyje nustatyta, kad „suma, kurią reikia turėti, turi siekti sumą, eurais atitinkančią 10 proc. minimalaus tarpprofesinio darbo užmokesčio neatskaičius mokesčių arba jo atitiktą užsienio valiuta, padauginto iš dienų, kurias jie ketina būti Ispanijoje, skaičiaus ir kartu su jais keliaujančių išlaikomų asmenų skaičiaus“.

2022 m. vasario 23 d. Oficialiajame valstybės leidinyje Nr. 46 paskelbtu 2022 m. vasario 22 d. Karališkuoju dekretu 152/2022, kuriuo nustatomas minimalus tarpprofesinis darbo užmokestis, nustatomas nuo 2022 m. sausio 1 d. galiojantis minimalaus tarpprofesinio darbo užmokesčio dydis, t. y. 33,33 eurai per dieną arba 1 000 eurų per mėnesį, atsižvelgiant į tai, ar darbo užmokestis nustatomas dienomis, ar mėnesiais.

Atnaujinus 2022 m. vasario 22 d. Karališkuoju dekretu 152/2022 nustatytą minimalų tarpprofesinio darbo užmokesčio dydį, į šalį ketinantys atvykti užsieniečiai ir toliau privalo įrodyti, kad jie turi ne mažesnę kaip 100 eurų per dieną sumą vienam asmeniui, ketinančiam būti Ispanijoje, ir ne mažiau kaip 900 eurų sumą arba jos atitiktą užsienio valiuta, su sąlyga, kad to reikalauja pareigūnai, atsakingi už atvykimo į Ispanijos teritoriją kontrolę, ir laikantis minėtame įsakyme nustatytų sąlygų.

Anksčiau skelbtos informacijos sąrašas

OL C 247, 2006 10 13, p. 19.

OL C 77, 2007 4 5, p. 11.

OL C 153, 2007 7 6, p. 22.

OL C 164, 2007 7 18, p. 45.

OL C 182, 2007 8 4, p. 18.

OL C 57, 2008 3 1, p. 38.

OL C 134, 2008 5 31, p. 19.

OL C 331, 2008 12 31, p. 13.

OL C 33, 2009 2 10, p. 1.

OL C 36, 2009 2 13, p. 100.

OL C 37, 2009 2 14, p. 8.

OL C 98, 2009 4 29, p. 11.

OL C 35, 2010 2 12, p. 7.

OL C 304, 2010 11 10, p. 5.

OL C 24, 2011 1 26, p. 6.

OL C 157, 2011 5 27, p. 8.

OL C 203, 2011 7 9, p. 16.

OL C 11, 2012 1 13, p. 13.

OL C 72, 2012 3 10, p. 44.

OL C 199, 2012 7 7, p. 8.

OL C 298, 2012 10 4, p. 3.

OL C 56, 2013 2 26, p. 13.

OL C 98, 2013 4 5, p. 3.

OL C 269, 2013 9 18, p. 2.

OL C 57, 2014 2 28, p. 2.

OL C 152, 2014 5 20, p. 25.

⁽¹⁾ Anksčiau skelbtos informacijos sąrašas pateikiamas šio atnaujinto sąrašo pabaigoje.

⁽²⁾ OL L 77, 2016 3 23, p. 1.

OL C 224, 2014 7 15, p. 31.
OL C 434, 2014 12 4, p. 3.
OL C 447, 2014 12 13, p. 32.
OL C 38, 2015 2 4, p. 20.
OL C 96, 2016 3 11, p. 7.
OL C 146, 2016 4 26, p. 12.
OL C 248, 2016 7 8, p. 12.
OL C 111, 2017 4 8, p. 11.
OL C 21, 2018 1 20, p. 3.
OL C 93, 2018 3 12, p. 4.

OL C 153, 2018 5 2, p. 8.
OL C 186, 2018 5 31, p. 10.
OL C 264, 2018 7 26, p. 6.
OL C 366, 2018 10 10, p. 12.
OL C 459, 2018 12 20, p. 38.
OL C 140, 2019 4 16, p. 7.
OL C 178, 2020 5 28, p. 3.
OL C 102, 2021 3 24, p. 8.
OL C 486, 2021 12 3, p. 26.

PRANEŠIMAI, SUSIJĘ SU EUROPOS EKONOMINE ERDVE

ELPA PRIEŽIŪROS TARYBA

Direktyvose 2014/23/ES, 2014/24/ES, 2014/25/ES ir 2009/81/EB nurodytos ribinės vertės, išreikštos
ELPA valstybių nacionaline valiuta

(2022/C 143/05)

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

Priemonė nėra valstybės pagalba pagal EEE susitarimo 61 straipsnio 1 dalį

(2022/C 143/06)

ELPA priežiūros institucija mano, kad toliau nurodyta priemonė nėra valstybės pagalba pagal EEE susitarimo 61 straipsnio 1 dalį.

Sprendimo priėmimo data	2021 m. gruodžio 15 d.
Bylos Nr.	87779
Sprendimo Nr.	288/21/COL
ELPA valstybė	Norvegija
Pavadinimas (ir (arba) pagalbos gavėjo pavadinimas)	The Ocean Space Centre
Teisinis pagrindas	2022 m. Norvegijos valstybės biudžetas
Priemonės rūšis	<i>Ad hoc</i> priemonė
Tikslas	Moksliniai tyrimai, plėtra ir inovacijos
Pagalbos forma	Dotacija
Biudžetas	Iki 8 154 mln. NOK (P85 įvertis)
Intensyvumas	100 %
Trukmė	2022–2029 m. (įvertis)
Ekonomikos sektoriai	P.85.4. Aukštasis mokslas M.72.1. Gamtos mokslų ir inžinerijos moksliniai tyrimai ir eksperimentinė plėtra M.72.19. Kiti gamtos mokslų ir inžinerijos moksliniai tyrimai ir eksperimentinė plėtra
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Prekybos, pramonės ir žuvininkystės ministerija PO Box 8090 Dep 0032 Oslo, Norvegija Vietos savivaldos ir modernizacijos ministerija Postboks 8112 Dep 0032 Oslo, Norvegija

Autentišką sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų galima rasti ELPA priežiūros institucijos interneto svetainėje

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

Valstybės pagalba – Sprendimas neteikti prieštaravimų

(2022/C 143/07)

ELPA priežiūros institucija neprieštarauja šiai valstybės pagalbos priemonei:

Sprendimo priėmimo data	2021 m. gruodžio 14 d.
Bylos Nr.	87845
Sprendimo Nr.	290/21/COL
ELPA valstybė	Norvegija
Pavadinimas (ir (arba) pagalbos gavėjo pavadinimas)	COVID-19. Norvegijos bendrosios paramos likvidumui schemas, skirtos nuo COVID-19 pandemijos nukentėjusiose savivaldybėse esančioms įmonėms, galiojimo pratęsimas ir pakeitimai
Teisinis pagrindas	Vyriausybės pateiktas biudžeto pasiūlymas Nr. 79 S (2020–2021 m.), patvirtintas 2021 m. vasario 23 d. Priemonės taikymo sąlygos išdėstytos Vietos savivaldos ir modernizacijos ministerijos raštuose dėl lėšų skyrimo savivaldybėms Šiuo klausimu svarbus nacionalinės valdžios institucijoms skirtas ekonominio valdymo reglamento (patvirtinto 2003 m. gruodžio 12 d. karališkuoju potvarkiu) 6 skyrius
Priemonės rūšis	Schema
Tikslas	Užtikrinti, kad įmonės, dėl COVID-19 pandemijos poveikio ekonomikai ir susijusių vietos ar nacionalinių infekcijos kontrolės priemonių taikymo susidūrusios su netikėtu likvidumo trūkumu ir (arba) nebuvimu, galėtų užsitikrinti likvidumą
Pagalbos forma	Tiesioginės dotacijos
Biudžetas	Didžiausias numatomas biudžetas – 4,55 mlrd. NOK
Intensyvumas	Šia priemone visoms savivaldybėms ir (arba) regioninėms apskrityms nustatoma sistema, pagal kurią jos gali padėti vietos įmonėms, kurios susiduria su išlaidų ar nuostolių augimu. Todėl lėšų poreikis gali skirtis
Trukmė	Iki 2022 m. birželio 30 d.
Ekonomikos sektoriai	Sektoriai ar įmonės gali skirtis priklausomai nuo skirtingų savivaldybių / apskričių schemų. Ši priemonė netaikoma įmonėms, kurias visiškai finansuoja valdžios institucijos, ir finansų sektoriui
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Už priemonę ir sistemas, pagal kurią savivaldybės ir regioninės apskritys gali pritaikyti ir nustatyti prioritetines vietos schemas, nustatymą atsakinga Vietos savivaldos ir modernizacijos ministerija
Kita informacija	

Autentišką sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų galima rasti ELPA priežiūros institucijos interneto svetainėje <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Valstybės pagalba. Sprendimas neteikti prieštaravimų

(2022/C 143/08)

ELPA priežiūros institucija neprieštarauja šiai valstybės pagalbos priemonei:

Sprendimo priėmimo data	2021 m. gruodžio 16 d.
Bylos Nr.	87895
Sprendimo Nr.	294/21/COL
ELPA valstybė	Norvegija
Pavadinimas (ir (arba) pagalbos gavėjo pavadinimas)	COVID-19 garantijų schemos atnaujinimas
Teisinis pagrindas	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
Priemonės rūšis	Schema
Tikslas	Užtikrinti, kad įmonės, dėl COVID-19 protrūkio susidūrusios su netikėtu likvidumo trūkumu, galėtų užsitikrinti likvidumą
Pagalbos forma	Valstybės garantijos
Biudžetas	50 mlrd. NOK (iš dalies pakeistai schemai)
Trukmė	Įki 2022 m. birželio 30 d.
Ekonomikos sektoriai	Visi sektoriai
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	GIEK, Norvegijos eksporto kreditų garantijų agentūra Pb 1763 Vika N-0122 Oslo NORVEGIJA

Autentišką sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų galima rasti ELPA priežiūros institucijos interneto svetainėje

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

V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(2022/C 143/09)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

Σαντορίνη (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Pranešimo data: 2021 m. sausio 31 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Gaminant SKVN žymimą sausą baltąjį vyną „Santorini“, mažiausias vynuogių veislės „Assyrtiko“ kiekis vyne padidintas nuo 75 proc. iki 85 proc.**

Dėl didesnės veislės „Assyrtiko“ procentinės dalies pagerinama gaminamo vyno kokybė. Konkrečiai, iš jos vynuogių gaminami sodraus skonio baltieji vynai, pasižymintys švelnumu ir minerališkumu. Iš vytintų vynuogių, daugiausia „Assyrtiko“ veislės, gaminami „Vinsanto“ vynai yra sodraus, kompleksiško ir intensyvaus skonio. Siekdami geresnės kokybės ir atsižvelgti į įvairius šiandienos rinkos poreikius, daugiau vyndarių ėmė naudoti vis didesnę veislės „Assyrtiko“ vynuogių kiekį. Daugeliu atveju jų dalis vyne viršija 90 proc. Be to, visi naujai pasodinti arba restruktūrizuoti Santorino vynuogynai yra vienu metu ir didžiojoje jų dalyje auginamos „Assyrtiko“ veislės vynuogės.

Iš dalies pakeisti skyriai „Vynininkystės metodai“ ir „Patvirtintos vynuogių veislės“.

2. **Didžiausias SKVN žymimo vyno „Santorini“ vynuogynų derlius sumažintas nuo 8 000 kilogramų iš hektaro iki 6 500 kilogramų iš hektaro.**

Iš pastarųjų metų vynuogių derliaus statistinių duomenų matyti, kad vidutinis vynuogynų derlius yra apie 3 000 kilogramų iš hektaro ir kad taikant šiuolaikinius vynuogių auginimo metodus didžiausias derlius neviršija 6 500 kilogramų iš hektaro. Siekiant apsaugoti ir gerinti auginamą produktą, būtina pritaikyti didžiausio derliaus iš hektaro reikalavimą atsižvelgiant į naujus duomenis ir sumažinti jį iki 6 500 kilogramų iš hektaro.

Iš dalies pakeistas skyrius „Didžiausias derlius iš hektaro“.

(¹) O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

3. **SKVN žymimuose sausuose baltuosiuose vynuose „Santorini“ cukraus kiekis negali būti didesnis kaip 4 g/l arba 9 g/l, atsižvelgiant į tam tikras sąlygas.**

SKVN žymimiems sausiems baltiesiems vynams „Santorini“ nustatyta cukraus kiekiu laikomasi Deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalies reikalavimo. Konkrečiai jis negali viršyti 4 g litre arba 9 g litre, „jei bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgšties gramais litre, yra ne daugiau kaip 2 gramais mažesnis už liekamojo cukraus kiekį“. Dėl SKVN žymimo vyno „Santorini“ išskirtinai mažo pH šių vynu skonis dažnai nesubalansuotas. Siūlomu cukraus kiekiu, atsižvelgiant į pirmiau nurodytą sąlygą, sukuriama tinkama cukraus ir rūgštingumo pusiausvyra.

Iš dalies pakeistas skyrius „Vynu aprašymas“, ypač dalis „Sauso baltojo vyno analitinės ir juslinės savybės“.

4. **Tradicinio termino forma „Νυκτέρι“ keičiama į lotyniškais rašmenimis išreikštą „Nykteri“-„NYKTERI“**

2002 m. vasario 7 d. Ministro sprendimo Nr. 235309 dėl vyno gamyboje vartojamų tradicinių terminų patvirtinimo (2002 m. vasario 19 d. Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 179) 13 straipsnyje nustatytos sąlygos dėl tradicinio termino „NYXTEPI-Nykteri“ vartojimo žymint aukščiausios kokybės saugomos kilmės vietos nuoroda žymimą sausą baltąjį vyną „Santorini“. Šiuo pakeitimu produkto specifikacija suderinama su nacionaliniais teisės aktais.

Iš dalies pakeistas skyrius „Taikytini reikalavimai“, ypač skirsnis „Tradiciniai terminai“.

5. **Iš skyriaus apie vynininkystės metodus išbraukiami žodžiai**

Skyriuje apie gaminant sausą baltąjį vyną naudojamus vynininkystės metodus išbraukiamas toks vyno gamybos metodo aprašymas: „gaminamas prieš fermentaciją vynuoges spaudžiant, po to paliekant misą nusėsti ir inokuliuojant į ją pasirinktas grynas mieles, kuriomis pasiekiamas tipišką aromatą“. Jis pašalintas, nes nėra specifinis vynininkystės metodas.

Iš dalies pakeistas skyrius „Vynininkystės metodai“.

6. **SKVN „Santorini“ techninės bylos atnaujinimas**

Atnaujinant technines bylas buvo padaryti šie produkto specifikacijos pakeitimai:

- i) likerinio vyno, gaminamo iš vytintų vynuogių, ryšys su geografine vieta sujungiamas su natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno geografine vieta, nes šie vynai nesiskiria;
- ii) įtraukiamos ir keičiamos nacionalinės nuostatos dėl SKVN ir SGN žymimiems vynams taikomų reikalavimų ir kontrolės;
- iii) keičiami kompetentingų kontrolės institucijų duomenys.

Sujungiami skyriai „Natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno ryšys su geografine vieta“ ir „Likerinio vyno, gaminamo iš vytintų vynuogių, ryšys su geografine vieta“.

Iš dalies pakeisti skyriai „Taikytini reikalavimai“ ir „Informacija apie kontrolės institucijas ir įstaigas“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

15. Vytintų vynuogių vynas

4. Vyno (-ų) aprašymas

1. *Sausas baltasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: ryškios žalsvai geltonos spalvos.

Aromatas: kompleksiško kvapo, kuriame atsiskleidžia citrusinių vaisių, apelsinų ir citrinų žievelės aromatai ir kuriam būdingas metalo pokvapis.

Skonis: sodrus skonio ir tinkamo rūgštingumo, todėl subalansuotas, užtikrinant šviežią poskonį.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 12 %.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 12 %.

Bendrasis cukraus kiekis. Bendrasis cukraus kiekis – 0–4 g litre arba ne daugiau kaip 9 g litre, jei bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgšties gramais litre, yra ne daugiau kaip 2 gramais mažesnis už liekamojo cukraus kiekį.

Nustatant didžiausią visuminę alkoholio koncentraciją taikomos atitinkamuose ES teisės aktuose pateiktos vertės.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

2. *Iš vytintų vynuogių gaminamas likerinis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: prie oranžinės artėjančios geltonos spalvos su aukso atspalviais, kurie brandinant tamsėja iki rudos; ilgai brandinamo vyno spalva tamsėja iki rausvai rudos.

Aromatas: intensyvaus ir kompleksiško aromato, kuriam būdingi prieskonių, medaus ir razinų kvapai bei citrinmedžio žiedų pokvapis; brandinant aromatas intensyvėja ir tampa labiau kompleksiškas.

Skonis: tinkamai subalansuoto skonio dėl vynuogių veislei būdingo rūgštingumo; išbaigto, aksominio skonio, kuriame aiškiai juntamas medus ir citrinos; poskonis išlieka ypač ilgai ir yra malonus.

— Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 21 tūrio proc.

— Didžiausia faktinė alkoholio koncentracija – 22 tūrio proc.

— Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis yra 400 mg/l iš vytintų vynuogių gaminamuose saldžiuose vynuose, kuriuose likutinio cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalį).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	15
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,5 g/l vyno rūgšties

Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	30
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	400

3. *Natūraliai saldūs baltieji vynai / vytintų vynuogių vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: prie oranžinės artėjančios geltonos spalvos su aukso atspalviais, kurie brandinant tamsėja iki rudos.

Aromatas: intensyvaus ir kompleksiško aromato, kuriam būdingi prieskonių, medaus ir razinų kvapai bei citrinmedžio žiedų pokvapis.

Skonis: saldaus, tinkamai subalansuoto skonio dėl vynuogių veislei būdingo rūgštingumo; išbaigto, aksominio skonio, kuriame aiškiai juntamas medus ir citrinos; poskonis išlieka ypač ilgai ir yra malonus.

- Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija prieš vytinimą – 15 tūrio proc.
- Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija po vytinimo – 21 tūrio proc.
- Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 21 tūrio proc.
- Nustatant didžiausią visuminę alkoholio koncentraciją taikomos atitinkamuose ES teisės aktuose pateiktos vertės.
- Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis yra 400 mg/l iš vytintų vynuogių gaminamuose saldžiuose vynuose, kuriuose likutinio cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalį).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	30
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	400

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Sauso baltojo vyno gamyba

Su vyno gamyba susiję apribojimai

SKVN žymimo sauso baltojo vyno „Santorini“ sudėtyje turi būti ne mažiau kaip 85 proc. „Assyrtiko“ veislės vynuogių. Likusią procentinę dalį sudaro veislių „Aidani“ ir „Athiri“ vynuogės. Naudojamas klasikinis baltojo vyno gamybos metodas. Alkoholinio rūgimo metu temperatūra neviršija 20 °C.

2. Iš vytintų vynuogių gaminamo likerinio vyno gamyba

Su vyno gamyba susiję apribojimai

SKVN žymimas vytintų vynuogių likerinis vinas „Santorini“ gaminamas iš natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno, į kurį įpilama:

- neutralaus vyno kilmės alkoholio, įskaitant alkoholį, gautą distiliuojant džiovintas vynuoges, kurio faktinė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 96 tūrio proc.;
- vyno ar džiovintų vynuogių distiliato, kurio faktinė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 52 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 86 tūrio proc.;
- vieno iš dviejų pirmiau minėtų produktų, sumaišyto su vynuogių veislės, kuri buvo naudojama natūraliai saldžiam vynui gaminti, vynuogių misa;
- vyno spirito, kurio faktinė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 52 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 86 tūrio proc.;
- razinų spirito, kurio faktinė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 52 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 94,5 tūrio proc.

Pirmiau minėti produktai įpilami iki kitų metų, einančių po pagaminimo metų, gegužės 31 d.

3. Vynmedžių formavimo sistemos

Auginimo praktika

Vynmedžiams suteikiamos tradicinės Santorino taurės formos, kaip antai spirale susivijusios taurės forma, dar vadinama vainiku, ir lenktomis bei tiesiomis šakelėmis formuojama taurė.

4. Natūraliai saldus / vytintų vynuogių baltasis vinas

Su vyno gamyba susiję apribojimai

SKVN žymimą natūraliai saldų / vytintų vynuogių baltąjį vyną „Santorini“ sudaro ne mažiau kaip 51 proc. „Assyrτικο“ veislės vynuogių. Likusią dalį sudaro vynuogių veislės „Aidani“ ir „Athiri“ bei nedideli kiekiai atvežtų baltųjų vynuogių veislių, tradiciškai auginamų Santorino ir Tirasijos salų grupėje. Konkrečiai tai veislės „Gaidouria“, „Katsano“, „Moschato“ (baltųjų vynuogių), „Monemvassia“, „Platani“, „Potamissi“ ir raudonųjų vynuogių veislė „Roditis“. Vynuogių derlius nuimamas joms pernokus ir paliekamas saulėje, kad iš dalies išdžiūtų. Prieš vytinimą cukraus kiekis vynuogių misoje yra ne mažesnis kaip 260 g/l. Po vytinimo jis siekia 370 g/l. Cukrus ir alkoholis pagamintame vyne susidaro tik iš pačių vyninių vynuogių. Prieš rūgimą, rūgimo metu ar po jo draudžiama pilti šių medžiagų: koncentruotos vynuogių misos, rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos, alkoholio ir distiliuojant gaunamų produktų.

5. Vyno gamyba laikantis specialių vynininkystės metodų

Specifinis vynininkystės metodas

- Kad SKVN žymimą sausą baltąjį vyną „Santorini“ būtų galima žymėti nuoroda „Επιλεγµενος“ arba „Réserve“, vinas turi būti brandinamas ne trumpiau kaip vienus metus, iš kurių bent 6 mėnesius – ąžuolo statinėje ir 3 mėnesius – butelyje.
- Kad SKVN žymimą sausą baltąjį vyną „Santorini“ būtų galima žymėti nuoroda „Ειδικά Επιλεγµένος“ arba „Grande Réserve“, vinas turi būti brandinamas ne trumpiau kaip dvejus metus, iš kurių bent 12 mėnesių – ąžuolo statinėje ir 6 mėnesius – butelyje.
- Vyną „Vinsanto“, t. y. natūraliai saldų / vytintų vynuogių vyną arba likerinį vyną, gaminamą iš vytintų vynuogių, privaloma mažiausiai 24 mėnesius brandinti oksiduojant, o ši oksidacija vyksta vynui esant ąžuolo statinėse. Visas brandinimas oksiduojant, neatsižvelgiant į tai, kiek metų jis trunka, vyksta tik Santorino ir Tirasijos salose.

Nuoroda apie vyno „Vinsanto“ brandinimą pateikiama taip:

- „[metai] m. vynuogių derlius“, kuri reiškia, kad vynui gaminti naudotos tik nurodytais metais nuimto derliaus vynuogės ir laikytasi minimalaus 2 metų brandinimo oksiduojant reikalavimo;
- „Brandintas x metų“, kurioje „x“ reiškia mažiausią neprivalomo brandinimo oksiduojant metų skaičių, kuris gali būti 4, 8, 12, 16 ir pan., tarp šių brandinimo laikotarpių turi būti 4 metų tarpai.

5.2. Didžiausias derlius

1. Galutinio produkto didžiausias gamybos kiekis hektolitrais iš vieno hektaro

50 hektolitru iš hektaro.

2. Didžiausias vynuogių derlius kilogramais iš hektaro

6 500 kilogramų vynuogių iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SKVN žymimų vynu gamybos vietovė apima Santorino ir Tirasijos salas.

7. **Pagrindinė (s) vyninių vynuogių veislė (s)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Baltojo vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Kokybė

Santorino vynuogynai yra vieni seniausių visame pasaulyje, egzistavę dar priešistoriniais laikais. Vyno gaminimo tradicija čia pradėtabent prieš 3 500 metų. Dėl unikalios klimato ir dirvožemio sudėties iš vynu gamyboje naudojamų vynuogių veislių gaminamas ypatingų savybių turintis vinas. XIX a. keliautojų aprašymuose minimos ypatingos vynu juslinės savybės. Šias savybes lemia natūralios aplinkos poveikis vynuogėms, kuris vėliau juntamas ir Santorino vynuose. Tuo metu Santorino vinas buvo labai populiarus užsienyje. Atsižvelgiant į tai, kad alkoholio koncentracija šiame vyne didelė, daugelį metų jis buvo parduodamas kitų vietovių vynomams, kuriuose mažas alkoholio kiekis, spirituoti.

Be savo istorinės reikšmės, vynuogynai šiandien svarbūs dėl to, kad iš jų derliaus gaminami unikalūs, aukštos kokybės vynai, kurie brandinami atspindi paties Santorino dirvožemio, unikalios salos vynuogynų žemės, savybes.

Šiandien vynu gamintojai puikiai išnaudoja vietines vynuogių veisles, taip įvertindami jų juslines savybes. Jie gamina rūšinius vynu, kurie pripažįstami tarptautiniuose konkursuose Graikijoje ir užsienyje.

Siekiant užtikrinti SKVN žymimų vynu „Santorini“ ir jų kokybės ryšį, įsteigtas komitetas, kuris kiekvienais metais tikrina vynu juslines savybes. Vynai, kurie neatitinka atitinkamų specifikacijų, negali būti tiekiami kaip SKVN žymimi vynai „Santorini“.

Iš Atėnų žemės ūkio universiteto atlikto tyrimo matyti, kad Santorino vynuose ypač daug biologiškai aktyvių fenolių, kurie būdingi dėl unikalios vynu medžiagų formavimo tradicine krepšelio forma. Šis Santorino salai būdingas vynuogių auginimo metodas taikomas nuo seno ir yra visiškai suderinamas su kitais auginimo ypatumais: i) iš pelenų mišinio sudarytu smėlingu ir gerai vandenį absorbuojančiu vietos dirvožemiu, kuriame gausu magnio, kalcio ir geležies; ii) Viduržemio jūros klimatu, kuriam būdingos švelnios žiemos ir vėsios vasaros, nes iš šiaurės pučiantis jūros vėjas atvėsina orą vynuogynuose, ir iii) dideliu dienos ir nakties temperatūrų skirtumu, taip pat jūriniu rūku, kuris nusileidžia ant vynuogynų, atvėsindamas vynu medžius ir apsaugodamas juos nuo stiprios saulės šviesos, taip sudarydamas sąlygas vynuogėms kokybiškai vystytis.

8.2. Baltojo vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka

Istorinis ryšys

Santorino salos vyno gamybos tradicija pradėjo formuotis dar trečiajame tūkstantmetyje prieš mūsų erą. Akrotirio miesto kasinėjimų metu buvo rasta, pavyzdžiui, vynmedžių medžio anglies ir to laikotarpio vazų, dekoruotų vynuogių kekių motyvais, o tai rodo, kad vynuogių auginimas buvo viena iš pagrindinių gyventojų veiklos rūšių. Apie 1650 m. pr. m. e. dėl stipraus ugnikalnio išsiveržimo buvo sunaikinti priešistoriniai vynuogynai ir po to apie tris šimtmečius saloje nebūta nei žmonių, nei augalų gyvybės pėdsakų.

Iki Akrotirio miesto sunaikinimo, vynuogių auginimas ir vyno gamyba greičiausiai buvo labai svarbi vietovės ekonomikos dalis. Tai patvirtina vynmedžių medžio anglies ir vynuogių sėklų radiniai, taip pat speciali vynuogių traiškymo ir misos surinkimo sistema. Lovys, kuriame traiškomos vynuogės, ir po juo esantis kubilas yra labai svarbi įranga. Vynuogių traiškymo lovyje buvo rastas didelis krepšys su klintimis, iš kurio archeologai daro prielaidą, kad klintys galėjo būti naudojamos kaip misos valymo filtras.

Vynas buvo laikomas dideliuose *pithoi* (ąsočiuose), kurie buvo plombuojami vašku. Iš tiesų nustatyta, kad ant tokio indo kaklelio linijiniu A raštu išraižyti simboliai reiškia vyną. Apskritai dėl Akrotirio mieste rastų indų, skirtų vynui laikyti, įvairovės, taip pat ąsočių su ąselėmis, manoma, kad buvo išvystyta ne tik vyno gamyba dideliu mastu, bet ir jo prekyba. Dažant vazas vynuogių kekės buvo naudojamos kaip dekoratyvinis motyvas. Esama vyno gamybos ir prekybos įrodymų – tam tikrų rūšių indų su kakleliais, pritvirtintais netoli siauro jų dugno, taip pat daugybė ąsočių su ąselėmis, visų pirma skirtų skysčiams pervežti. Kol kas Santorino saloje rasta ne mažiau kaip 50 proc. visų šio ankstyvojo tipo indų, randamų Egėjo jūros regione, pavyzdžių.

Pasak Herodoto, pirmieji čia po katastrofos atsikraustę gyventojai buvo finikiečiai. Kad išgyventų, jie, o paskui ir gyvenusieji po jų, turėjo prisitaikyti prie ekstremalių aplinkos sąlygų. Siekdami patenkinti savo mitybos poreikius, jie bandė auginti įvairias augalų rūšis, kurias jie atsigabeno kartu su savimi ir kurios jiems buvo pažįstamos. Bėgant šimtmečiams atšiaurioje Santorino salos aplinkoje išgyveno tik vynmedis. Tai gerai prisitaikantis augalas, ypač atsparus karštam ir sausam salos klimatui, turintis tvirtą ir gerai išvystytą šaknų sistemą, kuri geba prasiskverbti į Santorino salos dirvožemį. *Aspa* – taip vietos gyventojai vadina kietą ir tankų dirvožemį, sudarytą iš kelių vulkaninės medžiagos sluoksnių: pelenų, lavos, pemzos ir nuolaužų. Ši *aspa* dengė klinčių ir skalūno podirvį vėlesnių ugnikalnių išsiveržimų metu. Šimtmečiai sunkaus žmonių darbo atsispindi salos kraštovaizdyje ir yra Santorino žmonių per amžius dėtų pastangų dirbti savo žemę įrodymas.

Neturime tiesioginių įrodymų apie vynuogių auginimą archajiniu ir klasikiniu laikotarpiais. Bet būtų buvę keista, jei Santorino salos gyventojai nebūtų juo užsiėmę, turėdami tam ypač tinkamą žemę. Sunku įsivaizduoti, kad Santorino saloje būta turtingų žemės savininkų, jei jie neaugino produkto, iš kurio galėjo gauti didelį pelną. O kol kas nustatyta, kad toks produktas galėjo būti tik vinas.

Nuo XII iki XVII a. Santorino salą valdė Venecija. Europiečiai Graikijos vynos vertina nuo seno ir ne tik dėl jų kokybės, bet ir dėl to, kad jie likdavo nepažeisti ilgų kelionių jūra metu. Todėl į Frankiją ir Veneciją laivais imta gabenti vis daugiau vyno iš Santorino salos. Venecijos valdomos Santorino salos vynu aukso amžius atėjo į pabaigą salą galutinai užkariavus turkams. Vynai sulaukė didelės sėkmės, kurią liudija tokios įsimintinos akimirkos, kaip jų šlovė Paryžiuje.

8.3. Baltojo vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka

Kultūriniai, socialiniai ir ekonominiai ryšiai

Vyninės vynuogės ir vinas nuo seno neatsiejami nuo Santorino salos gyventojų kultūrinio, socialinio ir ekonominio gyvenimo.

Santorino saloje nuo seno derinamas didelis produktyvumas, kokybė ir atviras požiūris. Salą valdant turkams, dėl didelį plotą užimančių pasėlių trūkumo musulmonų bendruomenės ten nesikūrė. Santorino salos gyventojai savo bendruomenių gyvenimą organizavo demokratiškai ir, visapusiškai pasinaudoję tuo, kad Osmanų imperijai užkariavus Egėjo jūros regioną čia įsivyravo taika, vykdė tokią prekybą ir laivybą, kokią vykdė priešistoriniais laikais. Aleksandrija, Taganrogas ir Konstantinopolis buvo svarbiausi centrai, į kuriuos buvo eksportuojami dideli Santorino salos vyno kiekiai. Remiantis istoriniais faktais, eksportas į Rusiją vykdytas bent nuo 1786 m. Iš tiesų, Santorino salos ekonomika patyrė nuosmukį, kai dėl Spalio perversmo buvo sustabdytas eksportas į Rusiją.

Salos praeities įrodymai šiandien saugomi Akrotirio ir Mesa Vuno archeologinių kasinėjimų vietose, Santorino salos ir Atėnų archeologijos muziejuose ir Gyzī Megaron kultūros centre. Iš tiesų, visa sala su savo kaldera, ugnikalnių uolienomis, tradicinėmis gyvenvietėmis, bokštais ir urvais yra paminklas gyvajai istorijai.

Šiandien čia yra modernią įrangą naudojančių vyno daryklų, kurios yra visapusiškai pasiruošusios gaminti rūšinį vyną.

Šis kultūrinis, socialinis ir ekonominis ryšys pastaraisiais metais patvirtintas keliais įvykiais saloje, pavyzdžiui, *Ampelos* (liet. vynuogių) simpoziumu. Šiam tarptautiniam vyndarių simpoziumui pasirinkta Santorino sala, nes ji ne tik viena gražiausių ir unikaliausių pasaulio vietų, bet ir turi 3 500 metų senumo vynuogių auginimo ir vyno gamybos tradiciją. Šios tradicijos puoselėjimas artimai susijęs su unikalia šios vulkaninės Egėjo jūros salos ekosistema.

Pirmojo simpoziumo „*Ampelos 2003*“ (birželio 5–7 d.) tikslas buvo svariai prisidėti nustatant tinkamą vynuogių auginimo kryptį Graikijoje ir suteikti vynuogių augintojams kuo daugiau priemonių, kurias taikant vynuogės būtų auginamos moderniai ir efektyviai. Simpoziumo organizatoriai dalyvauti kvietė vynuogių auginimo specialistus, vyndarius, šio sektoriaus ekspertus, mokslininkus ir verslo vadovus, kad jie pasidalytų savo žiniomis ir nuomonėmis šia tema. Jie taip pat buvo pakviesti mėgautis turtinga simpoziumo socialine programa tobuloje aplinkoje – garsiojoje Santorino saloje!

Antrojo simpoziumo „*Ampelos 2006*“ (birželio 1–3 d.) tikslas buvo dalyviams pristatyti naujausius mokslo ir technikos laimėjimus, taip pat naujausias rinkos naujienas. Taip buvo suteikta galimybė organizuoti vaisingas diskusijas, į kurias buvo įtraukti simpoziume dalyvavę ekspertai iš viso pasaulio, taip pat vyno pramonės atstovai, vyno žurnalistai ir vyno mėgėjai. Pagrindinis simpoziumo tikslas buvo įvertinti dirvožemio, klimato ir vynuogių veislių derinį kiekvieno vyno atveju ir apsvarstyti, kaip geriausiai panaudoti žaliavas taikant įvairius vyno gamybos metodus. Taip būtų prisidedama vystant specifinį, trokštamą kiekvieno regiono vynu aromata ir skonį. Galiausiai ypatingas dėmesys buvo skiriamas galimai taikytinoms rinkos strategijoms.

2013 m. gegužės 30–31 d. Santorino saloje įvyko trečiasis tarptautinis simpoziumas „*Ampelos 2013*“. Jame siekta aptarti: pokyčius, susijusius su vynuogių auginimo pritaikymu atsižvelgiant į klimato kaitą, pažangą ir inovacijas vyno gamybos srityje, naujas strategijas, skirtas vyno produktams populiarinti naujomis ekonominėmis sąlygomis, išgaliojusiomis pasauliniu mastu, ir naujas tendencijas įgyvendinant gerą patirtį vynuogių auginimo ir vyno gamybos srityse.

Ketvirtojo tarptautinio *Ampelos* simpoziumo (gegužės 12–14 d.) tema buvo „Viduržemio jūros regiono vynuogynai ir klimato kaita“. Pristatymų metu buvo patvirtintas reikšmingas klimato kaitos, ypač vidutinės atmosferos temperatūros padidėjimo, poveikis fenolių kiekiui vynuogėse, jų fiziologinėms savybėms ir nokimo laikotarpiui. Buvo pažymėta, kad pastaruosius 40 metų Europos vynuogynuose pastebima tendencija. Priklausomai nuo regiono ir vynuogių veislės, pastebėta, kad pumpurai ant vynmedžių sukraunami, vynmedžiai ima žydėti ir vynuogės ima nokti 2–3 savaitėmis anksčiau. Be to, vynuogės visiškai sunoksta žymiai aukštesnėje temperatūroje. Pagrindiniai klimato parametrai yra temperatūra, kritulių kiekis ir saulės šviesa. Buvo pažymėta, kad, neatsižvelgiant į taikomus šių parametų prognozavimo modelius, su vynuogių auginimu ir vyno gamyba susijusios sąlygos Europoje labai pasikeis. Pokyčiai turės įtakos ir naudojamų vynuogių veislių modeliui, ir proceso struktūros elementams. Rezultatai bus gana nepalankūs vynu, ypač gaminamų iš baltųjų vynuogių veislių, kokybei.

8.4. Baltojo vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka

Geografinė aplinka ir geografinė kilmė

SKVN žymimų vynu „Santorini“ gamybos vietovėje vynuogynai apima apie 12 000 stremų plotą. Jis prasideda jūros lygyje ir kyla iki 300 metrų aukštyje esančių vynuogynų terasų.

Regiono vyrauja tipiškas Viduržemio jūros klimatas, kuriam būdinga intensyvi saulės šviesa, karštos ir sausos vasaros ir švelnios žiemos. Vidutinė didžiausia metinė temperatūra yra 23 °C, o mažiausia – 14 °C. Bendras metinis kritulių vidurkis yra 250–370 mm.

Santorino sala daugiausia sudaryta iš terciaro metu susidariusio vietos dirvožemio telkinių, pemzos ir lavos. Santorino dirvožemis smėlingas su labai mažais kiekiais molio. Jame taip pat mažai organinių medžiagų ir, išskyrus nedidelį plotą aplink Profitis Ilijo kalvą, jo sudėtyje nėra kalcio karbonato. Dėl šių priežasčių, nepaisant to, kad žemėje daug kalio, augalai negali sugerti tokio jo kiekio, kuris reikalingas vyno rūgščiai neutralizuoti. Dėl šios priežasties Santorino salos vynai pasižymi dideliu rūgštumu. Kalio sugerama mažai dar ir dėl vyraujančio klimato, kuriam būdingi reti lietūs, ir dėl to, kad vynuogynai nėra drėkinami.

Sala yra ypatingai sausa. Vasaros mėnesiais, kai vynuogės noksta, temperatūra dieną yra labai aukšta. Per šį ilgai trunkantį sausą laikotarpį augalai vandens gauna iš rūko, susidarančio dėl jūros garavimo. Jis kyla nuo kalderos ir padengia salą.

Be to, vasaros mėnesiais salą negailestingai talžo šiaurės vėjai, vadinami *Meltemi*, kurie neleidžia vynuogėse kauptis drėgmei dienos metu. Tačiau naktį, temperatūrai sumažėjus ir klimato sąlygoms pakitus į palyginti drėgnas, salos vulkaninės kilmės dirvožemis sugeria drėgmę ir taip vyksta vynmedžių maitinimas.

Tose vietose, kur žemės nuolydis status, Santorino salos žmonės pastatė garsiuosius *pezoules* (lauptus). Kitaip tariant, jie suformavo žemę į terasas, kad palengvintų auginimą ir sumažintų vandens nuostolius.

Dėl šio unikalaus klimato ir dirvožemio derinio Santorino saloje auginamos vynuogės greitai sunoksta ir išlaiko rūgštingumą.

Kaip ir visa kita vėjo talžomoje Santorino saloje, vynmedžiai yra unikalios formos. Augalai sodinami tarp jų paliekant didelius tarpus ir įkasami giliai į žemę. Siekiant apsaugoti vynuoges nuo negailestingų vėjų, kurie talžo salą žiemos metu, Santorino žmonės genį vynmedžius tokiu būdu, kad augdami į vidų jie suformuotų vainiką.

Didelių nuostolių dėl vabzdžių ir ligų pasitaiko retai. Vienintelė augalų apsaugos intervencija yra vynmedžių purškimas sieros preparatu vieną ar du kartus pavasarį apsaugos tikslais.

Santorino salos vynuogynai yra seniausi visoje Graikijoje. Kai kurie vynmedžiai gali būti net 300 metų senumo. Vynmedžiai turi savo šaknis. Jie nėra įskiepijami į amerikietiškuosius poskiepius. Taip yra todėl, kad filoksera, kenksmingas vabzdys, kuris tebenaikina vynuogynus visame pasaulyje, niekada čia neatkeliavo. Laimei, jam nepalankus salai būdingas vulkaninės kilmės dirvožemis, kuriame nedaug molio ir labai daug smėlio (93–97 proc.).

Dėl įvairių veiksnių sukuriama toks mikroklimatas, kokio nėra niekur kitur pasaulyje. Esant šioms sąlygoms vynuogės gali visiškai sunokti, todėl jos įgyja ypatingų savybių, tokių kaip gaivumo suteikiantį didelį rūgštingumą ir didelę alkoholio koncentraciją.

8.5. *Baltojo vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Informacija apie produktą

Santorino ir Tirasijos salų vynuogynai prilygsta tikriems belvederiams, nes iš jų atsiveria Egėjo jūros panorama. Dėl vasarą pučiančių šiaurės vėjų, garsiųjų *Meltemi*, užkertamas kelias aukštai temperatūrai ir taip sukuriama ypatingas mikroklimatas. Dėl to vynuogės geriau sunoksta ir geresnė jų analitinė sudėtis, susiformuojanti nokimo etape, t. y. atsižvelgiant į jų rūgštingumą, spalvą, aromatines savybes, cukraus kiekį ir kt. Rezultatas – išskirtinės kokybės vynai. SKVN žymimi vynai „Santorini“ gaminami iš vietinių veislių „Assyrtiko“, „Athiri“ ir „Aidani“ vynuogių.

Konkrečiai SKVN žymimas sausas baltasis vynas „Santorini“ gaminamas iš ne mažiau kaip 85 proc. „Assyrtiko“ veislės vynuogių. Likusią procentinę dalį sudaro veislių „Aidani“ ir „Athiri“ vynuogės.

SKVN žymimų vynu „Santorini“ kokybė užtikrinama klimato, salų dirvožemio sudėties, auginamų vynuogių veislių, vynmedžių priežiūros ir naudojamų vyno gamybos būdų deriniu. Dėl šio derinio sudaromos sąlygos vyną brandinti ir gerinti jo savybes jam bręstant. Brandintas sausas baltasis vynas yra ryškios aukso geltonumo spalvos su oranžiniais atspalviais. Jam labiausiai būdingi aromatai – gėlių ir žalių vaisių, pavyzdžiui, svarainių ir kitų uogienėms gaminti tinkamų vaisių. Jam taip pat būdingas riešutų, tokių kaip skrudinti migdolai ir lazdyno riešutai, kvapas. Dažnai juntamas prieskonių, pavyzdžiui, kmyninio kumino ir kalendros, aromatinių žolelių, tokių kaip snaputis, čiobrelis, šalavijas, ramunėlė, aromatas ir džiovintos figos pokvapis. Šie aromatai pastebimi ir vyno skonyje, kuriame taip pat juntamas medaus ir džiovintų vaisių skonis. Brandintiems vynams taip pat būdingas glotnumas. Todėl šie vynai yra sodrus ir kompleksiški ir jiems būdingas ypač ilgai išliekantis poskonis.

8.6. *Baltojo vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Priežastinė sąveika

Kaip nurodyta ankstesniuose skirsniuose, SKVN žymimų vynu „Santorini“ unikalumo priežastis – salai būdingos ypatybės ir taikomi specifiniai auginimo metodai. Tai, be kita ko:

1. vynmedžio formavimas sutekiant jam krepšelio formą. Santorino saloje naudojamas ypatingas vynuogių auginimo metodas – nuo seno taikyta ir vis dar taikoma vietos praktika. Patyrę Santorino salos vynuogių augintojai vynmedžius formuoja krepšelių forma sukdamį jų šakas į didelius vainikus, primenančius natūraliai vulkaniniame salos dirvožemyje susiformavusius krepšius. Nokstančias vynuoges saugo krepšelių sienos, todėl joms nekyla joks pavojus. Be to, vynmedžiai čia geba augti nepaisant ypač nepalankaus Santorino salos dirvožemio ir klimato sąlygų. Šios sąlygos yra tokios:
 - labai stiprus vėjas, ypač pavasarį, o tai sezonas, kurio metu dygsta nauji ūgliai;
 - pučiant vėjui smarkiai talžantis vulkaninės kilmės dirvožemio smėlis;
 - visą vasarą svilnanti saulė;
 - vandens trūkumas (išskyrus dėl garuojančios jūros naktį susidarantį rūką).
2. Iš pemzos ir pelenų mišinio sudarytas smėlingas ir gerai vandenį absorbuojantis vietos dirvožemis, kuriame gausu magnio, kalcio ir geležies.
3. Viduržemio jūros klimatas, kuriam būdingos švelnios žiemos ir vėsios vasaros, nes iš šiaurės pučiantis jūros vėjas atvėsina orą vynuogynuose, ir
4. didelis dienos ir nakties temperatūrų skirtumas, taip pat jūrinis rūkas, kuris nusileidžia ant vynuogynų, atvėsindamas vynmedžius ir apsaugodamas juos nuo stiprios saulės šviesos, taip sudarydamas sąlygas vynuogėms kokybiškai vystytis.

Nustatytoje vietovėje esančioms saloms būdingas mikroklimatas sąveikauja su žemės reljefu ir iš vietovėje auginamų vynuogių veislių gaminami ypač sudėtingų aromatinių savybių turintys vynai. Vyraujantis aromatas – citrusinių augalų žiedų, ypač citriono krūmo, citrinmedžio, greipfruto medžio ir raudonųjų apelsinų medžio žiedų. Baltą minkštimą turinčių vaisių kvapas taip pat labai gerai juntamas, kaip ir žaliųjų vaisių, tokių kaip kriaušės ir žalieji obuoliai. Po to juntamas ir kaulavaisių, tokių kaip baltasis persikas, abrikosas ir lokva, kvapai. Tada aptinkami ir tropinių vaisių, pavyzdžiui, mango, ananaso, ličio ir meliono, kvapai. Ragaujant pirmiausia juntamas stiprus rūgštingumas, kuriam pusiausvyros suteikia šiltas ir saldus stipraus alkoholio skonis. Juntamas stiprus citrusinių vaisių skonis, ypač citrusinių augalų žiedų, pavyzdžiui, citriono krūmo, citrinmedžio, žaliosios citrinos medžio, greipfruto medžio ir raudonojo apelsino medžio žiedų, taip pat baltą minkštimą turinčių vaisių skonis, pavyzdžiui, kriaušės skonis, kuris yra vienas vynuogių veislei „Assyrtiko“ būdingiausių skonių, taip pat žaliųjų obuolių ir kaulavaisių, tokių kaip baltieji persikai, abrikosai ir žalieji vaisiai (ličis, lokva), skonis. Priklausomai nuo naudojamo „Athiri“ ir „Aidani“ veislių vynuogių kiekio, taip pat galima justi tropinių vaisių, tokių kaip mango ir ananasas, skonį. Santorino vynams taip pat būdingas intensyviai sūrus skonis. Jis susijęs ne su vynuogių veisle, o su atstumu nuo vynuogyno iki jūros. Dar vienas juntamas intensyvus skonis – minerališkumas, t. y. drėgnų akmenų skonis.

Dėl to Santorino salos vynai yra sodrūs ir turi keletą sekundžių išliekantį poskonį.

8.7. *Natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vynu ir iš vytintų vynuogių gaminamo likerinio vynu kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Kokybė

Santorino vynuogynai yra vieni seniausių visame pasaulyje, egzistavę dar priešistoriniais laikais. Vyno gaminimo tradicija čia pradėta bent prieš 3 500 metų. Dėl unikalaus klimato ir dirvožemio sudėties iš vynu gamyboje naudojamų vynuogių veislių gaminamas ypatingų savybių turintis vynas. XIX a. keliautojų aprašymuose minimos ypatingos vynu juslinės savybės. Šias savybes lemia natūralios aplinkos poveikis vynuogėms, kuris vėliau juntamas ir Santorino vynuose. Tuo metu Santorino vynas buvo labai populiarus užsienyje. Atsižvelgiant į tai, kad alkoholio koncentracija šiame vyne didelė, daugelį metų jis buvo parduodamas kitų vietovių vynams, kuriuose mažas alkoholio kiekis, spirituoti.

Be savo istorinės reikšmės, vynuogynai šiandien svarbūs dėl to, kad iš jų derliaus gaminami unikalūs, aukštos kokybės vynai, kurie brandinami atspindi paties Santorino dirvožemio, unikalios salos vynuogynų žemės, savybes.

Šiandien vynu gamintojai puikiai išnaudoja vietines vynuogių veisles, taip įvertindami jų juslines savybes. Jie gamina rūšinius vynus, kurie pripažįstami tarptautiniuose konkursuose Graikijoje ir užsienyje.

Siekiant užtikrinti SKVN žymimų vynu „Santorini“ ir jų kokybės ryšį, įsteigtas komitetas, kuris kiekvienais metais tikrina vynu juslines savybes. Vynai, kurie neatitinka atitinkamų specifikacijų, negali būti tiekiami kaip SKVN žymimi vynai „Santorini“.

Iš Atėnų žemės ūkio universiteto atlikto tyrimo matyti, kad Santorino vynuose ypač daug biologiškai aktyvių fenolių, kurie būdingi dėl unikalaus vynmedžių formavimo jiems suteikiančią tradicinę krepšelio formą. Šis Santorino salai būdingas vynuogių auginimo metodas taikomas nuo seno ir yra visiškai suderinamas su kitais auginimo ypatumais:

- I) iš pempzos ir pelenų mišinio sudarytu smėlingu ir gerai vandenį absorbuojančiu vietos dirvožemiu, kuriame gausu magnio, kalcio ir geležies;
- II) Viduržemio jūros klimatu, kuriam būdingos švelnios žiemos ir vėsios vasaros, nes iš šiaurės pučiantis jūros vėjas atvėsina orą vynuogynuose,
- III) dideliu dienos ir nakties temperatūrų skirtumu, taip pat jūriniu rūku, kuris nusileidžia ant vynuogynų, atvėsindamas vynmedžius ir apsaugodamas juos nuo stiprios saulės šviesos, taip sudarydamas sąlygas vynuogėms kokybiškai vystytis.

8.8. *Natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno ir iš vytintų vynuogių gaminamo likerinio vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Istorinis ryšys

Santorino salos vyno gamybos tradicija pradėjo formuotis dar trečiajame tūkstantmetyje prieš mūsų erą. Akrotirio miesto kasinėjimų metu buvo rasta, pavyzdžiui, vynmedžių medžio anglies ir to laikotarpio vazų, dekoruotų vynuogių kekių motyvais, o tai rodo, kad vynuogių auginimas buvo viena iš pagrindinių gyventojų veiklos rūšių. Apie 1650 m. pr. m. e. dėl stipraus ugnikalnio išsiveržimo buvo sunaikinti priešistoriniai vynuogynai ir po to apie tris šimtmečius saloje nebūta nei žmonių, nei augalų gyvybės pėdsakų.

Iki Akrotirio miesto sunaikinimo, vynuogių auginimas ir vyno gamyba greičiausiai buvo labai svarbi vietovės ekonomikos dalis. Tai patvirtina vynmedžių medžio anglies ir vynuogių sėklų radiniai, taip pat speciali vynuogių traiškymo ir misos surinkimo sistema. Lovys, kuriame traiškamos vynuogės, ir po juo esantis kubilas yra labai svarbi įranga. Vynuogių traiškymo lovyje buvo rastas didelis krepšys su klintimis, iš kurio archeologai daro prielaidą, kad klintys galėjo būti naudojamos kaip misos valymo filtras.

Vynas buvo laikomas dideliuose *pithoi* (ąsočiuose), kurie buvo plombuojami vašku. Iš tiesų nustatyta, kad ant tokio indo kaklelio linijiniu A raštu išraižyti simboliai reiškia vyną. Apskritai dėl Akrotirio mieste rastų indų, skirtų vynu laikyti, įvairovės, taip pat ąsočių su ąselėmis, manoma, kad buvo išvystyta ne tik vyno gamyba dideliu mastu, bet ir jo prekyba. Dažant vazas vynuogių kekės buvo naudojamos kaip dekoratyvinis motyvas. Esama vyno gamybos ir prekybos įrodymų – tam tikrų rūšių indų su kakleliais, pritvirtintais netoli siauro jų dugno, taip pat daugybė ąsočių su ąselėmis, visų pirma skirtų skysčiams pervežti. Kol kas Santorino saloje rasta ne mažiau kaip 50 proc. visų šio ankstyvojo tipo indų, randamų Egėjo jūros regione, pavyzdžių.

Pasak Herodoto, pirmieji čia po katastrofos atsikraustę gyventojai buvo finikiečiai. Kad išgyventų, jie, o paskui ir gyvenusieji po jų, turėjo prisitaikyti prie ekstremalių aplinkos sąlygų. Siekdami patenkinti savo mitybos poreikius, jie bandė auginti įvairias augalų rūšis, kurias jie atsigabeno kartu su savimi ir kurios jiems buvo pažįstamos. Bėgant šimtmečiams atšiaurioje Santorino salos aplinkoje išgyveno tik vynmedis. Tai gerai prisitaikantis augalas, ypač atsparus karštam ir sausam salos klimatui, turintis tvirtą ir gerai išvystytą šaknų sistemą, kuri geba prasiskverbti į Santorino salos dirvožemį. *Aspa* – taip vietos gyventojai vadina kietą ir tankų dirvožemį, sudarytą iš kelių vulkaninės medžiagos sluoksnių: pelenų, lavos, pempzos ir nuolaužų. Ši *aspa* dengė klinčių ir skalūno podirvį vėlesnių ugnikalnių išsiveržimų metu. Šimtmečiai sunkaus žmonių darbo atsispindi salos kraštovaizdyje ir yra Santorino žmonių per amžius dėtų pastangų dirbti savo žemę įrodymas.

Neturime tiesioginių įrodymų apie vynuogių auginimą archajiniu ir klasikiniu laikotarpiais. Bet būtų buvę keista, jei Santorino salos gyventojai nebūtų juo užsiėmę, turėdami tam ypač tinkamą žemę. Sunku įsivaizduoti, kad Santorino saloje būta turtingų žemės savininkų, jei jie neaugino produkto, iš kurio galėjo gauti didelį pelną. O kol kas nustatyta, kad toks produktas galėjo būti tik vinas.

Nuo XII iki XVII a. Santorino salą valdė Venecija. Europiečiai Graikijos vynus vertina nuo seno ir ne tik dėl jų kokybės, bet ir dėl to, kad jie likdavo nepažeisti ilgų kelionių jūra metu. Todėl į Frankiją ir Veneciją laivais imta gabenti vis daugiau vyno iš Santorino salos. Venecijos valdomos Santorino salos vynu aukso amžius atėjo į pabaigą salą galutinai užkariavus turkams. Vynai sulaukė didelės sėkmės, kurią liudija tokios įsimintinos akimirkos, kaip jų šlovė Paryžiuje.

8.9. *Natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno ir iš vytintų vynuogių gaminamo likerinio vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Kultūriniai, socialiniai ir ekonominiai ryšiai

Vyninės vynuogės ir vynuogės nuo seno neatsiejami nuo Santorino salos gyventojų kultūrinio, socialinio ir ekonominio gyvenimo.

Laikoma, kad gaminant „Vinsanto“ žymimą vyną tęsiama vynuogės *passos*, taip vadinamo senovėje gaminto vytintų vynuogių vynu, kuriuo garsėjo Egėjo jūros salos, tradicija.

Tik nedaugelis vynuogių šiandien turi tą pačią sudėtį ir jiems taikomi tie patys gamybos metodai, kaip senovės Graikijos laikais. Hesiodas, liežuviu jūdama saldų skonį, septintajame amžiuje pr. m. e. rašė: „rodykite vynuogės saulei 10 parų, o tada 5 paroms palikite jas pavėsyje“. Taip jis mums atskleidžia senovinį vynuogės gamybos receptą.

„Vinsanto“ žymimas vynuogės džiugina mus skoniu vynu, kurį neskiestą simpoziumų metu gerė Platonas ir Sokratas.

XII amžiuje salą užėmę Venecijos užkariautojai pervadino šį vyną „Vino di Santorini“ (Santorino salos vynuogės). Šis pavadinimas virto „Vino Santo“, o vėliau – „Vinsanto“. Pavadinimu „Vinsanto“ jis pasiekė Konstantinopolio, Rusijos, Triesto, Ankonos ir Venecijos uostus. Šis garsus saldus vynuogės, kuriame juntamas Santorino salos unikalumas, puikiai tiko prabangiuose viduramžių valdovų banketuose. Daugelį šimtmečių jis buvo visos Rusijos stačiatikių bažnyčios komunijos vynuogės.

Pirmoji žinoma nuoroda į pavadinimą „Vinsanto“ pateikta 1729 m. Savo laiške salos katalikų vyskupui nežinomi laivų kapitonai rašė, kad piratų laivas užpuolė du iš Santorino salos plaukiančius laivus ir pagrobė dešimt statinių vynuogės ir penkias statines „Vinsanto“.

Santorino saloje nuo seno derinamas didelis produktyvumas, kokybė ir atviras požiūris. Didžiausias vynuogės „Vinsanto“ eksportas pasiektas salą valdant Venecijai ir Turkijai, o po to XIX amžiuje, Santorino salai eksportuojant daugiau vynuogės nei visa likusi Graikija kartu. Salą valdant turkams, dėl didelį plotą užimančių pasėlių trūkumo musulmonų bendruomenės ten nesikūrė. Santorino salos gyventojai savo bendruomenių gyvenimą organizavo demokratiškai ir, visapusiškai pasinaudoję tuo, kad Osmanų imperijai užkariavus Egėjo jūros regioną čia įsivyravo taika, vykdė tokią prekybą ir laivybą, kokią vykdė priešistoriniais laikais. Aleksandrija, Taganrogas ir Konstantinopolis buvo svarbiausi centrai, į kuriuos buvo eksportuojami dideli Santorino salos vynuogės kiekiai. Remiantis istoriniais faktais žinoma, kad vynuogės „Vinsanto“ eksportas į Rusiją vykdytas bent nuo 1786 m. Iš tiesų, Santorino salos ekonomika patyrė nuosmukį, kai dėl Spalio perversmo buvo sustabdytas vynuogės „Vinsanto“ eksportas į Rusiją.

Salos praeities įrodymai šiandien saugomi Akrotirio ir Mesa Vuno archeologinių kasinėjimų vietose, Santorino salos ir Atėnų archeologijos muziejuose ir *Gyzi Megaron* kultūros centre. Iš tiesų, visa sala su savo kaldera, ugnikalnių uolienomis, tradicinėmis gyvenvietėmis, bokštais ir urvais yra paminklas gyvajai istorijai.

Šiandien čia yra modernių technologijų įrangą naudojančių vynuogės daryklų, kuriose visapusiškai pasiruošta gaminti rūšinį vyną.

Šis kultūrinis, socialinis ir ekonominis ryšys pastaraisiais metais patvirtintas keliais įvykiais saloje, pavyzdžiui, *Ampelos* (vynuogių) simpoziumu. Šiam tarptautiniam vynuogių simpoziumui pasirinkta Santorino sala, nes ji ne tik viena gražiausių ir unikaliausių pasaulio vietų, bet ir turi 3 500 metų senumo vynuogių auginimo ir vynuogės gamybos tradiciją. Šios tradicijos puoselėjimas artimai susijęs su unikalia šios vulkaninės Egėjo jūros salos ekosistema.

8.10. *Natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno ir iš vytintų vynuogių gaminamo likerinio vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Geografinė aplinka ir geografinė kilmė

SKVN žymimų vynuogių „Santorini“ gamybos vietovėje vynuogynai apima maždaug 12 000 stremų plotą. Jis prasideda jūros lygyje ir kyla iki 300 metrų aukštyje esančių vynuogynų terasų.

Regione vyrauja tipiškas Viduržemio jūros klimatas, kuriam būdinga intensyvi saulės šviesa, karštos ir sausos vasaros ir švelnios žiemos. Vidutinė didžiausia metinė temperatūra yra 23 °C, o mažiausia – 14 °C. Bendras metinis kritulių vidurkis yra 250–370 mm.

Santorino sala daugiausia sudaryta iš terciaro metu susidariusio vietos dirvožemio telkinių, pemzos ir lavos. Santorino dirvožemis smėlingas su labai mažais kiekiais molio. Jame taip pat mažai organinių medžiagų ir, išskyrus nedidelį plotą aplink Profitis Ilijo kalvą, jo sudėtyje nėra kalcio karbonato. Dėl šių priežasčių, nepaisant to, kad žemėje daug kalio, augalai negali sugerti tokio jo kiekio, kuris reikalingas vyno rūgščiai neutralizuoti. Dėl šios priežasties Santorino salos vynai pasižymi dideliu rūgštingumu. Kalio sugerama mažai dar ir dėl vyraujančio klimato, kuriam būdingi reti lietūs, ir dėl to, kad vynuogynai nėra drėkinami.

Sala yra ypatingai sausa. Vasaros mėnesiais, kai vynuogės noksta, temperatūra dieną yra labai aukšta. Per šį ilgai trunkantį sausą laikotarpį augalai vandens gauna iš rūko, susidarančio dėl jūros garavimo. Jis kyla nuo kalderos ir padengia salą.

Be to, vasaros mėnesiais salą negailestingai talžo šiaurės vėjai, vadinami *Meltemi*, kurie neleidžia vynuogėse kauptis drėgmei dienos metu. Tačiau naktį, temperatūrai sumažėjus ir klimato sąlygoms pakitus į palyginti drėgnas, salos vulkaninės kilmės dirvožemis sugeria drėgmę ir taip vyksta vynmedžių maitinimas.

Tose vietose, kur žemės nuolydis status, Santorino salos žmonės pastatė garsiuosius *pezoules* (laiptus). Kitaip tariant, jie suformavo žemę į terasas, kad palengvintų auginimą ir sumažintų vandens nuostolius.

Dėl šio unikalaus klimato ir dirvožemio derinio Santorino saloje auginamos vynuogės greitai sunoksta ir išlaiko rūgštingumą.

Kaip ir visa kita vėjo talžomoje Santorino saloje, vynmedžiai yra unikalios formos. Augalai sodinami tarp jų paliekant didelius tarpus ir įkasami giliai į žemę. Siekiant apsaugoti vynuoges nuo negailestingų vėjų, kurie talžo salą žiemos metu, Santorino žmonės genį vynmedžius tokiu būdu, kad augdami į vidų jie suformuotų vainiką.

Didelių nuostolių dėl vabzdžių ir ligų pasitaiko retai. Vienintelė augalų apsaugos intervencija yra vynmedžių purškimas sieros preparatu vieną ar du kartus pavasarį apsaugos tikslais.

Santorino salos vynuogynai yra seniausi visoje Graikijoje. Kai kurie vynmedžiai gali būti net 300 metų senumo. Vynmedžiai turi savo šaknis. Jie nėra įskiepijami į amerikietiškuosius poskiepius. Taip yra todėl, kad filoksera, kenksmingas vabzdys, kuris tebeaikina vynuogynus visame pasaulyje, niekada čia neatkeliavo. Laimei, jam nepalankus salai būdingas vulkaninės kilmės dirvožemis, kuriame nedaug molio ir labai daug smėlio (93–97 proc.).

Taigi, įvairūs veiksniai lemia pasaulyje unikalų mikroklimatą, kuriame vynuogės puikiai subręsta. Dėl šių veiksnių, taip pat saulės ir brandinimo poveikio, gaminamas saldus vinas pasižymi intensyviomis savybėmis ir nuostabiu aksominiu skoniu.

8.11. *Natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno ir iš vytintų vynuogių gaminamo likerinio vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Informacija apie produktą

Santorino ir Tirasijos salų vynuogynai prilygsta tikriems belvederiams, nes iš jų atsiveria Egėjo jūros panorama. Dėl vasarą pučiančių šiaurės vėjų, garsiųjų *Meltemi*, užkertamas kelias aukštai temperatūrai ir taip sukuriama ypatingas mikroklimatas. Dėl to vynuogės geriau sunoksta ir geresnė jų analitinė sudėtis, susiformuojanti nokimo etape, t. y. atsižvelgiant į jų rūgštingumą, spalvą, aromatines savybes, cukraus kiekį ir kt. Rezultatas – išskirtinės kokybės vynai.

Be to, SKVN žymimų vynu „Santorini“ kokybę užtikrinama klimato, salų dirvožemio sudėties, auginamų vynuogių veislių, vynmedžių priežiūros ir naudojamų vyno gamybos būdų deriniu.

SKVN žymimą natūraliai saldų / vytintų vynuogių baltąjį vyną ir iš vytintų vynuogių gaminamą likerinį vyną „Santorini“ sudaro ne mažiau kaip 51 proc. „Assyrtiko“ veislės vynuogių. Likusią dalį sudaro vynuogių veislės „Aidani“ ir „Athiri“ bei nedideli kiekiai atvežtų baltųjų vynuogių veislių, tradiciškai auginamų Santorino ir Tirasijos salų grupėje. Konkrečiai tai veislės „Gaidouria“, „Katsano“, „Moschato“ (baltųjų vynuogių), „Monemvassia“, „Platani“, „Potamissi“ ir raudonųjų vynuogių veislė „Roditis“.

Nuėmus derlių, vynuui „Vinsanto“ gaminti skirtos vynuogės paliekamos džiūti karštoje Egėjo jūros saulėje, o nuo puvimo jas apsaugo dirvožemio laidumas. Po 7–12 dienų vynuogės praranda didžiąją dalį drėgmės, o visos jų savybės suintensyvėja. Tada vynuogės švelniai traiškomos ir presuojamos, prasideda lėta fermentacija, kuri stebima kasdien. Dėl didelio cukraus kiekio fermentacija sustoja per anksti. Rezultatas – natūraliai saldus vynas be papildomai įpilto stipraus alkoholio. Tada vynas brandinamas ažuolo statinėse ne trumpiau kaip 24 mėnesius. Laikas vynuui „Vinsanto“ dosnus, o jo poveikis vyno, ramiai besišilinto tamsiuose salų rūsiuose, aromatu ir skoniu – neįkainojamas. Ilgainiui vyno „Vinsanto“ savybės suintensyvėja, jis įgauna nuostabų aksominį skonį, todėl brandinimas – neatsiejama jo gamybos dalis.

Pagaminti vienam litrui vyno „Vinsanto“ reikia apie 6 kg vynuogių. Šis kiekis gali padidėti iki 10 kg, priklausomai nuo ilgo brandinimo metu vykstančio garavimo. Todėl šis vynas – didelė retenybė, kaip ir viskas, kas labai vertinga.

Didingumo vynuui „Vinsanto“ suteikiama naudojant minėtas vietines vynuogių veisles. Veisle „Assyrτικο“ prisidedama prie jo gaivaus rūgštingumo, kilnumo ir minerališkumo; dėl veislės „Aidani“ jam suteikiama sodrumo ir intensyvumo, jam būdingo svaiginančio aromato; o veisle „Athiri“ jam suteikiama subtilumo ir švelnumo. Kartu jos padeda sukurti „Vinsanto“ būdingą kompleksiskumą.

8.12. *Natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno ir iš vytintų vynuogių gaminamo likerinio vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Priežastinė sąveika

Kaip nurodyta ankstesniuose skirsniuose, SKVN žymimų vynu „Santorini“ unikalumo priežastis – salai būdingos ypatybės ir taikomi specifiniai auginimo metodai. Konkrečiai:

1. vynmedžio formavimas krepšelio forma. Santorino saloje naudojamas ypatingas vynuogių auginimo metodas – nuo seno taikyta ir vis dar taikoma vietos praktika. Patyrę Santorino salos vynuogių augintojai vynmedžius formuoja krepšelių forma sukdami jų šakas į didelius vainikus, primenančius natūraliai vulkaniniame salos dirvožemyje susiformavusius krepšius. Nokstančias vynuoges nuo bet kokių rizikų saugo krepšelių . Be to, vynmedžiai čia geba augti nepaisant ypač nepalankaus Santorino salos dirvožemio ir klimato sąlygų. Šios sąlygos yra tokios:
 - labai stiprus vėjas, ypač pavasarį, o tai sezonas, kurio metu dygsta nauji ūgliai;
 - pučiant vėjui smarkiai talžantis vulkaninės kilmės dirvožemio smėlis;
 - visą vasarą svilinti saulė;
 - vandens trūkumas (išskyrus dėl garuojančios jūros naktį susidarantį rūką),
2. iš pempzos ir pelenų mišinio sudarytas smėlingas ir gerai vandenį absorbuojantis vietos dirvožemis, kuriame gausu magnio, kalcio ir geležies;
3. Viduržemio jūros klimatas, kuriam būdingos švelnios žiemos ir vėsios vasaros, nes iš šiaurės pučiantis jūros vėjas atvėsina orą vynuogynuose, ir
4. didelis dienos ir nakties temperatūrų skirtumas, taip pat jūrinis rūkas, kuris nusileidžia ant vynuogynų, atvėsindamas vynmedžius ir apsaugodamas juos nuo stiprios saulės šviesos, taip sudarydamas sąlygas vynuogėms kokybiškai vystytis.

Dėl visų šių veiksnių sąveikos, taip pat vynuogių džiovavimo saulėje, gaminamiems vynams būdingas intensyvus ir kompleksiškas aromatas. Juntami prieskonių, razinų sirupo, šokolado, kavos, arbatos, rūgščiųjų vyšnių, slyvų ir figų, vyšnių ir rūgščiųjų vyšnių uogienės bei korio kvapai. Brandinant aromatas intensyvėja ir tampa labiau kompleksiškas. Ragaujant juntamas vyno sodrumas, taip pat intensyvus rūgštingumas, suteikiantis pusiausvyros saldumui. Tai išbaigto, aksominio skonio vynas, kuriame aiškiai juntamas medaus ir citrinų skonis. Šiam vynu būdingas unikalus aromatų ir skonio kompleksiskumas, puiki struktūra ir ilgai išliekantis poskonis.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpildymas, ženklavimas, kiti reikalavimai)**

Papildomos su vyno ženklavimu susijusios nuostatos

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

1. Konkretiems gamybos metodams pavadinti vartojami terminai

2005 m. birželio 9 d. Ministro sprendimo Nr. 280557, kuriuo nustatomas vynu su aukščiausios kokybės saugomos kilmės vietos nuoroda ir vietos vynu nuoroda brandinimo, ilgo brandinimo ir teikimo rinkai laikas ir ženklinant tokius vynus vartojami terminai, susiję su jų gamybos arba paruošimo metodais (2005 m. birželio 15 d. Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 818), 1 straipsnyje pateikiamos sąlygos dėl šių terminų vartojimo:

- „NEOS OINOS“ arba „NEAPOS OINOS“ (JAUNAS VYNAS);
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (BRANDINAMAS STATINĖSE ARBA BRANDINTA STATINĖSE);
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ILGAI BRANDINTA STATINĖSE ARBA ILGAS BRANDINIMAS STATINĖSE).

2. Vynuogių derliaus metų nurodymas etiketėje

Jei ženklinant vyną vartojami terminai „NEOS OINOS“ arba „NEAPOS OINOS“ (jaunas vynas), vadovaujantis 2005 m. birželio 9 d. Ministro sprendimo Nr. 280557, kuriuo nustatomas vynu su aukščiausios kokybės saugomos kilmės vietos nuoroda ir vietos vynu nuoroda brandinimo, ilgo brandinimo ir teikimo rinkai laikas ir ženklinant tokius vynus vartojami terminai, susiję su jų gamybos arba paruošimo metodais (2005 m. birželio 15 d. Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 818), 1 straipsnio 2 dalimi, privaloma nurodyti vynuogių derliaus metus.

3. Tradiciniai terminai

— Tradiciniai terminai nustatyti 2002 m. vasario 7 d. Ministro sprendimu Nr. 235309 dėl vyno gamyboje vartojamų tradicinių terminų, susijusių su kilmės vietos nuoroda arba geografine nuoroda, patvirtinimo (Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 179/6.2005).

Pagal minėtą Ministro sprendimą tradiciniai terminai, kurie gali būti vartojami ženklinant SGN „Santorini“ žymimus vynus, yra šie: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / *Blanc de blancs* (baltasis vynas iš baltųjų vynuogių), ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / *Vin de vignoble(s) insulaire(s)* (vynas iš saloje esančiuose vynuogynuose užaugintų vynuogių), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / *Vin de vignobles en terrasses* (vynas iš vynuogynų terasose užaugintų vynuogių), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / *Vin de collines* (vynas iš kalvose esančių vietovių), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / *Vin de coteaux* (vynas iš šlaituose esančių vietovių).

— Tradicinių terminų, susijusių su kilmės vietos nuoroda arba geografine nuoroda, nurodymas pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 112 straipsnį.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 113 straipsniu ir kaip apibrėžta ir užregistruota elektroninėje duomenų bazėje „e-ambrosia“, SGN „Santorini“ žymimo vyno etiketėje gali būti vartojami šie tradiciniai terminai, jei laikomasi atitinkamų ES ir nacionalinės teisės aktų sąlygų:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (aukščiausios kokybės saugomos kilmės vietos nuoroda) vietoje SKVN, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (pagamintas iš specialiai atrinktų vynuogių), Επιλογή arba Επιλεγμένος (vynas iš atrinktų vynuogių arba rinktinis vynas), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) ir Λιαστός (vytintų vynuogių vynas).

Be to,

Νυχτέρι (Nykteri) – tradicinis pavadinimas, vartojamas žymėti SKVN žymimus sausus baltuosius vynus „Santorini“, kurių mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 13,5 proc. ir kurie fermentuojami talpyklose arba statinėse, o po to brandinami medinėse statinėse mažiausiai tris mėnesius;

„Vinsanto“ – tradicinis pavadinimas, vartojamas žymėti SKVN žymimus iš vytintų vynuogių gaminamus saldžius vynus „Santorini“.

Nukrypti leidžianti nuostata

Teisinė sistema

Nustatyta ES teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 5 straipsnio 1 dalis,

kuria papildomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl vyno sektoriaus kilmės vietos nuorodų, geografinių nuorodų ir tradicinių terminų apsaugos paraiškų, prieštaravimo procedūros, vartojimo apribojimų, produkto specifikacijų keitimo, apsaugos panaikinimo, ženklinimo ir pateikimo.

Produkto specifikacijos nuoroda

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

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vynu sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(2022/C 143/10)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINĮ BENDROJO DOKUMENTO PAKEITIMĄ

'Αγιο 'Ορος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Pranešimo data: 2021 12 31

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Priedama formuluotė, kurioje nurodoma, kad gaminant raudonąjį ir baltąjį vytintų vynuogių vyną vynuogės turi būti džiovinamos 10–15 dienų.**

Priežastis. Tai laikas, kurio reikia, kad būtų pasiektas pageidaujamas vynuogių, kurios renkant derlių jau yra pernokusios (cukraus kiekis didesnis kaip 270 g/l), cukraus kiekis (350–370 g/l), kartu išlaikant kitas jų savybes, pavyzdžiui, užtikrinant, kad jos būtų nepažeistos, sveikos bei sultingos ir jas būtų galima lengvai spausti ir pagaminti pakankamą kiekį vynuogių sulčių.

Iš dalies pakeistas skirsnis „Vyno gamybos metodai“.

2. **Skirsnio „Specifiniai vyno gamybos metodai“ b punkto pakeitimas**

Skirsnio „Specifiniai vyno gamybos metodai“ b punktas pakeičiamas taip:

„b) Vynmedžiams suteikiama taurės forma arba jie formuojami į vienpetį arba dvipetį kordoną, sudarant sąlygas formuoti nuolatiniam kordonui arba naudojant keičiamą lazdelę.“

Priežastis. Vynmedžiai Atono kalno vietovėje pradėti auginti X a. ir iš pradžių vyndariai vynmedžiams suteikdavo tradicines formas, pavyzdžiui, taurės, bet taip pat leisdavo jiems augti laisviau (be kita ko, naudodami stoginius treliažus arba leisdami jiems vyti nesudarant galimybių augti į viršų ir pan.). Ilgainiui, vynmedžių auginimui tapus labiau mechanizuotam, buvo imti taikyti modernesni ir efektyvesni formavimo metodai, pavyzdžiui, sausesnėse, nedrėkinamose vietovėse – kordono metodas *Royat*, sudarant sąlygas formuoti nuolatiniam kordonui, o derlingesnėse, drėkinamose vietovėse – metodas *Guyot*, naudojant keičiamą lazdelę. Žinoma, atsižvelgiant į seną vynmedžių auginimo tradiciją, kai kuriose Atono kalno vietovėse vynmedžiai vis dar sėkmingai genimi taurės forma (nors tai mažiau produktyvu), dar ir todėl, kad vietovei būdingas ypatingas polinkis į dvasinius aspektus, todėl komercinė vertė čia nėra svarbiausias rūpestis.

Iš dalies pakeistas skirsnio „Vyno gamybos metodai“ punktas „Specifiniai vyno gamybos metodai“.

3. **Į baltojo vyno ir vytintų vynuogių vyno veislių derinį įtraukiamos naujos veislės**

a) Į baltojo vyno (sauto, pusiau sauso, saldaus) veislių derinį įtrauktos baltųjų vynuogių veislės „Malageuzia“ ir „Muscat of Alexandria“, jas naudojant laisvai pasirinkta proporcija.

b) Į vytintų vynuogių vyno veislių derinį įtrauktos baltųjų vynuogių veislės „Malageuzia“ ir „Muscat of Alexandria“, jas naudojant laisvai pasirinkta proporcija.

Priežastis. Po 1990 m. „Malagouzia“ veislę imta auginti intensyviai ir ji pirmą kartą dideliu mastu pasodinta kaimyniniame Sitonijos pusiasalyje. Netrukus ji tapo viena iš populiariausių Graikijos vynuogynuose auginamų veislių, o ant Atono kalno ji auginama pastaruosius 15 metų. Tai augi ir produktyvi veislė. Kadangi ši veislė jautri kekerui ir drėgmės pertekliui, ji auginama tose vynuogyno dalyse, kurios yra vidutiniame aukštyje arba aukščiau, paprastai ten, kur žemė nuožulni ir vanduo gerai nubėga. Šios sąlygos būdingos Atono kalnui, kur ši veislė auginama

(¹) O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

itin rūpestingai, įskaitant tręšimo, drėkinimo, o atėjus vasarai, ir defoliacijos (ūglių ir lapų šalinimo) atžvilgiais. Ji naudojama sausiesiems, pusiau sausiesiems ir saldiems baltiesiems vynams gaminti – viena arba kartu su kitomis veislėmis (pvz., veisle „Asyrtiko“), turinčiomis kitokių savybių. Vynams būdingas vidutinis rūgštingumas ir vyraujantis žaliųjų citrinų ir persikų aromatas, kai vynuogės auginamos netoli jūros esančiuose sklypuose. Jei vynuogynai auginami didesniame aukštyje, taip pat juntami žoliniai baziliko ir kitų aromatinių žolelių aromatai.

Veislė „Muscat of Alexandria“ Atono kalno vietovėje greičiausiai atsirado po 1922 m., šią veislę atsivežus pabėgėliams ir ėmus ją sodinti daugiausia Šiaurės Graikijoje ir Lemno saloje. 1934 m. kunigas vienuolis Eulogios Kourilas rašė, kad Didžiosios lauros vienuolyne buvo auginama „žavingoji Aleksandrina“. *Simonos Petra* vienuolynui iš jam priklausančių žemių Lemno saloje buvo tiekiamos ne tik vynuogės (kai Atono kalno vynuogių derlius būdavo nepakankamas vienuolių poreikiams patenkinti), bet ir dauginamoji medžiaga. Galiausiai veislė oficialiai įregistruota 1960 m. Atono pusiasalyje ji auginama apie 100 metų, todėl yra puikiai prisitaikiusi prie vietovės klimato ypatumų.

Veislė ypač gerai auga vidutinio sunkumo smėlingame bei molingame Atono kalno dirvožemyje, kurio pH – 6–8. Ji yra vidutiniškai augi, produktyvi ir atspari sausroms, o jos vynuogės didelės su šviesiai geltona odele. Derlius užauga laikotarpiu nuo rugpjūčio pabaigos iki rugsėjo 10 d., priklausomai nuo metų. Atono kalno vynuogynuose šios veislės vynuogės prinoksta šiek tiek anksčiau nei kitose Graikijos dalyse, kuriose ji auginama.

Iš veislės „Muscat of Alexandria“ vynuogių gaminami skaidrios geltonos spalvos vynai, turintys aukšinių ir žalių atspalvių, juose dominuoja rožės, jazmino, kaulavaisių ir vynuogės aromatas su mėtų pokvapiu. Tai vidutinio sodrumo ir rūgštingumo vynai, pasižymintys išliekančiu poskoniu (ilgiau nei vidutiniškai) dėl jų intensyvių aromatinių savybių. Šių vynų alkoholio tūris ir rūgštingumas vidutiniški, todėl jie tinka maišyti su kitomis veislėmis, pvz., veisle „Asyrtiko“, iš kurių pagamintų vynų rūgštingumas didesnis. Išskyrus kelis retus atvejus, šiuos vynus brandinti galima ne ilgiau kaip 4 metus, todėl juos vartoti reikia kol jie jauni.

Skirsniai „Patvirtintos vyninių vynuogių veislės“ ir „Ryšys su geografine vietove“ buvo iš dalies pakeisti papildant dalis „Geografinės vietovės duomenys“, „Produkto duomenys“ ir „Priežastiniai ryšiai“ .

4. Į raudonojo vyno, rožinio vyno, raudonojo likerinio vyno ir vytintų vynuogių vyno veislių derinį įtraukiamos naujos veislės

- a) Į raudonojo vyno (sausio, pusiau sausio, saldaus) veislių derinį įtrauktos raudonųjų vynuogių veislės „Merlot“, „Cabernet Franc“, „Agiorgitiko“ ir „Hamburg Muscat“, jas naudojant laisvai pasirinkta proporcija.
- b) Į rožinio vyno (sausio ir pusiau sausio) veislių derinį įtrauktos raudonųjų vynuogių veislės „Merlot“, „Cabernet Franc“, „Agiorgitiko“ ir „Hamburg Muscat“, jas naudojant laisvai pasirinkta proporcija.
- c) Į raudonojo likerinio vyno veislių derinį įtrauktos raudonųjų vynuogių veislės „Merlot“, „Cabernet Franc“, „Agiorgitiko“ ir „Hamburg Muscat“, jas naudojant laisvai pasirinkta proporcija.
- d) Į vytintų vynuogių vyno veislių derinį įtrauktos raudonųjų vynuogių veislės „Merlot“, „Cabernet Franc“, „Agiorgitiko“ ir „Hamburg Muscat“, jas naudojant laisvai pasirinkta proporcija.

Priežastis. Veislės „Merlot“ ir „Cabernet Franc“ yra tarptautinės, daugiavalentės veislės, ant Atono kalno auginamos jau ne vienus metus ir kol kas labai gerai prisitaikiusios prie jo dirvožemio ir klimato sąlygų. Vynuogės gerai sunoksta, jų spalva vienoda, o cukraus koncentracija tinkama. Iš „Merlot“ vynuogių pagaminti vynai yra tamsiai raudonos spalvos, sodrūs, o jų alkoholio koncentracija didelė. „Cabernet Franc“ vynuose yra taninų, alkoholio kiekis juose tinkamas ir juos galima ilgai brandinti. „Agiorgitiko“ yra daugiavalentė graikiška veislė. Šiaurinėje Graikijos dalyje ji pradėta auginti palyginti neseniai ir, atrodo, kad ją auginant Chalkidikės pusiasalyje, ir ypač ant Atono kalno, gerai išsaugomos jos savybės. Tai produktyvi ir aromatinga veislė, iš kurios gaminamuose vynuose juntami švelnūs taninai, todėl ja (kartu su veisle „Hamburg Muscat“) praturtinamas veislių, naudojamų gaminant SGN žymimus vynus „Αγιο Όρος / Agio Oros“, kuriuose vyrauja stiprumu ir taninais pasižyminčios veislės, derinys. Galiausiai „Hamburg Muscat“ yra veislė, auginama visoje Graikijoje. Galiausiai „Hamburg Muscat“ yra veislė, auginama visoje Graikijoje. Atono kalno vynuogynuose ji daugiausia naudojama gaminant sausą ir pusiau sausą rožinį vyną ir pusiau sausą, saldų ir vytintų vynuogių raudonąjį vyną. Jos derlius mažesnis nei įprasta šioje vietovėje, todėl iš jo gaminami specialūs vynai, kuriems būdinga didelė alkoholio koncentracija, švelnūs taninai ir aromatingas poskonis.

Skirsniai „Patvirtintos vyninių vynuogių veislės“ ir „Ryšys su geografine vietove“ buvo iš dalies pakeisti papildant dalis „Geografinės vietovės duomenys“, „Produkto duomenys“ ir „Priežastiniai ryšiai“ .

5. Tradicinio termino „Nama“ įtraukimas

Priežastis. „Nama“ – saldaus raudonojo (vytintų vynuogių arba likerinio) vyno, tradiciškai naudojamo Šv. Mišių šventėje, pavadinimas. Tai specialiu tikslu gaminamas vinas, kuriam būdingas mažas rūgštingumas ir nedidelis alkoholio kiekis. Laikantis tradicijos, jis jau šimtmečius gaminamas Atono kalno vietovėje.

Iš dalies pakeistas skirsnis „Tradicioniai terminai“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. Pavadinimas (-ai)

Άγιο Όρος / Agio Oros

2. Geografinės nuorodos tipas

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas
3. Likerinis vinas
15. Vytintų vynuogių vinas

4. Vyno (-ų) aprašymas

1. *Sausas raudonasis vinas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: tamsiai raudona spalva su rubino atspalviu.

Aromatas: intensyvus miško vaisių ir prieskonių aromatas, kuris taip pat pasižymi vanilės ar tabako pokvapiais, priklausomai nuo to, kiek laiko jis brandintas.

Skonis: subalansuota skonių paletė, papildoma puikia struktūra, tinkamu rūgštingumu ir švelniais taninais.

- Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 11,0 tūrio proc.
- Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,5 tūrio proc.
- Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne daugiau kaip 9,0.
- Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,0 g/l vyno rūgšties.
- Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.
- Jeigu cukraus kiekis yra didesnis kaip 4 g/l, taikomos Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalyje nustatytos sąlygos.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

2. *Pusiau sausas raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: tamsiai raudona spalva su rubino atspalviu.

Aromatas: malonus raudonųjų vaisių (saldžiųjų ir paprastųjų vyšnių) aromatas.

Skonis: vaisinis ir švelnus skonis, aksominė tekstūra ir malonus poskonis.

- Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,5 tūrio proc.
- Bendras cukraus kiekis (g/l) – mažiausiai 4,5 g/l ir daugiausiai 17,5 g/l.
- Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,0 g/l vyno rūgšties.
- Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.
- Jeigu cukraus kiekis yra didesnis kaip 12 g/l, taikomos Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalyje nustatytos sąlygos.
- Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis yra 200 mg/l raudonuosiuose vynuose, kuriuose cukraus kiekis, reiškiamas gliukozės ir fruktozės suma, yra ne mažesnis kaip 5 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

3. *Saldus raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: tamsiai raudonos spalvos su purpuriniu, rubino, violetiniu arba melsvu atspalviu; kartais vynui bręstant jis tampa plytų raudonumo spalvos.

Aromatas: kompleksiško ir intensyviai aromatingo kvapo su vyraujančiais medaus arba džiovintų vaisių aromatais.

Skonis: turtingo ir saldaus skonio, būdingas subalansuotas rūgštingumas.

- Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 15,0 tūrio proc.
- Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,5 tūrio proc.
- Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne mažiau kaip 45.
- Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties.
- Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.
- Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis yra 300 mg/l saldžiuose vynuose, kuriuose visuminė alkoholio koncentracija siekia 15 tūrio proc. arba daugiau, o cukraus kiekis lygus 45 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	300

4. *Sausas rožinis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: šviesiai rausvos spalvos, kartais su oranžiniu atspalviu.

Aromatas: raudonųjų vaisių ir rožių kvapo, taip pat, priklausomai nuo naudojamos veislės, juntami žoliniai (saldžiosios paprikos) pokvapiai.

Skonis: aromatas atsispindi skonyje, turi ilgai išliekantį poskonį, yra malonus ir vaisiškas gomuryje, turi gaivaus rūgštingumo.

- Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 11,0 tūrio proc.
- Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.
- Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne daugiau kaip 9,0.
- Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties.
- Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.
- Jeigu cukraus kiekis yra didesnis kaip 4 g/l, taikomos Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalyje nustatytos sąlygos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

5. *Pusiau sausas rožinis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: tamsiai rausvos arba oranžinės spalvos, priklausomai nuo ekstrahuojamų medžiagų kiekio.

Aromatas: būdingi saldžių raudonųjų uogų (braškių, aviečių ir saldžiųjų vyšnių) aromatai.

Skonis: vidutinio sodrumo vynas, pasižymintis glotnumu, bendrai subalansuotas dėl savo švelnaus rūgštingumo, kurį atsveria saldumas.

- Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.
- Bendras cukraus kiekis (g/l) – mažiausiai 4,5 g/l ir daugiausiai 17,5 g/l.
- Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgštis.
- Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.
- Jeigu cukraus kiekis yra didesnis kaip 12 g/l, taikomos Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalyje nustatytos sąlygos.
- Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis yra 250 mg/l rožiniuose vynuose, kuriuose cukraus kiekis, reikšiamas gliukozės ir fruktozės suma, yra ne mažesnis kaip 5 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

6. Sausas baltasis vynas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: labai skaidrus ir geltonas, turintis žalių atspalvių.

Aromatas: būdingi daugiausia citrusinių ir baltųjų vaisių (persikų, obuolių) kvapai.

Skonis: paprastai gaivus ir subalansuotas, ilgai išliekantis.

- Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 11,0 tūrio proc.
- Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.
- Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne daugiau kaip 9,0.
- Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgštis.
- Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.
- Jeigu cukraus kiekis yra didesnis kaip 4 g/l, taikomos Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalyje nustatytos sąlygos.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgštis

Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

7. *Pusiau sausas baltasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: ryškiai auksinės geltonos spalvos.

Aromatas: stipraus ir vaisinio kvapo su vyraujančiu gėlių aromatu.

Skonis: sodraus skonio ir didelio rūgštingumo, gomuriui malonios struktūros.

- Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.
- Bendras cukraus kiekis (g/l) – mažiausiai 4,5 g/l ir daugiausiai 17,5 g/l.
- Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties.
- Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.
- Jeigu cukraus kiekis yra didesnis kaip 12 g/l, taikomos Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalyje nustatytos sąlygos.
- Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis yra 250 mg/l baltuosiuose vynuose, kuriuose cukraus kiekis, reiškiamas gliukozės ir fruktozės suma, yra ne mažesnis kaip 5 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/34 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

8. *Saldus baltasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: geltonos spalvos su žaliu atspalviu, brandinant gali įgyti tamsiai geltoną atspalvį.

Aromatas: kompleksiško ir intensyvaus aromato su vaisiniu, gėlių ir saldžiai aštriu poskoniu, priklausomai nuo naudojamų veislių.

Skonis: subalansuoto ir saldaus, visą gomurį užpildančio skonio, turi ilgai išliekanti, aromatingą poskonį.

- Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 15,0 tūrio proc.
- Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,0 tūrio proc.
- Bendras cukraus kiekis (g/l) – ne mažiau kaip 45.
- Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties.
- Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.

- Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis yra 300 mg/l, o visuminė alkoholio koncentracija sudaro daugiau kaip 15 tūrio proc. (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	300

9. Raudonieji likeriniai vynai

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: tamsiai purpurinės spalvos su rubino atspalviu.

Aromatas: intensyvaus riešutų, džiovintų raudonųjų uogų, medaus, vaško ir tamsiojo šokolado aromato.

Skonis: stipraus, intensyvaus ir gomurį užpildančio subalansuoto, saldaus skonio.

- Didžiausia faktinė alkoholio koncentracija – 22,0 tūrio proc.
- Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 17,5 tūrio proc.
- Mažiausias cukraus kiekis – mažiausiai 221 g/l vynuogių misos.
- Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgštis.
- Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.
- Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis likeriniuose vynuose yra 200 mg/l, o cukraus kiekis juose ne mažesnis kaip 5 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	15
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

10. Baltasis vytintų vynuogių vinas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: tamsiai geltonos spalvos su kavos spalvos atspalviu, priklausomai nuo brandinimo laikotarpio.

Aromatas: kompleksiško kvapo, kuriame susipina saldžių prieskonių, tokių kaip cinamonas ir rožė, ir džiovintų vaisių, tokių kaip abrikosai ir razinos, aromatai.

Skonis: švelnaus ir saldaus skonio, kuriam būdingas gaivus rūgštingumas ir labai maloni struktūra.

- Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 16,0 tūrio proc.
- Mažiausias bendras cukraus kiekis (g/l) – 45 g/l.
- Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties.
- Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.
- Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis saldžiuosiuose vynuose, pagamintuose iš vytintų vynuogių, yra 400 mg/l, o likutinio cukraus kiekis juose ne mažesnis kaip 45 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	30
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	400

11. Raudonasis vytintų vynuogių vinas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: tamsios karamelės spalvos su raudonojo koralo atspalviu.

Aromatas: kompleksiško džiovintų vaisių – figų, abrikosų, razinų – ir saldžių prieskonių aromato.

Skonis: kompleksiško, gomurį užpildančio, subalansuotai saldaus skonio ir džiovintų vaisių, tokių kaip abrikosai ir figos, kvapo.

- Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 16,0 tūrio proc.
- Mažiausias cukraus kiekis – 140 g/l.
- Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties.
- Didžiausia alkoholio koncentracija turi atitikti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytas vertes.
- Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis saldžiuosiuose vynuose, pagamintuose iš vytintų vynuogių, yra 400 mg/l, o likutinio cukraus kiekis juose ne mažesnis kaip 45 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytą nukrypti leidžiančią nuostatą).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties

Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekivalentais viename litre)	30
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	400

5. Vyno gamybos metodai

5.1. Specifiniai vyno gamybos metodai

1. Vynmedžių formavimo sistema

Auginimo metodas

Vynmedžiams suteikiama taurės forma arba jie formuojami į vienpetį arba dvipetį kordoną, sudarant sąlygas formuotis nuolatiniam kordonui arba naudojant keičiamą lazdele.

2. Baltųjų vynų ir baltųjų vytintų vynuogių vynų gamyba

Vyno gamybos apribojimai

a) Baltieji vynai

SGN žymimas baltasis vynas „Άγιο Όρος / Agio Oros“ gaminamas naudojant šiuolaikines vyno gamybos technologijas. Alkoholinio rūgimo metu temperatūra neturi būti aukštesnė kaip 20 °C.

b) Baltieji vytintų vynuogių vynai

Derlius nuimamas, kai vynuogės pernoksta (cukraus kiekis jose didesnis kaip 270 g/l), o po to jos 10–15 dienų paliekamos džiūti saulėje, kol pasiekiamas pageidaujamas 350–370 g/l cukraus kiekis. Tada vynuogės spaudžiamos į misą ir kontroliuojamoje 16–18 °C temperatūroje vyksta alkoholinis rūgimas.

3. Raudonųjų vynų, raudonųjų vytintų vynuogių vynų, raudonųjų likerinių vynų ir rožinių vynų gamyba

Vyno gamybos apribojimai

a) Raudonieji vynai

SGN žymimas raudonasis vynas „Άγιο Όρος / Agio Oros“ gaminamas naudojant tradicinius raudonojo vyno gamybos būdus.

b) Raudonieji vytintų vynuogių vynai

Derlius nuimamas, kai vynuogės pernoksta (cukraus kiekis jose didesnis kaip 270 g/l), o po to jos 10–15 dienų paliekamos džiūti saulėje, kol pasiekiamas pageidaujamas 350–370 g/l cukraus kiekis. Tada vynuogės spaudžiamos ir dedamos į fermentacijos talpyklą, kurioje alkoholinis rūgimas vyksta kontroliuojamoje 20–22 °C temperatūroje.

c) Raudonieji likeriniai vynai

Nurinkus vynuogių stiebelius ir šiek tiek jas išspaudus, jos dedamos į fermentacijos talpyklą, kurioje prasideda alkoholinis rūgimas. Alkoholinis rūgimas vyksta kontroliuojamoje 20–22 °C temperatūroje. Vynas atskiriamas nuo vynuogių išspaudų, kai jis įgyja pageidaujamas juslines savybes. Alkoholinis rūgimas sustabdomas įpilant neutralaus vyno kilmės alkoholio, kurio alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 96 tūrio proc., o mielės pašalinamos filtruojant.

d) Rožiniai vynai

SGN žymimas rožinis vynas „Άγιο Όρος / Agio Oros“ gaminamas naudojant šiuolaikines vyno gamybos technologijas. Alkoholinio rūgimo metu temperatūra neturi būti aukštesnė kaip 20 °C.

4. Specifiniai vyno gamybos metodai naudojami gaminant vynus

Specifiniai vyno gamybos metodai

- a) Gaminant pusiau sausą, pusiau saldų ir saldų vyną jį leidžiama saldinti laikantis atitinkamų nuostatų (Reglamento (ES) 2019/934 I priedo D dalis).
- b) Likerinis vynas gaminamas iš pusiau fermentuotos vynuogių misos, kurios natūrali alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, yra ne mažesnė kaip 12 tūrio proc., arba iš vyno, arba iš abiejų mišinio, į kurį įpilama tik neutralaus vyno kilmės alkoholio arba jį maišant, pavyzdžiui, su alkoholiu, gautu distiliuojant džiovintas vynuoges, kurio faktinė alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, yra ne mažesnė kaip 96 tūrio proc., arba su vynu arba džiovintų vynuogių distiliatu, kurio faktinė alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, yra ne mažesnė kaip 52 proc. ir ne didesnė kaip 86 proc.
- c) Vytintų vynuogių vynas gaminamas iš vynuogių misos, paliktos saulėje arba šešėlyje 10–15 dienų, siekiant dalinės dehidracijos. Vynas iš šios misos gaminamas ją rūginant ir į ją nededant nei vynuogių misos, nei rektifikuotos koncentruotos misos, nei žemės ūkio kilmės alkoholio arba distiliato nei prieš rūgimą, nei jo metu, nei jam įvykus, ir jokių kitu būdu nekoncentruojant iš vytintų vynuogių gautos misos. Cukraus ir alkoholio kiekis galutiniame produkte gaunamas tik iš fermentuotų vynuogių.

5.2. Didžiausias derlius

1. Galutinio produkto didžiausias gamybos kiekis hektolitrais iš vieno hektaro
96 hl iš vieno hektaro.
2. Didžiausias vynuogių derlius iš hektaro
12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

6. Nustatyta geografinė vietovė

SGN žymimų vynų „Άγιο Όρος / Agio Oros“ gamybos vietovė, esanti 10–400 metrų aukštyje, apima Atono kalno administracinę vietovę ir kaimyninį Uranupolio kaimą, esantį Stageiros–Akanto savivaldybėje, Chalkidikės nome.

7. Pagrindinės vyninių vynuogių veislės

- „Cabernet Franc N“
- „Cabernet Sauvignon N“
- „Chardonnay B“
- „Grenache Rouge N“
- „Merlot N“
- „Sauvignon Blanc B“
- „Syrah N“
- „Agiorgitiko N“
- „Athiri B“
- „Asyrtiko B“
- „Limnio N“
- „Malagouzia B“
- „Muscat of Alexandria B“
- „Hamburg Muscat N“
- „Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa“
- „Roditis Rs – Alepou“

8. Ryšys (-iai) su geografine vietove

8.1. Istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys

1. Istorinis ryšys

Remiantis įvairiais rašytiniais vienuolių liudijimais, vynuogynai Atono kalno teritorijoje buvo gerai išvystyti. Vynuogių auginimas dažnai minimas knygoje, kurią parašė kunigas vienuolis Eulogios Kourilas Lauriotis. Iš istorinių įrašų matyti, koku dideliu mastu vynuogės augintos Atono kalno vienuolynuose, kurie iki šiol turi savo vyno daryklas. Verta pabrėžti, kad kiekvienas vienuolynas kasmet pagamina apie 80–100 tonų vyno. Be 20 vienuolynų, ant Atono kalno taip pat yra priklausomų kolonijų, vadinamų šventaisiais *skitais* arba asketinėmis gyvenvietėmis ir šventosiomis celėmis, turinčių savas vynuogių auginimo ir vyno vartojimo tradicijas. Tradiciškai čia auginamos veislės yra „Limnio“, „Fokianos“, „Mavroudi“, „Roditis“ ir „Muscat of Alexandria“. Nuo 1990 m. auginamos tokios atvežtos veislės kaip „Merlot“, „Cabernet Sauvignon“ ir „Syrah“. Be to, per pastaruosius 15 metų pasodinta daugiau „Malagouzia“, „Agiorgitiko“, „Hamburg Muscat“ ir „Cabernet Franc“ veislių vynuodžių. Panašu, kad šios veislės labai gerai prisitaikė ir iš jų imta gaminti puikius, vietovei būdingus vynus.

Tai, kad ant Atono kalno buvo kuriami vienuolynai, lėmė organizuotą vynuogių auginimą ir vyno gamybą dideliu mastu. Pirmosios prekybos vynu Atono kalno teritorijoje taisyklės nustatytos dar 972 m. prekybos „konvencijoje“, tačiau vienuolynų vynais netrukus pradėta prekiauti ir už šios teritorijos ribų. Ateinantį tūkstantmetį daugelyje Graikijos dalių vienuolynai vaidino vynuogių auginimo veiklos sergėtojų vaidmenį ir jį atlikdami jie valdė gerai organizuotą vyno gamybą.

2. Likerinių vynu ir vytintų vynuogių vynu istorinis ryšys

Likeriniai vynai ir vytintų vynuogių vynai šioje vietovėje tradiciškai pradėti gaminti jau prieš 1 000 metų, kai be sausų vynu vienuoliai taip pat gamindavo tam tikrą kiekį saldaus vyno. Tai unikalus vinas, vartotas su maistu per pagrindines krikščioniškas šventes ir festivalius.

Šiai teritorijai būdinga aukšta temperatūra ir daug saulės, todėl joje auginamose vynuogėse kaupiasi daugiau cukraus, dėl kurio pasiekiami tokia alkoholio koncentracija bei aromatinės savybės, kurių reikia rūšiniams (likeriniams ir vytintų vynuogių) vynams gaminti.

Ilgainiui šie vynai tapo žinomi ir už gamybos vietovės ribų, o dėl savo kokybės ir unikalių juslinių savybių imti vertinti visoje Graikijoje.

Maždaug prieš 20 metų vietos vyno gamintojai pradėjo sistemingai gaminti ir platinti šiuos vynus, tradicinius metodus naudodami kartu su šiuolaikinėmis technologijomis.

Šiuo laikotarpiu jų šlovė toliau augo ir jų pavadinimai tapo neatsiejamai susiję su gamybos vietove, nes specifinės vynu savybės susijusios su naudojamomis veislėmis, taip pat dirvožemiu, klimato sąlygomis ir gamybos metodu.

3. Kultūrinis, socialinis ir ekonominis ryšys

Vynuogynai ir vinas nuo seno neatsiejami nuo vietos gyventojų kultūrinio, socialinio ir ekonominio gyvenimo. Kaip matyti iš įvairių renginių ir konferencijų, organizuojamų vynuui populiarinti, šio ryšio esama ir šiandien. Tai matyti ir iš vietos kultūrinių tradicijų. Vytintų vynuogių ir likeriniai vynai atlieka unikalų vaidmenį tam tikruose socialiniuose, kultūriniuose ir religiniuose renginiuose.

8.2. Geografinė aplinka

1. Geografinė aplinka ir geografinė kilmė

Vynuogių auginimo vietovė, kurioje gali būti gaminamas SGN žymimas vinas „Άγιο Όρος / Agio Oros“, yra Atono pusiasalio administracinėse ribose. Vynuogynai daugiausia išsidėstę prie jūros arba slaituose iki 400 metrų aukščio. Dirvožemio pH lygis čia geras, dirvožemis vidutinio sunkumo, paprastai tai smėlingas molis arba molingas smėlis, o kai kuriose vietose – smėlingas priemolis, kurio druskingumas nėra per aukštas ir kuriame daug geležies, vario ir magnio, taip pat pakankamas fosforo ir mangano kiekis.

Geologiniu atžvilgiu Atono pusiasalis yra Rodopų geologinės formacijos tęsinys ir jame vyrauja metamorfinės kristalinės uolienos (gneisas, žalioji uoliena, klintis, kristalinė klintis ir marmuras) ir vulkaninės kilmės uolienos (granitas, grandioritai ir ofitinės uolienos).

Morfologiniu atžvilgiu jai būdingi statūs šlaitai palei pakrantę, ji išvagota uolėtais kauburiais ir joje yra Atono kalnas, kuris, nuožulniai lyg piramidė, kylo iki 2 033 metrų aukščio. Atono pusiasalio klimatas susiformavo dėl šios uolėtos žemės, taip pat stačių pakrantės šlaitų ir jūros srovių pietiniame jo pakraštyje.

Remiantis Arnėjos, Neos Marmaro ir Stratonio meteorologijos stočių meteorologiniais duomenimis, Atono kalno vietovės klimatas svyruoja nuo Viduržemio jūros pakrantės klimato žemai esančiose teritorijose iki žemyninio Viduržemio jūros regiono klimato aukščiau esančiose teritorijose ir iki drėgno žemyninio klimato kalnuose. Šiam pereinančiam Viduržemio jūros regiono klimatui būdingos švelnios žiemos ir vėsios vasaros. Tiek žemumose, tiek kalnuotose vietovėse vyrauja toks mikroklimatas, kuriame šalnos retai padaro žalos, o temperatūra retai būna itin aukšta.

Šilčiausi mėnesiai yra liepa ir rugpjūtis, o vidutinė didžiausia temperatūra yra maždaug 31 °C. Šalčiausi yra sausio ir vasario mėnesiai, kuriais vidutinė temperatūra dieną yra apie 8 °C, tačiau tai nekelia jokių problemų, nes vidutinė mažiausia temperatūra išlieka aukštesnė nei 0 °C.

Vidutinis metinis kritulių kiekis svyruoja nuo 470 mm (lygumose) iki 850 mm (kalnuose), o daugiausiai lyja spalio–balandžio mėnesiais.

Vyraujantis vėjas yra šiaurės ir šiaurės rytų krypties, išskyrus vasarą, kai vyrauja iš pietų pučiantis vėjas. Išskirtinis Chalkidikės pusiasalio klimato bruožas yra tai, kad nors jis yra šiaurinėje Graikijos dalyje, dėl savo ilgos Egėjo jūros pakrantės (630 km) jis yra tose pačiose mažiausios ir didžiausios temperatūros izoterminėse kreivėse, kaip ir žemiau pietuose esantys regionai, pavyzdžiui, Mesenės, Etolijos ir Akarnanijos ir Atikos regionai.

2. Geografinė aplinka ir geografinė kilmė: likeriniai ir vytintų vynuogių vynai

Dėl nuožulnioje padėtyje esančio sauso, lengvo ir smėlingo dirvožemio, taip pat vietai būdingo Viduržemio jūros klimato ir vėsių žiemų, vėsių oro srovių ir daug saulės vasarą, sukuriamos idealios sąlygos auginti aukštesnės kokybės vynuoges – anksčiau prinokstančias, turinčias didesnę cukraus kiekį ir sodresnę spalvą, tinkamą fenolių kiekį ir didelį alkoholio kiekį, o tai esminės juslinės savybės gaminant likerinį arba vytintų vynuogių vyną.

Dėl aukštos temperatūros vasaros pabaigoje, kuri yra palanki vynuogėms džiūti, taip pat gausios saulės šviesos, sudaromos idealios sąlygos aukštos kokybės ir didelės komercinės vertės vytintų vynuogių ir likerinių vynų gamybai.

8.3. Informacija apie produktą

1. Informacija apie produktą

Su kokybe susijusias SGN žymimų vynų „Αγιο Όρος / Agio Oros“ savybes lemia vietovės klimato sąlygos ir įvairūs dirvožemio tipai, taip pat auginamos vynuogių veislės, vynuogių auginimo ir vyno gamybos metodai.

2. Informacija apie kategorijos „Vynas“ produktą

SGN žymimi baltieji vynai „Αγιο Όρος / Agio Oros“ yra skaidrios geltonos spalvos su žalsvais atspalviais arba ryškiai geltonos spalvos, jei vynas brandinamas ažuolo statinėse. Jų aromatas skiriasi priklausomai nuo rūšies, veislės ir brandinimo, tačiau pasižymi egzotinių ir vasarą prinokstančių vaisių, jazminų, citrusinių vaisių ir vanilės kvapais. Vynai yra malonūs gomuriui, jiems būdingas gaivus rūgštingumas, jų skonis kompleksiškas, sodrus ir jie turi ilgai išliekantį poskonį, priklausomai nuo to, kaip jie gaminami.

SGN žymimas raudonasis vynas „Αγιο Όρος / Agio Oros“ yra sodriai raudonos spalvos su melsvais atspalviais. Jam būdingi raudonųjų uogų, prieskonių, džiovintų vaisių ir vanilės aromatai. Šis vynas gerai subalansuotas ir sodrus, malonaus skonio, jame juntami švelnūs taninai, nes dėl vietovėje vyraujančių idealių klimato sąlygų vynuogės gerai sunoksta ir jose susidaro reikiamas fenolių kiekis.

SGN žymimi rožiniai vynai „Αγιο Όρος / Agio Oros“ yra rožinės, rubino arba šviesiai raudonos spalvos su mėlynais arba oranžiniais atspalviais ir raudonųjų uogų aromatu. Jiems būdingas šviežumas, subalansuotas skonis ir rūgštingumas.

3. Informacija apie produktą: likeriniai ir vytintų vynuogių vynai

Vynuogių, iš kurių gaminami SGN žymimi raudonieji ir baltieji vytintų vynuogių vynai „Αγιο Όρος / Agio Oros“, derlius nuimamas joms smarkiai sunokus, o po to jos 10–15 dienų džiovinamos saulėje, kad cukraus koncentracija jose būtų didesnė. Alkoholinis rūgimas vyksta lėtai ir sustoja savaime, o vyne lieka pakankamas likutinio cukraus kiekis, kad jis įgytų jam būdingą saldų skonį. Vynas 1–2 metus brandinamas ąžuolo statinėse – taip jam suteikiamas tolygus sodrumas ir kompleksiškas skonis. Pagrindiniai jam būdingi kvapai yra prieskonių, džiovintų vaisių ir riešutų, figų, razinų ir abrikosų.

SGN žymimi likeriniai vynai „Αγιο Όρος / Agio Oros“ gaminami taikant šiek tiek kitokią procedūrą. Tais metais, kai oro sąlygos yra palankios, vynuogės paliekamos ant vynmedžio, kad pernaktų ir padidėtų cukraus kiekis jose, o alkoholinis rūgimas sustabdomas įpilant alkoholio, kad būtų pasiekta norima alkoholio koncentracija. Paprastai tai raudonieji vynai, kuriuose alkoholio koncentracija yra maža arba vidutinė ir kuriems būdingas klampumas bei glotnumas ir sodrus kvapas, daugiausia razinų, tamsiojo šokolado ir džiovintų vaisių.

8.4. Priežastiniai ryšiai

1. Priežastiniai ryšiai

SGN žymimų vynu „Αγιο Όρος / Agio Oros“ išskirtinumą lemia ypatingos vietovės savybės (dirvožemis, klimatas ir vėjo poveikis vasarą), taip pat auginamos veislės ir naudojami auginimo metodai.

2. Kategorijos „Vynas“ produktų priežastinis ryšys

Visos veislės puikiai prisitaikė prie Atono kalno vietovės sąlygų, o iš jų gaminami vynai pasižymi šiai vietai būdingu aromatų gausa ir sodriu, subalansuotu skoniu. Dėl regione vyraujančio karšto ir sauso klimato, taip pat dėl dirvožemio vynuogės, priklausomai nuo veislės, sunoksta laikotarpiu nuo rugpjūčio vidurio iki rugsėjo vidurio.

Be tradicinių vietovėje auginamų baltųjų vynuogių veislių („Roditis“, „Asyrtiko“, „Athiri“) ir sėkmingai išbandytų atvežtų veislių („Chardonnay“ ir „Sauvignon Blanc“), vietovėje neseniai pradėta auginti veislę „Malagouzia“, kuri taip pat gerai čia prisitaikė. Kadangi ši veislė jautri drėgmės pertekliui, ji auginama aukščiau esančiose vynuogyno dalyse. Dėl rugpjūčio pabaigoje sunokstančių vynuogių vynuui būdinga didesnė alkoholio koncentracija, tinkamas rūgštingumas ir atogrąžų vaisių, citrusinių vaisių (daugiausia žaliųjų citrinų) ir baziliko aromatai.

Raudonosios vynuogės auginamos stačiausiose vynuogynų dalyse, kad gerai nubėgtų vandens perteklius. Todėl vynuogėse mažiau vandens ir joms nokstant jose susidaro daugiau alkoholio ir geriau juntami fenoliai. Iš smėlingame dirvožemyje išaugintų vynuogių pagamintam vynuui būdingi subtilūs aromatai, o iš labai molingame dirvožemyje išaugintų vynuogių gautame vyne stipriai juntami fenoliai.

Gaminant vyną „Αγιο Όρος / Agio Oros“ tradiciškai naudojama raudonųjų vynuogių veislė yra „Limnio“, kuri taip pat laikoma seniausia Graikijoje registruota vynuogių veisle. Tačiau, be veislės „Limnio“, čia taip pat dideliu mastu auginamos tokios veislės, kaip „Xinomavro“, „Cabernet Sauvignon“, „Grenache Rouge“ ir „Syrah“, kuriomis prisidedama prie aukštos kokybės, taninų turinčių raudonųjų vynu, kuriems būdinga aukšta alkoholio koncentracija ir ilgai išliekantis poskonis, gamybos. Pastaraisiais metais taip pat bandyta auginti kitų veislių, tokių kaip „Merlot“, „Cabernet Franc“, „Agiorgitiko“ ir „Hamburg Muscat“. Iš jų gaminami subalansuoti vynai, pasižymintys intensyviais, šioms veislėms būdingais raudonųjų uogų aromatais. Veislių „Merlot“, „Cabernet Sauvignon“, „Grenache Rouge“ ir „Cabernet Franc“ vynuogės ima nokti antroje rugpjūčio pusėje, o veislių „Syrah“, „Limnio“, „Agiorgitiko“, „Xinomavro“ ir „Hamburg Muscat“ vynuogės sunoksta per pirmąsias 10 rugsėjo dienų.

Iš „Merlot“ veislės vynuogių gaminamiems vynams būdinga didelė alkoholio koncentracija, švelnūs taninai ir vyšnių bei aviečių kvapai, o vynu, gaminamam iš „Cabernet Franc“ veislės vynuogių, kurios sunoksta vėliau, būdingas gerai subalansuotas, sodrus skonis, tamsi spalva ir jis tinkamas ilgam brandinimui. „Cabernet Franc“ vynuogės suteikia vynuui aštrų ir specifinių aromatų (be įprasto saldžiųjų paprikų aromato, jam dažniausiai dar būdingas smulkių raudonųjų uogų aromatas), jis pakankamai sodrus ir intensyvaus skonio, o bendras antocianinų kiekis jame ypač didelis.

Iš „Agiorgitiko“ veislės vynuogių gaminamam vynuui būdinga didelė alkoholio koncentracija, švelnūs vyšnių, šokolado ir prieskonių aromatai, taip pat galimybė brandinti vidutinės trukmės ar ilgą laikotarpį.

„Hamburg Muscat“ veislės vynuogės suteikia vynuui intensyvų, šiai veislei būdingą aromatą, kuris primena rožių kvapą. Jos auginamos derlingiausiuose ir giliausiuose dirvožemiuose, kuriuose geriausios sąlygos vystytis vynuogių juslinėms savybėms, taip pat tinkamai spalvai, dydžiui ir kvapui.

3. Priežastiniai ryšiai: likeriniai ir vytintų vynuogių vynai

Atono kalno vietovėje gaminami likeriniai ir vytintų vynuogių vynai yra unikalūs dėl dirvožemio ir ypač dėl vietovei būdingų klimato sąlygų, kartu sukuriančių idealią aplinką. Šių vynu gamyba šiuo metu sudaro 10–15 proc. visos vyno gamybos vietovėje.

Šiems vynams gaminti gali būti naudojamos kelios veislės, priklausomai nuo juslinių savybių, kurių savo produkte siekia vyno gamintojai. Dažniausiai naudojamos labai aromatingos veislės, kaip antai „Malagouzia“ ir „Hamburg Muscat“, o tradiciškai – tokios raudonųjų vynuogių veislės, kaip „Merlot“, „Limnio“, „Xinomavro“ ir „Grenache Rouge“, todėl gaminamiems likeriniams arba vytintų vynuogių vynams būdinga karamelės ar net raudona spalva, intensyvus poskonis ir kompleksiškas džiovintų vaisių ir saldžių prieskonių aromatas.

Su šiais vynais dalyvaujama nacionaliniuose ir tarptautiniuose vyno konkursuose.

9. Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklavimas, kiti reikalavimai)

Nukrypti leidžiančios nuostatos

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

1999 m. spalio 20 d. Bendro ministerijų sprendimo Nr. 392169 dėl bendrųjų termino „Vietos vynas“ naudojimo stalo vyno apraše taisyklių (1999 m. lapkričio 8 d. Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 1985), su pakeitimais, padarytais 2007 m. rugpjūčio 29 d. Bendru ministerijų sprendimu Nr. 321813, 4 straipsnio c punkte nustatyta:

„Terminą „Vietos vynas“ galima vartoti kartu su geografine provincijos, nomo arba už nomą mažesnės vyno gamybos vietovės nuoroda tada, kai stalo vynas gaminamas tame nome arba gretimuose nomuose veikiančiose vyno gamyklose.“

Nukrypti leidžiančios nuostatos

Teisinis pagrindas

Nustatytas ES teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

2018 m. spalio 17 d. Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33, kuriuo papildomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl vyno sektoriaus kilmės vietos nuorodų, geografinių nuorodų ir tradicinių terminų apsaugos paraiškų, prieštaravimo procedūros, vartojimo apribojimų, produkto specifikacijų keitimo, apsaugos panaikinimo, ženklavimo ir pateikimo, 5 straipsnio 1 dalis.

Papildomos su vyno ženklavimu susijusios nuostatos

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas

Papildomos nuostatos dėl ženklavimo.

Sąlygos aprašymas

A. Konkretiems gamybos metodams pavadinti vartojami terminai

2005 m. birželio 9 d. Ministro sprendimo Nr. 280557, kuriuo nustatomas vynu su aukščiausios kokybės saugomos kilmės vietos nuoroda ir vietos vynu nuoroda brandinimo, ilgo brandinimo ir teikimo rinkai laikas ir ženklinant tokius vynus vartojami terminai, susiję su jų gamybos arba paruošimo metodais (2005 m. birželio 15 d. Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 818), 3 ir 4 straipsniuose pateikiamos sąlygos dėl šių terminų vartojimo:

- „NEOS OINOS“ arba „NEAPOS OINOS“ (jaunas vinas);
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (brandinimas statinėse arba brandinta statinėse);
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ilgai brandinta statinėse arba ilgas brandinimas statinėse);
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (fermentuota ir brandinta statinėse arba fermentavimas ir brandinimas statinėse);
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (fermentavimas statinėse arba fermentuota statinėse).

B. Vynuogių derliaus metų nurodymas etiketėje

Jei ženklinant vyną vartojami terminai „NEOS OINOS“ arba „NEAPOS OINOS“ (jaunas vinas), vadovaujantis 2005 m. birželio 9 d. Ministro sprendimu Nr. 280557, kuriuo nustatomas vynų su aukščiausios kokybės saugomos kilmės vietos nuoroda ir vietos vynų nuoroda brandinimo, ilgo brandinimo ir teikimo rinkai laikas ir ženklinant tokius vynus vartojami terminai, susiję su jų gamybos arba paruošimo metodais (2005 m. birželio 15 d. Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 818), 1 straipsnio 2 dalimi, privaloma nurodyti vynuogių derliaus metus.

C. Tradiciniai terminai

- Tradiciniai terminai nustatyti 2002 m. vasario 7 d. Ministro sprendimu Nr. 235309 dėl vyno gamyboje vartojamų tradicinių terminų, susijusių su kilmės vietos nuoroda arba geografine nuoroda, patvirtinimo (Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 179/19–2002).

Pagal minėtą Ministro sprendimą tradiciniai terminai, kurie gali būti vartojami ženklinant SGN „Άγιο Όρος / Agio Oros“ žymimus vynus, yra šie:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / *Blanc de blancs* (baltasis vinas iš baltųjų vynuogių), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / *Blanc de noir* (baltasis vinas iš raudonųjų vynuogių), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΟΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ arba ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / *Blanc de gris* (baltasis vinas iš rausvųjų arba pilkųjų vynuogių), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / *kokineli* (*Kokineli*), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / *Vin de collines* (vynas iš kalvose esančių vietovių), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΠΙΩΝ / *Vin de coteaux* (vynas iš šlaituose esančių vietovių).

- Tradiciniai terminai pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 112 straipsnį, susiję su kilmės vietos nuoroda arba geografine nuoroda.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 113 straipsniu ir kaip apibrėžta ir užregistruota elektroninėje duomenų bazėje „e-ambrosia“, SGN žymimo vyno „Άγιο Όρος / Agio Oros“ atveju gali būti vartojami ir saugomi šie tradiciniai terminai, jei laikomasi atitinkamų ES ir nacionalinės teisės aktų sąlygų:

terminas Τοπικός Οίνος (vietos vinas), vietoje SGN;

terminai Αγρέπαυλη (Agregavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) ir Νάμα (Nama), vartojami saldžiųjų vynų, vytintų vynuogių vynų ir likerinių vynų atveju.

Produkto specifikacijos nuoroda

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

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



■ Europos Sąjungos
leidinių biuras
L-2985 Liuksemburgas
LUXEMBURGAS

LT