

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 143



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

65. gadagājums

2022. gada 31. marts

Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2022/C 143/01	Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 149. panta 5. punktā minētais paziņojums par svaigpiena ražošanas apjomiem	1
---------------	---	---

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Padome

2022/C 143/02	Padomes Lēmums (2022. gada 29. marts), ar ko iecel Darba drošības un veselības aizsardzības padomdevējas komitejas locekļus un locekļu vietniekus no Čehijas, Francijas un Zviedrijas	3
---------------	---	---

Eiropas Komisija

2022/C 143/03	Euro maiņas kurss — 2022. gada 30. marts	5
---------------	--	---

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2022/C 143/04	Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2016/399 par Savienības Kodeksu par noteikumiem, kas reglamentē personu pārvietošanos pār robežām (Šengenas Robežu kodekss), 6. panta 4. punktā minēto atsauces summu, kuras nepieciešamas, lai šķērsotu ārējās robežas, saraksta atjaunināšana	6
---------------	--	---

LV

INFORMĀCIJA ATTIECĪBĀ UZ EIROPAS EKONOMIKAS ZONU

EBTA Uzraudzības iestāde

2022/C 143/05	Direktīvā 2014/23/ES, 2014/24/ES, 2014/25/ES un 2009/81/EK minētās robežvērtības, kas izteiktas EBTA valstu valūtās	8
2022/C 143/06	Pasākums nav valsts atbalsts EEZ līguma 61. panta 1. punkta nozīmē	9
2022/C 143/07	Valsts atbalsts — Lēmums necelt iebildumus	10
2022/C 143/08	Valsts atbalsts — Lēmums necelt iebildumus	11

V Atzīnumi

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2022/C 143/09	Vīna nozares nosaukuma produkta specifikācijas standarta grozījuma apstiprināšanas paziņojuma publikācija saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu	12
2022/C 143/10	Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu	28

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 ⁽¹⁾ 149. panta 5. punktā minētais paziņojums par svaigpiena ražošanas apjomiem

(2022/C 143/01)

<i>Gada dati (1000 t) (*)</i>				
Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 149. panta 5. punktā minētie svaigpiena ražošanas apjomi (**)				
2020. g.	Govis	Aitas	Kazas	Bifeļmātes
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⁾ OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

<i>Gada dati (1000 t) (*)</i>				
Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 149. panta 5. punktā minētie svaigpiena ražošanas apjomi (**)				
2020. g.	Govis	Aitas	Kazas	Bifeļmātes
PL	14 821,82	0,54	8,51	0,00
PT	1 993,61	74,31	31,20	0,00
RO	3 679,60	426,00	240,80	16,10
SI	630,65	0,49	2,06	0,00
SK	917,69	11,39	0,46	0,00
FI	2 406,52	0,00	0,00	0,00
SE	2 772,74	0,00	0,00	0,00
EU-27	154 399,73	2 965,06	2 490,52	289,95

(*) 0,00: nulle vai mazāk par 5 t.

(**) Piena ražošana saimniecībās 2020. gadā – saražoto produktu apjoms, EUROSTAT NewCronos.

(***) Dalībvalstu paziņotie dati un/vai aplēstie/aprēķinātie ražošanas apjomi.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

PADOME

PADOMES LĒMUMS

(2022. gada 29. marts),

ar ko iecel Darba drošības un veselības aizsardzības padomdevējas komitejas locekļus un locekļu vietniekus no Čehijas, Francijas un Zviedrijas

(2022/C 143/02)

EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes Lēmumu (2003. gada 22. jūlijs) par Darba drošības un veselības aizsardzības padomdevējas komitejas izveidošanu ⁽¹⁾ un jo īpaši tā 3. pantu,

ņemot vērā kandidātu sarakstus, ko Padomei iesniegušas dalībvalstu valdības,

tā kā:

- (1) Padome ar 2022. gada 24. februāra lēmumu ⁽²⁾ iecēla Darba drošības un veselības aizsardzības padomdevējas komitejas locekļus un to vietniekus uz laikposmu no 2022. gada 1. marta līdz 2025. gada 28. februārim.
- (2) Čehijas, Francijas un Zviedrijas valdības ir izvirzījušas papildu kandidatūras, lai aizpildītu vairākas amata vietas,

IR PIENĒMUSI ŠO LĒMUMU.

1. pants

Ar šo par Darba drošības un veselības aizsardzības padomdevējas komitejas locekļiem un locekļu vietniekiem uz laikposmu, kas beidzas 2025. gada 28. februārī, tiek ieceltas šādas personas:

I. VALDĪBU PĀRSTĀVJI

Dalībvalsts	Locekļi	Locekļu vietnieki
Francija	Anne AUDIC kundze	Nicolas BESSOT kungs Lucie MEDIAVILLA kundze
Zviedrija	Anne-Sofie DALENG kundze	Viktoria BERGSTRÖM kundze Magnus FALK kungs

⁽¹⁾ OV C 218, 13.9.2003., 1. lpp.

⁽²⁾ Padomes Lēmums (2022. gada 24. februāris), ar ko iecel Darba drošības un veselības aizsardzības padomdevējas komitejas locekļus un locekļu vietniekus (OV C 92, 25.2.2022., 1. lpp.).

II. ARODBIEDRĪBU PĀRSTĀVJI

Dalībvalsts	Locekļi	Locekļu vietnieki
Čehija	<i>Jiří VAŇÁSEK</i> kungs	<i>Radka SOKOLOVÁ</i> kundze
Francija	<i>Abderrafik ZAIGOUCHE</i> kungs	<i>Edwina LAMOUREUX</i> kundze <i>Jean-Paul ZERBIB</i> kungs
Zviedrija	<i>Cyrene WAERN</i> kundze	<i>Karin FRISTEDT</i> kundze <i>Ulrika HAGSTRÖM</i> kundze

III. DARBA DEVĒJU ORGANIZĀCIJU PĀRSTĀVJI

Dalībvalsts	Locekļi	Locekļu vietnieki
Čehija	<i>Miroslav HORKÝ</i> kungs	<i>Martin RÖHRICH</i> kungs <i>Martina KROUPOVÁ</i> kundze
Francija	<i>Franck GAMBELLI</i> kungs	<i>Nathalie BUET</i> kundze <i>Patrick LEVY</i> kungs
Zviedrija	<i>Cecilia ANDERSSON</i> kundze	<i>Malin NILSSON</i> kundze <i>Tommy LARSSON</i> kungs

2. pants

Vēl neizvirzītos locekļus un locekļu vietniekus Padome iecels vēlāk.

3. pants

Šis lēmums stājas spēkā tā pieņemšanas dienā.

Briselē, 2022. gada 29. marts

Padomes vārdā –
priekšsēdētājs
A. TAQUET

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2022. gada 30. marts

(2022/C 143/03)

1 euro =

	Valūta	Maiņas kurss		Valūta	Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,1126	CAD	Kanādas dolārs	1,3891
JPY	Japānas jena	135,47	HKD	Hongkongas dolārs	8,7081
DKK	Dānijas krona	7,4391	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,5947
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,84563	SGD	Singapūras dolārs	1,5064
SEK	Zviedrijas krona	10,3498	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 346,97
CHF	Šveices franks	1,0309	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	16,1288
ISK	Islandes krona	142,20	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,0666
NOK	Norvēģijas krona	9,6398	HRK	Horvātijas kuna	7,5720
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 957,24
CZK	Čehijas krona	24,450	MYR	Malaizijas ringits	4,6779
HUF	Ungārijas forints	368,13	PHP	Filipīnu peso	57,906
PLN	Polijas zlots	4,6679	RUB	Krievijas rublis	
RON	Rumānijas leja	4,9477	THB	Taizemes bāts	37,144
TRY	Turcijas lira	16,3296	BRL	Brazīlijas reāls	5,2808
AUD	Austrālijas dolārs	1,4809	MXN	Meksikas peso	22,1557
			INR	Indijas rūpija	84,3800

⁽¹⁾ *Datu avots:* atsauces maiņas kursu publicējusi ECB.

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2016/399 par Savienības Kodeksu par noteikumiem, kas reglamentē personu pārvietošanos pār robežām (Šengenas Robežu kodekss) ⁽¹⁾, 6. panta 4. punktā minēto atsaucēs summu, kuras nepieciešamas, lai šķērsotu ārējās robežas, saraksta atjaunināšana

(2022/C 143/04)

Eiropas Parlamenta un Padomes 2016. gada 9. marta Regulas (ES) 2016/399 par Savienības Kodeksu par noteikumiem, kas reglamentē personu pārvietošanos pār robežām (Šengenas Robežu kodekss) ⁽²⁾, 6. panta 4. punktā minēto atsaucēs summu, kuras nepieciešamas, lai šķērsotu ārējās robežas, publicēšana pamatojas uz informāciju, ko dalībvalstis paziņo Komisijai saskaņā ar Šengenas Robežu kodeksa 39. pantu.

Papildus publikācijai *Oficiālajā Vēstnesī* ikmēneša atjauninājums ir pieejams Migrācijas un iekšlietu ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē.

VALSTU IESTĀŽU NOTEIKTĀS ATSAUCES SUMMAS, KAS VAJADZĪGAS, ŠĶĒRSOJOT ĀRĒJĀS ROBEŽAS

SPĀNIJA

OV C 486, 3.12.2021., 26. lpp. *publicētās informācijas aizstāšana ar citu informāciju*

Saskaņā ar 1. pantu 2007. gada 10. maija rīkojumā PRE/1282/2007 par finanšu līdzekļiem, kas ārvalstniekiem jāpierāda, lai varētu ieceļot Spānijā, "pierādāmai summai EUR ir jāatbilst 10 % no bruto minimālās starpprofesiju algas vai tās juridiskam ekvivalentam ārvalstu valūtā, kas reizināta ar dienu skaitu, kādu ārvalstnieks plāno uzturēties Spānijā, un apgādājamo personu skaitu, kuras ceļo ar to kopā".

Karaļa 2022. gada 22. februāra Dekrētā Nr. 152/2022, ar ko nosaka minimālo starpprofesiju algu, kurš publicēts 2022. gada 23. februāra Valsts Oficiālajā Vēstnesī Nr. 46, ir noteikta minimālā starpprofesiju alga, kas ir spēkā no 2022. gada 1. janvāra un kas atbilst 33,33 EUR dienā vai 1 000 EUR mēnesī, atkarībā no tā, vai alga ir noteikta dienās vai mēnešos.

Saskaņā ar Karaļa 2022. gada 22. februāra Dekrētu 152/2022 noteiktās minimālās starpprofesiju algas apmēra atjauninājumu ārvalstniekiem, kuri plāno ieceļot valsts teritorijā, ir joprojām jāpierāda, ka viņu rīcībā ir minimālā summa 100 EUR dienā uz vienu personu, kas plāno uzturēties Spānijā, un vismaz 900 EUR vai juridiski ekvivalenta summa ārvalstu valūtā, ja to pieprasa amatpersonas, kuras ir atbildīgas par ieceļošanas kontroli Spānijas teritorijā, un saskaņā ar minētājā dekrētā paredzētajiem nosacījumiem.

Iepriekšējo publikāciju saraksts

OV C 247, 13.10.2006., 19. lpp.

OV C 304, 10.11.2010., 5. lpp.

OV C 77, 5.4.2007., 11. lpp.

OV C 24, 26.1.2011., 6. lpp.

OV C 153, 6.7.2007., 22. lpp.

OV C 157, 27.5.2011., 8. lpp.

OV C 164, 18.7.2007., 45. lpp.

OV C 203, 9.7.2011., 16. lpp.

OV C 182, 4.8. 2007., 18. lpp.

OV C 11, 13.1.2012., 13. lpp.

OV C 57, 1.3.2008., 38. lpp.

OV C 72, 10.3.2012., 44. lpp.

OV C 134, 31.5.2008., 19. lpp.

OV C 199, 7.7.2012., 8. lpp.

OV C 331, 31.12.2008., 13. lpp.

OV C 298, 4.10.2012., 3. lpp.

OV C 33, 10.2. 2009., 1. lpp.

OV C 56, 26.2.2013., 13. lpp.

OV C 36, 13.2. 2009., 100. lpp.

OV C 98, 5.4.2013., 3. lpp.

OV C 37, 14.2.2009., 8. lpp.

OV C 269, 18.9.2013., 2. lpp.

OV C 98, 29.4.2009., 11. lpp.

OV C 57, 28.2.2014., 2. lpp.

OV C 35, 12.2.2010., 7. lpp.

OV C 152, 20.5.2014., 25. lpp.

⁽¹⁾ Iepriekšējo publikāciju sarakstu sk. šā atjauninājuma beigās.

⁽²⁾ OV L 77, 23.3.2016., 1. lpp.

OV C 224, 15.7.2014., 31. lpp.

OV C 434, 4.12.2014., 3. lpp.

OV C 447, 13.12.2014., 32. lpp.

OV C 38, 4.2.2015., 20. lpp.

OV C 96, 11.3.2016., 7. lpp.

OV C 146, 26.4.2016., 12. lpp.

OV C 248, 8.7.2016., 12. lpp.

OV C 111, 8.4.2017., 11. lpp.

OV C 21, 20.1.2018., 3. lpp.

OV C 93, 12.3.2018., 4. lpp.

OV C 153, 2.5.2018., 8. lpp.

OV C 186, 31.5.2018., 10. lpp.

OV C 264, 26.7.2018., 6. lpp.

OV C 366, 10.10.2018., 12. lpp.

OV C 459, 20.12.2018., 38. lpp.

OV C 140, 16.4.2019., 7. lpp.

OV C 178, 28.5.2020., 3. lpp.

OV C 102, 24.3.2021., 8. lpp.

OV C 486, 3.12.2021., 26. lpp.

INFORMĀCIJA ATTIECĪBĀ UZ EIROPAS EKONOMIKAS ZONU

EBTA UZRAUDZĪBAS IESTĀDE

Direktīvā 2014/23/ES, 2014/24/ES, 2014/25/ES un 2009/81/EK minētās robežvērtības, kas izteiktas
EBTA valstu valūtās

(2022/C 143/05)

Robežvērtības euro	Robežvērtības Norvēģijas kronās	Robežvērtības Šveices frankos	Robežvērtības Islandes kronās
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

Pasākums nav valsts atbalsts EEZ līguma 61. panta 1. punkta nozīmē

(2022/C 143/06)

EBTA Uzraudzības iestāde uzskata, ka turpmāk norādītais pasākums nav valsts atbalsts EEZ līguma 61. panta 1. punkta nozīmē.

Lēmuma pieņemšanas datums	2021. gada 15. decembris
Lietas Nr.	87779
Lēmuma Nr.	288/21/COL
EBTA valsts	Norvēģija
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	Okeāna telpas centrs (<i>Ocean Space Centre</i>)
Juridiskais pamats	Norvēģijas 2022. gada valsts budžets
Pasākuma veids	Ad hoc
Mērķis	Pētniecība, izstrāde un inovācija
Atbalsta veids	Dotācija
Budžets	Līdz 8154 miljoniem NOK (P85 aplēse)
Atbalsta intensitāte	100 %
Īlums	2022.-2029. g. (aplēse)
Tautsaimniecības nozares	P.85.4 — Augstākā izglītība M.72.1 — Pētījumu un eksperimentālo izstrāžu veikšana dabaszinātnēs un inženierzinātnēs M.72.19 — Pārējo pētījumu un eksperimentālo izstrāžu veikšana dabaszinātnēs un inženierzinātnēs
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	Tirdzniecības, rūpniecības un zivsaimniecības ministrija PO Box 8090 Dep 0032 Oslo, Norvēģija Pašvaldību un modernizācijas ministrija Postboks 8112 Dep 0032 Oslo, Norvēģija

Lēmuma autentiskais teksts bez konfidencialās informācijas ir pieejams EBTA Uzraudzības iestādes tīmekļa vietnē:

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

Valsts atbalsts — Lēmums necelt iebildumus

(2022/C 143/07)

EBTA Uzraudzības iestādei nav iebildumu pret šādu valsts atbalsta pasākumu.

Lēmuma pieņemšanas datums	2021. gada 14. decembris
Lietas Nr.	87845
Lēmuma Nr.	290/21/COL
EBTA valsts	Norvēģija
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	Covid-19 — Norvēģijas "jumta" shēmas likviditātes atbalstam Covid-19 pandēmijas skarto pašvaldību uzņēmumiem pagarināšana un grozījumi tajā
Juridiskais pamats	Valdības budžeta priekšlikums Nr. 79 S (2020-2021), kas apstiprināts 2021. gada 23. februārī Pasākuma noteikumi un nosacījumi ir aprakstīti Pašvaldību un modernizācijas ministrijas izdotajās piešķiruma vēstulēs pašvaldībām Būtiska nozīme ir 2003. gada 12. decembra karaļa dekrētā apstiprināto Valsts iestāžu ekonomiskās pārvaldības noteikumu 6. nodaļai
Pasākuma veids	Shēma
Mērķis	Nodrošināt piekļuvi likviditātei uzņēmumiem, kas saskaras ar pēkšņu likviditātes trūkumu/nepieciejamību Covid-19 pandēmijas un no tās izrietošo vietējo vai valsts infekcijas kontroles pasākumu ietekmes uz ekonomiku dēļ.
Atbalsta veids	Tiešās dotācijas
Budžets	Maksimālais aplēstais budžets ir 4,55 miljardi NOK
Atbalsta intensitāte	Pasākums nodrošina visām pašvaldībām / reģionālajiem apgabaliem sistēmu, saskaņā ar kuru tās var atbalstīt vietējos uzņēmumus, kas saskaras ar lielākām izmaksām vai zaudējumiem. Tāpēc vajadzība pēc līdzekļiem var būt atšķirīga
Ilgums	Līdz 2022. gada 30. jūnijam
Tautsaimniecības nozares	Nozares vai uzņēmumi dažādās pašvaldību/apgabalu shēmās var atšķirties. Taču pasākums neattiecas uz uzņēmumiem, kurus pilnībā finansē valsts sektora iestādes, un uz finanšu nozari
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	Pašvaldību un modernizācijas ministrija ir iestāde, kas atbild par šo pasākumu un satvara noteikšanu, kurā pašvaldības un reģionālie apgabali var pielāgot un noteikt prioritātes vietējām shēmām
Cita informācija	

Lēmuma autentiskais teksts bez konfidencialās informācijas ir pieejams EBTA Uzraudzības iestādes tīmekļa vietnē:
<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Valsts atbalsts — Lēmums necelt iebildumus

(2022/C 143/08)

EBTA Uzraudzības iestādei nav iebildumu pret šādu valsts atbalsta pasākumu.

Lēmuma pieņemšanas datums	2021. gada 16. decembris
Lietas Nr.	87895
Lēmuma Nr.	294/21/COL
EBTA valsts	Norvēģija
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	Covid-19 garantiju shēmas pagarināšana
Juridiskais pamats	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
Pasākuma veids	Shēma
Mērķis	Nodrošināt piekļuvi likviditātei uzņēmumiem, kas saskaras ar pēkšņu likviditātes trūkumu Covid-19 uzliesmojuma dēļ
Atbalsta veids	Valsts garantijas
Budžets	50 miljardi NOK (grozītās shēmas gadījumā)
Ilgums	Līdz 2022. gada 30. jūnijam
Tautsaimniecības nozares	Visas nozares
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	GIEK — Norvēģijas Eksporta kredītu garantiju aģentūra (Norwegian Export Credit Guarantee Agency) Pb 1763 Vika N-0122 Oslo NORVĒĢIJA

Lēmuma autentiskais teksts bez konfidencialās informācijas ir pieejams EBTA Uzraudzības iestādes tīmekļa vietnē:

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

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Vīna nozares nosaukuma produkta specifikācijas standarta grozījuma apstiprināšanas paziņojuma publikācija saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(2022/C 143/09)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

“Σαντορίνη” (“Santorini”)

PDO-GR-A1065-AM01

Paziņojuma datums: 2021. gada 31. janvāris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Sausā baltvīna ar ACVN “Santorini” ražošanā minimālais vīnogu šķirnes “Assyrtiko” saturs ir palielināts no 75 % līdz 85 %.**

Palielināts “Assyrtiko” procentuālais sastāvs uzlabo ražotā vīna kvalitāti. Konkrēti, tiek iegūti ļoti koncentrēti baltvīni ar delikātu un minerālu raksturu. “Vinsanto” vīni, kas izgatavoti no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, galvenokārt “Assyrtiko”, ir bagātīgi, izsmalcināti un intensīvi. Uzlabotā kvalitāte un dažādās mūsdienīgu tirgus prasības ir rosinājusi vairāk vīnkopju izmantot vīnogu šķirni “Assyrtiko” arvien lielākos daudzumos. Vairumā gadījumu tās saturs pārsniedz 90 %. Turklāt visi “Santorini” nesen iestādītie vai pārstrukturētie vīna dārzi ir viensšķirnes, un lielākā daļa no tiem satur “Assyrtiko”.

Nodaļa “Vīndarības metodes” un “Atļautās vīnogu šķirnes” ir grozītas.

2. **Vīna dārzu maksimālais ražas iznākums vīnam ar ACVN Santorini ir samazināts no 8 000 kilogramu no hektāra līdz 6 500 kilogramiem no hektāra.**

Pēdējo gadu vīnogu ražošanas statistika liecina, ka vīna dārza vidējā raža ir aptuveni 3 000 kilogramu no hektāra un ka, izmantojot mūsdienīgas vīnkopības metodes, maksimālais ražas iznākums nepārsniedz 6 500 kilogramus no hektāra. Lai aizsargātu un uzlabotu produktu, nepieciešams pielāgot maksimālo ražas iznākumu no hektāra, ņemot vērā jaunus datus, un samazināt to līdz 6 500 kilogramiem no hektāra.

Nodaļa “Maksimālais ražas iznākums no hektāra” ir grozīta.

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

3. **Cukuru saturs sausajos baltvīnos ar ACVN “Santorini” nedrīkst pārsniegt 4 gramus uz litru vai, noteiktos apstākļos, 9 gramus uz litru.**

Ir panākta cukuru saturs sausajos baltvīnos ar ACVN Santorini atbilstība Delegētās regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļai. Konkrēti, tas nepārsniedz “4 gramus litrā vai 9 gramus litrā, ar nosacījumu, ka kopējais skābuma saturs, ko izsaka vīnskābes gramos litrā, nav zemāks par atlikumcukuru saturu vairāk kā par 2 grammiem”. Īpaši zems pH vīniem ar ACVN “Santorini” bieži rezultātā rada pēc garšas nesabalansētus vīnus. Piedāvātais cukuru saturs, ievērojot iepriekš minēto nosacījumu, rada veiksmīgu cukuru un skābuma līdzsvaru.

Nodaļa “Vīnu apraksts”, jo īpaši sadaļa “Sausā baltvīna analītiskās un organoleptiskās īpašības”, ir grozīta.

4. **Tradicionālā termina “Νυκτερι” forma latīņu rakstzīmēs ir aizstāta ar “Nykteri” — “NYKTERI”.**

Ministrijas lēmuma Nr. 235309/7.2.2002., ar ko apstiprina tradicionālos apzīmējumus vīniem, 13. pantā (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 179/19.2.2002), ir paredzēti nosacījumi tradicionālā apzīmējuma “NYXTEPI-Nykteri” lietošanai attiecībā uz sausajiem baltvīniem ar Santorines augstākās kvalitātes cilmes vietas nosaukumu “Santorini”. Grozījumi nodrošina produkta specifikācijas atbilstību valsts tiesību aktiem.

Nodaļa “Piemērojamās prasības”, jo īpaši sadaļa “Tradicionālie apzīmējumi”, ir grozīta.

5. **Vārdi, kas svītroti no nodaļas par vīndarības metodēm**

No nodaļas par sausā baltvīna vīndarības metodēm ir izņemts šāds vinifikācijas metodes apraksts: “izgatavots, izmantojot pirmsfermentācijas saspiešanu, kam seko nostādināšana un inokulācija ar tīrām selekcionētām rauga kultūrām, kas pauž aromātisko tipiskumu”. Šis apraksts ir izņemts, jo tas neatspoguļo īpašu vīndarības metodi.

Nodaļa “Vīndarības metodes” ir grozīta.

6. **ACVN “Santorini” tehniskās dokumentācijas atjaunināšana**

Tehniskās dokumentācijas atjaunināšanas kontekstā produkta specifikācijā ir veiktas šādas izmaiņas:

- i) saikne ar ģeogrāfisko apgabalu, kas attiecas uz desertvīnu no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām ir apvienota ar saikni ar ģeogrāfisko apgabalu, kas attiecas uz dabiski saldu / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavotu vīnu, jo starp tiem nav nekādas atšķirības;
- ii) ir pievienoti un aizstāti valsts noteikumi par prasībām un kontroli, ko piemēro attiecībā uz ACVN un AĢIN vīniem;
- iii) ir mainīta informācija par kompetentajām kontroles iestādēm.

Nodaļas “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu dabiski saldam / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavotam vīnam” un “Saite uz ģeogrāfisko apgabalu desertvīnam no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām” ir apvienotas.

Nodaļas “Piemērojamās prasības” un “Informācija par kontroles iestādēm un struktūrām” ir grozītas.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns
3. Desertvīns
15. Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām

4. Vīna vai vīnu apraksts

1. *Sausais baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: spilgti zaļgandzeltena krāsa.

Aromāts: daudzveidīga buķete ar citrusaugļu aromātu, apelsīna un citrona mizas notīm un raksturīgām tērauda notīm fonā.

Garša: bagātīga garša ar līdzsvarojosu skābumu, kas piešķir struktūru un sniedz svaigu pēcgaršu.

Minimālā dabiskā spirta koncentrācija: 12 %

Minimālā kopējā spirta koncentrācija: 12 %

Kopējais cukuru saturs: Kopējais cukuru saturs: 0–4 grami uz litru vai 9 grami uz litru, ja kopējais skābuma saturs, kas izteikts vīnskābes gramos uz litru, ir ne vairāk kā 2 gramus mazāks par atlikumcukuru saturu.

Attiecībā uz maksimālo kopējo spirta koncentrāciju tiek piemērotas attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās vērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	5,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	200

2. *Desertvīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: oranždzeltena krāsa ar zeltainiem toņiem, kas izturot padziļinās līdz brūnai krāsai. Vīniem, kas tiek ilgstoši izturēti, krāsa padziļinās līdz sarkanbrūniem toņiem.

Aromāts: intensīvs un izsmalcināts aromāts ar garšvielu, medus un rozīņu notīm un sekojošām citrona ziedu notīm. Izturēšanas laikā aromāti kļūst intensīvāki un izsmalcinātāki.

Garša: efektīvi sabalansēta ar vīnogu šķirnes skābumu. Noapaļots, samtainis vīns, bagātīgs ar medus un citrona notīm. Pēcgarša ir īpaši ilga un aromātiska.

— Minimālā kopējā spirta koncentrācija: 21 % tilp.

— Maksimālā faktiskā spirta koncentrācija: 22 % tilp.

— Maksimālais pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 400 miligrami uz litru saldajiem vīniem, kuri izgatavoti no žuvušām vīnogām un kuru atlikumcukuru saturs, izteikts cukurā, ir vienāds ar vai lielāks par 45 gramiem uz litru (saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļu).

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	15
Minimālais kopējais skābums	5,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	30
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	400

3. *Dabiski salds / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavots baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: oranždzeltena krāsa ar zeltainiem toņiem, kas izturot padziļinās līdz brūnai krāsai.

Aromāts: intensīvs un izsmalcināts aromāts ar garšvielu, medus un rozīņu notīm un sekojošām citrona ziedu notīm.

Garša: salda, efektīvi sabalansēta ar vīnogu šķirnes skābumu. Noapaļots, samtainis vīns, bagātīgs ar medus un citrona notīm. Pēcgarša ir īpaši ilga un aromātiska.

- Minimālā dabiskā spirta koncentrācija, pirms tiek pievienots vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām: 15 % tilp.
- Minimālā dabiskā spirta koncentrācija pēc tam, kad pievienots vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām: 21 % tilp.
- Minimālā kopējā spirta koncentrācija: 21 % tilp.
- Attiecībā uz maksimālo kopējo spirta koncentrāciju tiek piemērotas attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās vērtības.
- Maksimālais pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 400 miligrami uz litru saldajiem vīniem, kuri izgatavoti no žuvušām vīnogām un kuru atlikumcukuru saturs, izteikts cukurā, ir vienāds ar vai lielāks par 45 gramiem uz litru (saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļu).

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	5,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	30
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	400

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Sauso baltvīnu ražošana

Ierobežojumi, kas attiecas uz vinifikāciju

Sausā baltvīna ar ACVN "Santorini" sastāvā ir vismaz 85 % "Assyrtiko" vīnogu. Atlikušo procentuālo sastāvu veido "Aidani" un "Athiri" vīnogas. Tiek izmantota klasiskā baltvīna vinifikācijas metode. Temperatūra spirta rūgšanas laikā nedrīkst pārsniegt 20 °C.

2. Desertvīna izgatavošana no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām

Ierobežojumi, kas attiecas uz vinifikāciju

Desertvīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām ar ACVN “Santorini” ir izgatavots no dabiski salda / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām darīta vīna, pievienojot:

- neitrālu vīnogu izcelsmes spirtu, ieskaitot spirtu, ko iegūst, destilējot žāvētas vīnogas, un kam faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 96 %;
- vīnu vai žāvētu vīnogu destilātu, kam faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir ne mazāka kā 52 % un ne lielāka kā 86 %;
- abu iepriekš minēto sastāvdaļu produktus, kam pievienota vīnogu misa no to pašu šķirņu vēlu novāktajām, žuvušajām vīnogām, kuras izmantoja dabiski saldā vīna izgatavošanai;
- vīna destilātu, kura faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir ne mazāka par 52 % un ne lielāka par 86 %;
- žuvušu vīnogu spirts, kura faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir ne mazāka par 52 % un ne lielāka par 94,5 %.

Iepriekš minētie produkti tiek pievienoti līdz tā gada 31. maijam, kas seko ražošanas gadam.

3. Vīnogulāju audzēšanas sistēmas

Audzēšanas metode

Vīnogulājus audzē, izmantojot tradicionālās Santorini kausveida formas, savītu kausveida formu, sauktu arī par vainagveida formu, un kausveida formas ar stīpām un taisniem spieķiem.

4. Dabiski salds / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavots baltvīns

Ierobežojumi, kas attiecas uz vinifikāciju

Dabiski saldā / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavotā baltvīna ar ACVN “Santorini” sastāvā ir vismaz 51 % “Assyrtiko” šķirnes vīnogu. Atlikušo sastāvu veido vīnogu šķirnes “Aidani” un “Athiri” ar nelielu daudzumu “ārzemju” balto vīnogu šķirņu, ko tradicionāli audzē Santorines un Tirasijas salu grupā. Konkrēti šīs šķirnes ir “Gaidouria”, “Katsano”, baltā šķirne “Moschato”, “Monemvassia”, “Platani”, “Potamissi” un sarkanā šķirne “Roditis”. Vīnogas novāc, kad tās ir pārgatavojušās, un atstāj saulē, lai daļēji izžūtu. Pirms tiek pievienots vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, vīnogu misas cukuru saturs ir vismaz 260 gramu uz litru. Pēc tam, kad ir pievienots vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, saturs sasniedz 370 gramus uz litru. Cukuri un alkohols gatavajā vīnā pilnībā iegūti no vinificētām vīnogām. Pirms fermentācijas, tās laikā vai pēc tās nav atļauts pievienot: koncentrētu vīnogu misu, rektificētu koncentrētu vīnogu misu, spirts un destilācijas produkti.

5. Vīnu ražošanā izmantotās īpašās vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

- Lai lietotu norādi “Επιλεγμένο” vai “Réserve” sausajiem baltvīniem ar ACVN “Santorini”, vīniem jābūt izturētiem vismaz 1 gadu, no kura — vismaz 6 mēnešus ozolkoka mucās un 3 mēnešus pudelē.
- Lai lietotu norādi “Ειδικά Επιλεγμένο” vai *Grande Réserve* sausajiem baltvīniem ar ACVN “Santorini”, vīniem jābūt izturētiem vismaz 2 gadus, no kuriem — vismaz 12 mēnešus ozolkoka mucās un 6 mēnešus pudelē.
- “Vinsanto” vīniem, tas ir, “dabiski saldu / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavotu vīnu” vai “desertvīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām”, ir noteikts minimālais obligātais 24 mēnešu periods oksidatīvai izturēšanai, kas notiek, vīnam atrodoties ozolkoka mucās. Viss oksidatīvās izturēšanas periods, lai arī cik gadus tas ilgst, notiek tikai Santorines un Tirāzijas salās.

“Vinsanto” vīnu izturēšanas pazīmes ir norādītas, kā aprakstīts tālāk.

- “Vintage [gads]” [Ražas gads] nozīmē, ka vīnogas ir novāktas tikai norādītajā gadā un ir izpildīta minimālā prasība par 2 gadu oksidatīvo izturēšanu.
- “Aged for x years” [Izturēts x gadus], kur x attiecas uz minimālās neobligātās oksidatīvās izturēšanas gadu skaitu, kas noteikts 4, 8, 12, 16 utt. apmērā ar 4 gadu intervāliem.

5.2. Maksimālais ražas iznākums

1. Maksimālais ražas iznākums hektolitros galaprodukta uz vienu hektāru

50 hl no hektāra

2. Maksimālais ražas iznākums kilogramos vīnogu no hektāra

6 500 kilogrami vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

ACVN vīnu noteiktais ģeogrāfiskais apgabals aptver Santorīnes un Tirāzijas salas.

7. **Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)**

“Aidani Aspro B”

“Athiri B”

“Assyrtiko B”

“Gaidouria B”

“Katsano B”

“Monemvassia B” — “Monovassia”, “Monomvassitiko”

“Moschato Aspro B”

“Platani B”

“Potamissi B”

“Roditis Rs” — “Alepoi”

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Baltvīna kvalitātes, vēsturiskā, kultūras un sociālā saikne un ģeogrāfiskā vide*

Kvalitāte

Santorīnes vīna dārzi ir vieni no vecākajiem visā pasaulē, un pastāv kopš aizvēsturiskiem laikiem. Vīnkopības tradīcijas pastāv jau vismaz 3 500 gadus. Unikālais klimats kopā ar augsnes sastāvu nozīmē, ka no vinifikācijā izmantotajām vīnogu šķirnēm tiek iegūti izcili vīni. 19. gadsimta ceļotāju aprakstos ir vēstīts par vīna izcilajām organoleptiskajām īpašībām. Šīs īpašības ir saistītas ar dabiskās vides ietekmi uz vīnogām un attiecīgi arī uz Santorīnes vīniem. Tolaik Santorīnes vīns bija ļoti pieprasīts ārvalstīs. Ņemot vērā tā augsto spirta koncentrāciju, tas daudzus gadus tika pārdots, lai stiprinātu no citiem apgabaliem iegūtos vīnus ar zemu alkohola saturu.

Papildus to vēsturiskajai nozīmei vīna dārzi mūsdienās ir ievērojami ar unikālu, augstas kvalitātes vīnu ražošanu, kas, novecojot, pauž pašas Santorīnes augsnes, salas vīna dārzu unikālās zemes īpašības.

Mūsdienās vīna ražotāji izmanto vietējās vīnogas vislabākajā iespējamā veidā, ievērojot to organoleptiskās īpašības. Viņi ražo kvalitatīvus vīnus, kas saņem atzinību starptautiskos konkursos gan Grieķijā, gan ārvalstīs.

Lai nodrošinātu saikni starp ACVN “Santorīni” vīniem un to kvalitāti, vīniem katru gadu tiek veikta organoleptiskā pārbaude, ko veic izveidota komiteja. Vīnus, kas neatbilst attiecīgajām specifiskajām, nevar darīt pieejamus kā ACVN “Santorīni” vīnus.

Atēnu Lauksaimniecības universitātes pētījums parādīja, ka Santorīnes vīni ir īpaši bagāti ar bioaktīviem fenoliem, pateicoties unikālajai audzināšanas metodei, kurā tiek izmantota tradicionālā grozveida forma. Šī raksturīgā vīnogulāju audzēšanas metode Santorīnē tiek izmantota kopš seniem laikiem, un tā pilnībā atbilst citām audzēšanas iezīmēm, piemēram: I) raksturīgā augsne, kas ir smilšains pumeka un pelnu maisījums, bagāts ar magniju, kalciju un dzelzi, ar ievērojamu spēju absorbēt ūdeni; II) Vidusjūras klimats ar maigām ziemām un vēsām vasarām, kad jūras vējš no ziemeļiem atvēsina vīna dārzus; un III) ievērojamās temperatūras atšķirības starp dienu un nakti, kā arī jūras migla, kas nolaižas pār vīna dārziem, uzturot vīnogulājus vēsumā un aizsargājot tos no spēcīgas saules gaismas, tādējādi uzlabojot vīnogu kvalitāti.

8.2. Baltvīna kvalitātes, vēsturiskā, kultūras un sociālā saikne un ģeogrāfiskā vide

Vēsturiskā saikne

Sekojošā Santorīnes vīna darīšanas tradīcijām, mēs ceļojam laikā atpakaļ uz trešo gadu tūkstoši pirms mūsu ēras. Akrotīri izrakumos tādi atradumi kā vīnogulāju koksnes ogle un vīnogu ķekari kā dekoratīvi motīvi tā laika vāzu gleznošanā liecina, ka vīnkopība bija viena no galvenajām iedzīvotāju nodarbībām. Aizvēsturiskos vīna dārzus iznīcināja lielais vulkāna izvirdums ap 1650. gadu pirms mūsu ēras, kas uz aptuveni trīs gadsimtiem no salas iznīcināja visas cilvēku un augu dzīves pēdas.

Vīnkopība un vīna ražošana noteikti bija galvenā Akrotīri ekonomikas sastāvdaļa tās iznīcināšanas brīdī. To apliecina vīnogulāju koksnes un vīnogu kauliņu ogļu fiziskā klātbūtne, kā arī īpašā sistēma vīnogu apstrādāšanai un misas savākšanai. Vīnogu apstrādes sile un muca ir būtisks aprīkojums. Ar kaļķakmeni papildinātais grozs, kas tik atrasts vīnogu apstrādes silē, lika arheologiem domāt, ka kaļķakmens varēja kalpot kā filtrs misas attīrīšanai.

Vīnu uzglabāja lielās *pithoi* (krūkāš), kas tika noslēgtas ar vasku. Patiešām, tika konstatēts, ka uz šāda trauka kakla ieskrāpētie simboli lineārā A rakstā attiecas uz vīnu. Kopumā Akrotīri atrasto uzglabāšanas tvertņu daudzveidība un maisīšanai paredzētās krūkas liek domāt ne tikai par ievērojamu vīna ražošanu, bet arī par attīstītu vīna tirdzniecību. Vīnogu ķekari tika izmantoti kā dekoratīvi motīvi tā laika vāzu apgleznošanā. Par vīndarību un vīna tirdzniecību liecina noteiktu veidu trauki, kuru snīpi atrodas tuvu to šaurajām pamatnēm, kā arī daudzveidīgās maisīšanai paredzētās krūkas — podi, kas primāri paredzēti šķidrumu pārvietošanai. Santorīnē līdz šim ir iegūti vismaz 50 % no visiem šādu agrīno trauku veidu paraugiem, kas atrasti Egejas jūras reģionā.

Saskaņā ar Hērodota vēstīto fenīcieši bija pirmie kolonisti pēc katastrofas. Fenīciešiem un tiem, kuri viņiem sekoja, bija jāpārvar ekstrēmi vides apstākļi, lai izdzīvotu. Lai apmierinātu savas uztura vajadzības, viņi mēģināja audzēt dažādas augu sugas, kuras bija sev paņēmuši līdzī un ar kurām viņi bija pazīstami. Tikai vīnogulājiem izdevās izdzīvot gadsimtiem ilgi Santorīnes nelabvēlīgajā vidē. Tas ir pielāgotiesspējīgs augs un īpaši izturīgs pret salas karstajiem un sausajiem apstākļiem, ar spēcīgu un labi attīstītu sakņu sistēmu. Vietējie iedzīvotāji izmanto nosaukumu *aspa*, lai apzīmētu cieta un kompakto augsni, ko veido vairāki vulkāniskā materiāla slāņi: pelni, lava, pumeks un ieži. Secīgu vulkāna izvirdumu laikā šī *aspa* pārklāja kaļķakmens un augsnes apakškārtu. Salas ainavu veido gadsimtiem ilgi cilvēku pūliņi, kas liecina par Santorīnes iedzīvotāju centieniem vienmēr pārvaldīt viņu zemi.

Nav tiešu liecību par vīnogulāju audzēšanu no arhaiskajiem un klasiskajiem periodiem. Bet būtu savādi, ja Santorīnes iedzīvotāji to nebūtu praktizējuši tam tik ideāli piemērotā vietā. Grūti iedomāties turīgu zemes īpašnieku klātbūtni Santorīnē, viņiem neaudzējot produktu, kas nestu lielu peļņu. Un līdz šim šāds produkts ir bijis tieši vīns.

No 12. līdz 17. gadsimtam Santorīnes salā valdīja venēcieši. Jau no paša sākuma eiropieši novērtēja grieķu vīnus ne tikai to kvalitātes dēļ, bet arī tāpēc, ka tie varēja izturēt garus jūras braucienus. Tāpēc franku un venēciešu kuģi sāka pārvadāt arvien vairāk vīna no Santorīnes. Santorīnes vīnu zelta laikmets Venēcijas pārraudzībā beidzās līdz ar galīgo turku iebrukumu. Šiem vīniem ir bijis ārkārtējs uzplaukums, piedzīvojot žilbinošus mirkļus, piemēram, to popularitāti Parīzē.

8.3. Baltvīna kvalitātes, vēsturiskā, kultūras un sociālā saikne un ģeogrāfiskā vide

Kultūras, sociālās un ekonomiskās saiknes

Vīnogulāji un vīns jau kopš aizvēsturiskiem laikiem ir bijuši nesaraujami saistīti ar Santorīnes iedzīvotāju kultūras, sabiedrisko un saimniecisko dzīvi.

Santorīne vienmēr ir nodrošinājusi lielisku produktivitātes un kvalitātes kombināciju, ko papildina tās uz āru vērstais izvietojums. Turcijas valdīšanas laikā plašu aramzemju trūkums nozīmēja, ka musulmaņu populācijas tur neapmetās. Santorīnes iedzīvotāji organizēja savas kopienas demokrātiskā veidā un, pilnībā izmantojot priekšrocības, ko sniedza miers, kas valdīja Egejas jūrā pēc osmaņu iekarojuma, viņi attīstīja tirdzniecību un kuģniecību tāpat kā aizvēsturiskajos laikos. Aleksandrija, Taganroga un Konstantīnople bija svarīgākie centri, no kuriem eksportēja lielu daudzumu Santorīnē darītā vīna. Zināms, ka vēsturiski eksports uz Krieviju notika vismaz no 1786. gada. Patiesi, Santorīnes ekonomika piedzīvoja kritumu, kad eksports uz Krieviju apstājās Oktobra revolūcijas dēļ.

Liecības par salas seno pagātņi mūsdienās atrodamas Akrotiri un Mesa Vouno arheoloģiskajās vietās, Santorines un Atēnu arheoloģiskajos muzejos un kultūras centrā "Megaron Gyzi". Patiešām, visa sala ar tās kalderu, vulkāniskajiem akmeņiem, tradicionālajām apmetnēm, torņiem un alām ir dzīvās vēstures piemineklis.

Mūsdienās šeit pastāv vīna darītavas ar augsto tehnoloģiju aprīkojumu, kas pilnībā veltītas kvalitatīvu vīnu ražošanai.

Šo kultūras, sociālo un ekonomisko saikni pēdējos gados ir apliecinājuši vairāki salā notikuši pasākumi, piemēram, "Ampelos" ("vīnogulāju") simpoziji. Santorine tika izvēlēta par šo starptautisko vīnogulāju simpoziju norises vietu, jo tā ir ne tikai viena no skaistākajām un unikālākajām vietām pasaulē, bet salā pastāv arī 3 500 gadus ilgas vīnogulāju audzēšanas un vīna ražošanas tradīcijas. Šādas tradīcijas ir veicinājuši šīs vulkāniskās Egejas jūras salas unikālā ekosistēma.

Pirmā simpozija "Ampelos 2003" (5.–7. jūnijā) mērķis bija sniegt būtisku ieguldījumu pareizas vīnkopības orientācijas noteikšanā Grieķijā un nodrošināt vīnkopjiem pēc iespējas vairāk "instrumentu" modernas un efektīvas vīnkopības īstenošanai. Simpozija organizatori aicināja vīnkopjus, vīndarus, ekspertus, pētniekus un nozares uzņēmumu vadītājus dalīties zināšanās un viedokļos par šo tēmu. Viņi arī tika aicināti baudīt simpozija bagātīgo sociālo programmu ideālā vidē — slavenajā Santorines salā!

Otrā simpozija "Ampelos 2006" (1.–3. jūnijā) mērķis bija iepazīstināt dalībniekus ar jaunākajiem zinātnes un tehnikas sasniegumiem, kā arī jaunākajām tirgus aktualitātēm. Tas radīja pamatu auglīgām diskusijām starp ekspertiem no visas pasaules, kā arī vīna nozares pārstāvjiem, vīna jomas žurnālistiem un vīna entuziastiem, kuri piedalījās simpozijā. Simpozija pamatmērķis bija novērtēt augsnes, klimata un vīnogu šķirnes kombināciju katra vīnogulāja gadījumā un apsvērt, kā vislabāk izmantot izejvielas, pielietojot visas vīndarīšanas metodes. Tas veicinātu katra reģiona vīnu specifisko, vēlamo aromātu un garšas attīstību. Visbeidzot, īpaša uzmanība tika pievērsta tirgus stratēģijām, kuras varētu pieņemt nākotnē.

Trešais starptautiskais simpozijš "Ampelos 2013" notika Santorinē 2013. gada 30. un 31. maijā. Mērķi bija šādi: jauninājumi vīnkopībā, īstenojot pielāgošanos klimata pārmaiņu kontekstā; progress un inovācijas vīndarībā; jaunas stratēģijas vīna produktu sekmēšanai jaunajos ekonomiskajos apstākļos, kas iestājušies visā pasaulē; un jaunas tendences labas prakses ieviešanā vīnkopībā un vīndarībā.

Ceturta starptautiskā simpozija "Ampelos" (no 12. līdz 14. maijam) tēma bija "The Mediterranean vineyard and climate change" [Vidusjūras vīna dārzs un klimata pārmaiņas]. Prezentācijās tika apstiprināta klimata pārmaiņu un jo īpaši vidējās atmosfēras temperatūras paaugstināšanās nozīmīgā ietekme uz vīnogu fenola attīstību, fizioloģiju un nogatavošanās periodiem. Tika atzīmēts, ka pēdējo 40 gadu laikā Eiropas vīna dārzos ir novērota noteikta tendence. Atkarībā no reģiona un vīnogu šķirnes pumpuru uzplaukums, ziedēšana un vīnogu nogatavošanās notiek 2–3 nedēļas agrāk. Tīkmēr vīnogu pilnīga nogatavošanās notiek daudz augstākā temperatūrā. Galvenie klimata parametri ir temperatūra, nokrišņi un saules gaisma. Tika norādīts, ka neatkarīgi no šo parametru prognozēšanas modeļiem Eiropas vīnogulāju un vīnu karte būtiski mainīsies. Izmaiņas ietekmēs gan vīnogu šķirņu audzēšanas veidu, gan kartes strukturālos elementus. Tā rezultātā tiks diezgan negatīvi ietekmēta vīnu kvalitāte, jo īpaši to vīnu, kuri izgatavoti no balto vīnogu šķirnēm.

8.4. *Baltvīna kvalitātes, vēsturiskā, kultūras un sociālā saikne un ģeogrāfiskā vide*

Ģeogrāfiskā vide un ģeogrāfiskā izcelsme

Vīnu ar ACVN "Santorini" ražošanas apgabalā vīna dārzi aizņem aptuveni 12 000 stremmu. Sākot no jūras līmeņa, to terases sniedzās līdz pat 300 metru augstumā.

Reģionā valda tipisks Vidusjūras klimats ar spēcīgu saules gaismu, karstām un sausām vasarām un maigām ziemām. Gada vidējā maksimālā temperatūra ir 23 °C, bet minimālā — 14 °C. Kopējais gada vidējais nokrišņu daudzums ir no 250 līdz 370 milimetriem.

Santorini galvenokārt veido vietējās augsnes terciārā perioda nogulsnes, pumeks un lava. Santorines augsne ir smilšaina ar ļoti nelielu māla daudzumu. Tajā ir arī maz organisko vielu, un, izņemot nelielu teritoriju ap Pravieša Elijas (*Profitis Ilias*) kalnu, augsne nesatur kalcija karbonātu. Šo iemeslu dēļ, neskatoties uz to, ka zeme ir bagāta ar kāliju, augi nespēj absorbēt nepieciešamo daudzumu, lai neitralizētu vīnskābi. Tas ir iemesls Santorines vīnu augstajam skābuma līmenim. Klimats ar tā lietus trūkumu, kā arī tas, ka vīna dārzi netiek apūdeņoti izraisa zemu kālija uzsūkšanos.

Salā valda ārkārtīgs sausums. Vasaras mēnešos, kad vīnogas nogatavojas, dienas laikā temperatūra ir ļoti augsta. Šajā ilgstošajā sausuma periodā augu hidratācijas vajadzības nodrošina migla, kas rodas jūras iztvaikošanas rezultātā. Tā paceļas no kalderas un pārklāj salu.

Tanī pat laikā vasaras mēnešos salu pāršalc ziemeļu vēji, kas pazīstami kā *meltemi*, un dienas laikā tie novērš mitruma uzkrāšanos uz vīnogām. Taču naktīs, kad temperatūra pazeminās un klimatiskie apstākļi kļūst salīdzinoši mitri, salas vulkāniskā augsne absorbē mitrumu un tādējādi nodrošina barības vielas vīnogulājiem.

Vietās, kur zemi veido stāvas nogāzes, Santorines iedzīvotāji ir uzcēlušī slavenās *pezoules* (kāpnes). Citiem vārdiem, viņi ir veidojuši zemi terasēs, lai atvieglotu audzēšanu un ierobežotu ūdens zudumu.

Šis unikālās klimata un augsnes kombinācijas rezultātā Santorines vīnogas nogatavojas ātri un saglabā savu skābumu.

Tāpat kā visam pārējam vēja plosītajā Santorinē, pat vīnogulājiem ir unikāla forma. Starp augiem ir plašas atstarpes, un tie ir izvietoti tuvu zemei. Lai pasargātu vīnogas no nerimstošajiem vējiem, kas ziemā appūš salu, Santorines iedzīvotāji izmanto metodi, apgriežot vīnogulājus vainaga formā, kā rezultātā vīnogas aug iekšpusē.

Nopietns kukaiņu un slimību radīts kaitējums ir reti sastopams. Vienīgā iejaukšanās augu aizsardzībā ir viena vai divas profilaktiskas sēra uzklāšanas reizes pavasarī.

Santorines vīna dārzi ir senākie visā Grieķijā. Daži vīnogulāji varētu būt pat 300 gadus veci. Vīnogulājiem ir savas saknes. Tie nav potēti uz Amerikas potcelmiem. Tā tas ir tāpēc, ka līdz šai salai nav nonācis kaitīgais kukainis, filoksera, kas turpina iznīcināt vīna dārzus visā pasaulē. Par laimi, salas vulkāniskā augsne ar mālu trūkumu un ļoti augstu smilšu saturu (93–97 %) to nepiesaista.

Līdz ar to virkne faktoru rada tādu mikroklimatu kā nekur citur pasaulē. Tas palīdz vīnogām pilnībā nogatavoties, piešķirot tām īpašas iezīmes, piemēram, atsvaidzinošu augstu skābuma līmeni un augstu spirta saturu.

8.5. *Baltvīna kvalitātes, vēsturiskā, kultūras un sociālā saikne un ģeogrāfiskā vide*

Informācija par produktu

Santorines un Tirāzijas salu vīna dārzi veido īstu Egejas jūras panorāmu. Vasarā ziemeļu vēji, slavenie *meltemi*, novērš augstu temperatūru, tādējādi radot īpašu mikroklimatu. Tas uzlabo vīnogu nogatavošanos un to sastāvu "analītiskās" nogatavināšanas posmā, t. i., ņemot vērā skābumu, krāsu, aromātu, cukuru līmeni utt. Rezultātā tiek iegūti izcilas kvalitātes vīni. Vīni ar ACVN "Santorini" ir izgatavoti no vietējām vīnogu šķirnēm "Assyrtiko", "Athiri" un "Aidani".

Jo īpaši sausā baltvīna ar ACVN "Santorini" sastāvā ir vismaz 85 % "Assyrtiko" vīnogu. Atlikušo procentuālo sastāvu veido "Aidani" un "Athiri" vīnogas.

Klimata, salu augsnes sastāva, audzēto vīnogu šķirņu, vīnogulāju kopšanas un izmantoto vīndarības metožu kombinācija sekmē ACVN "Santorini" vīnu kvalitātes īpašības. Šī kombinācija ļauj izturēt vīnu un laika gaitā uzlabot tā īpašības. Izturētais sausais baltvīns ir piesātināti zeltainā dzeltenā krāsā ar oranžu nokrāsu. Tam galvenokārt ir ziedu, zaļo augļu, piemēram, cidoniju un dažādu ievārijumu augļu, aromāti. Vīnam piemīt arī riekstu, piemēram, grauzdētu mandeļu un lazdu riekstu, notis. Bieži sastopamas garšvielu notis, piemēram, tādu garšvielu kā ķimenes un koriandrs, aromātiskie augi, piemēram, ģērānija, timiāns, salvija, kumelīte un žāvētas vīģes nobeigumā. Aromāti izpaužas arī kā garšas, tostarp medus un žāvētu augļu garšas. Izturētajiem vīniem ir arī sviestaina tekstūra. Iepriekšminētā rezultātā šie vīni ir bagātīgi un izsmalcināti ar pilnmiesīgu garšu un vēl ilgāku pēcgaršu.

8.6. *Baltvīna kvalitātes, vēsturiskā, kultūras un sociālā saikne un ģeogrāfiskā vide*

Cēloniskā mijiedarbība

Kā norādīts iepriekšējās sadaļās, vīnu ar ACVN "Santorini" unikalitāte ir saistīta ar salas īpašajām iezīmēm un audzēšanas metodēm. To vidū ir šādas:

1. "Grozveida" audzēšana. Santorinē izmantotā, raksturīgā vīnogulāju audzēšanas metode ir vietēja prakse, kas saglabājusies no senatnes līdz mūsdienām. Izmantojot "grozveida" audzēšanas metodi, Santorines pieredzējušie vīnkopji sagriež spieķus lielos vainagos, piemēram, tāpat kā veidojot dabīgus grozus, kas tiek izvietoti uz salas vulkāniskās augsnes. Vīnogas nogatavojas grozveida formu aizsardzībā, kur tās nav pakļautas riskam. Tādējādi vīnogulāji spēj izturēt īpaši sarežģītos Santorines augsnes un klimata apstākļus. Minētie apstākļi ir šādi:

— ļoti spēcīgi vēji, jo īpaši pavasarī — sezonā, kad parādās jaunie dzinumi;

— smilšu brāzmas, kas rodas no vulkāniskās augsnes vēja ietekmē;

— kvēlojoši saules stari visu vasaru;

— ūdens trūkums (izņemot no jūras nākošu miglu naktī).

2. Raksturīgā augsne, kas ir smilšains pumeka un pelnu maisījums, bagāts ar magniju, kalciju un dzelzi, ar ievērojamu spēju absorbēt ūdeni.

3. Vidusjūras klimats ar maigām ziemām un vēsām vasarām, kad jūras vējš no ziemeļiem atvēsina vīna dārzus. Un

4. Ievērojamās temperatūras atšķirības starp dienu un nakti, kā arī jūras migla, kas nolaižas pār vīna dārzus, uzturot vīnogulājus vēsumā un aizsargājot tos no spēcīgas saules gaismas, tādējādi uzlabojot vīnogu kvalitāti.

Salu raksturīgais mikroklimats to norobežotajā apgabalā mijiedarbojas ar zemes reljefu, un apgabala vīnogu šķirnes ļauj iegūt vīnus ar augstu aromāta izsmalcinātību. Dominē citrusaugļi, jo īpaši citrusaugļu ziedu, piemēram, citronkoku, citronu, greipfrūtu un sarkano apelsīnu, aromāti. Īpaši izplatīti ir arī aromāti, kādi piemīt augļiem ar baltu mīkstumu tāpat kā zaļajiem augļiem, piemēram, bumbieriem un zaļajiem āboliem. Pēc tam seko kaulēnaugļu, piemēram, balto persiku, aprikožu un lokvu, aromāti. Izpaužas arī tropisko augļu, piemēram, mango, ananāsa, ličiju un melones aromāti. Mutē, pirmkārt, sajūtams spēcīgs skābums, kas sabalansēts ar siltuma un salduma sajūtu, ko raisa augstais alkohola saturs. Dominē citrusaugļi, jo īpaši to ziedu, tostarp citronu, laimu, greipfrūtu un sarkano apelsīnu, aromāti, kā arī augļu ar baltu mīkstumu, piemēram, bumbieru, aromāti, kas ir raksturīgi "Assyrtiko" šķirnei, un zaļo ābolu un kaulēnaugļu, piemēram, balto persiku, aprikožu, un zaļo augļu (ličiju, lokvu) aromāti. Atkarībā no "Athiri" un "Aidani" daudzuma var sajūt arī tropu augļu, piemēram, mango un ananāsu, aromātus. Vēl viena Santorines iezīme ir intensīva sāls piegarša. Tas nav saistīts ar vīnogu šķirni, bet gan ar vīna dārzu tuvumu jūrai. Vēl viena intensīva garšas īpašība ir mineralitāte, kas nozīmē mitru akmeņu piegaršu.

Iepriekšminētā rezultātā Santorines vīni ir bagātīgi, pilnmiesīgi un ar pēgaršu, kas saglabājas vairākas sekundes.

8.7. *Kvalitātes, vēsturiska, kultūras saikne ar dabiski salda / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota vīna un no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota desertvīna darīšanas ģeogrāfisko vidi*

Kvalitāte

Santorines vīna dārzi ir vieni no vecākajiem visā pasaulē, un pastāv kopš aizvēsturiskiem laikiem. Vīnkopības tradīcijas pastāv jau vismaz 3 500 gadus. Unikālais klimats kopā ar augsnes sastāvu nozīmē, ka no vinifikācijā izmantotajām vīnogu šķirnēm tiek iegūti izcili vīni. 19. gadsimta ceļotāju aprakstos ir vēstīts par vīna izcilajām organoleptiskajām īpašībām. Šīs īpašības ir saistītas ar dabiskās vides ietekmi uz vīnogām un attiecīgi arī uz Santorines vīniem. Tolaik Santorines vīns bija ļoti pieprasīts ārvalstīs. Ņemot vērā tā augsto spirta koncentrāciju, tas daudzus gadus tika pārdots, lai stiprinātu no citiem apgabaliem iegūtos vīnus ar zemu alkohola saturu.

Papildus to vēsturiskajai nozīmei vīna dārzi mūsdienās ir ievērojami ar unikālu, augstas kvalitātes vīnu ražošanu, kas, novecojot, pauž pašas Santorines augsnes, salas vīna dārzu unikālās zemes īpašības.

Mūsdienās vīna ražotāji izmanto vietējās vīnogas vislabākajā iespējamā veidā, ievērojot to organoleptiskās īpašības. Viņi ražo kvalitatīvus vīnus, kas saņem atzīnību starptautiskos konkursos gan Grieķijā, gan ārvalstīs.

Lai nodrošinātu saikni starp ACVN "Santorini" vīniem un to kvalitāti, vīniem katru gadu tiek veikta organoleptiskā pārbaude, ko veic izveidota komiteja. Vīnus, kas neatbilst attiecīgajām specifiskajām, nevar darīt pieejamus kā ACVN "Santorini" vīnus.

Atēnu Lauksaimniecības universitātes pētījums parādīja, ka Santorines vīni ir īpaši bagāti ar bioaktīviem fenoliem, pateicoties unikālajai audzināšanas metodei, kurā tiek izmantota tradicionālā grozveida forma. Šī raksturīgā vīnogulāju audzēšanas metode Santorinē tiek izmantota kopš seniem laikiem, un tā pilnībā atbilst citām audzēšanas iezīmēm:

- I) raksturīgā augsne, kas ir smilšains pumeka un pelnu maisījums, bagāts ar magniju, kalciju un dzelzi, ar ievērojamu spēju absorbēt ūdeni;
- II) Vidusjūras klimats ar maigām ziemām un vēsām vasarām, kad jūras vējš no ziemeļiem atvēsina vīna dārzus;
- III) ievērojamās temperatūras atšķirības starp dienu un nakti, kā arī jūras migla, kas nolaižas pār vīna dārzus, uzturot vīnogulājus vēsumā un aizsargājot tos no spēcīgas saules gaismas, tādējādi uzlabojot vīnogu kvalitāti.

8.8. *Kvalitātes, vēsturiska, kultūras saikne ar dabiski salda / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota vīna un no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota desertvīna darīšanas ģeogrāfisko vidi*

Vēsturiskā saikne

Sekojoš Santorines vīna darīšanas tradīcijām, mēs ceļojam laikā atpakaļ uz trešo gadu tūkstoši pirms mūsu ēras. Akrotiri izrakumos tādi atradumi kā vīnogulāju koksnes ogle un vīnogu ķekari kā dekoratīvi motīvi tā laika vāzu gleznošanā liecina, ka vīnkopība bija viena no galvenajām iedzīvotāju nodarbēm. Aizvēsturiskos vīna dārzus iznīcināja lielais vulkāna izvirdums ap 1650. gadu pirms mūsu ēras, kas uz aptuveni trīs gadsimtiem no salas iznīcināja visas cilvēku un augu dzīves pēdas.

Vīnkopība un vīna ražošana noteikti bija galvenā Akrotiri ekonomikas sastāvdaļa tās iznīcināšanas brīdī. To apliecina vīnogulāju koksnes un vīnogu kauliņu ogļu fiziskā klātbūtne, kā arī īpašā sistēma vīnogu apstrādāšanai un misas savākšanai. Būtisks aprīkojums ir vīnogu apstrādes sile un muca. Turklāt ar kaļķakmeni piepildītais grozs, kas tik atrasts vīnogu apstrādes silē, lika arheologiem domāt, ka kaļķakmens varēja kalpot kā filtrs misas attīrīšanai.

Vīnu uzglabāja lielās *pithoi* (krūkās), kas tika noslēgtas ar vasku. Patiešām, tika konstatēts, ka uz šāda trauka kakla ieskrāpētie simboli lineārā A rakstā attiecas uz vīnu. Kopumā Akrotiri atrasto uzglabāšanas tvertņu daudzveidība un maisīšanai paredzētās krūkas liek domāt ne tikai par ievērojamu vīna ražošanu, bet arī par attīstītu vīna tirdzniecību. Vīnogu ķekari tika izmantoti kā dekoratīvi motīvi tā laika vāzu apgleznošanā. Par vīndarību un vīna tirdzniecību liecina noteiktu veidu trauki, kuru snīpi atrodas tuvu to šaurajām pamatnēm, kā arī daudzveidīgās maisīšanai paredzētās krūkas — podi, kas primāri paredzēti šķidrumu pārvietošanai. Santorinē līdz šim ir iegūti vismaz 50 % no visiem šādu agrāro trauku veidu paraugiem, kas atrasti Egejas jūras reģionā.

Saskaņā ar Hērodota vēstīto feniķieši bija pirmie kolonisti pēc katastrofas. Feniķiešiem un tiem, kuri viņiem sekoja, bija jāpārvar ekstrēmi vides apstākļi, lai izdzīvotu. Lai apmierinātu savas uztura vajadzības, viņi mēģināja audzēt dažādas augu sugas, kuras bija sev paņēmuši līdzī un ar kurām viņi bija pazīstami. Tikai vīnogulājiem izdevās izdzīvot gadsimtiem ilgi Santorines nelabvēlīgajā vidē. Tas ir pielāgotiesspējīgs augs un īpaši izturīgs pret salas karstajiem un sausajiem apstākļiem, ar spēcīgu un labi attīstītu sakņu sistēmu. Vietējie iedzīvotāji izmanto nosaukumu *aspa*, lai apzīmētu cieta un kompakto augsni, ko veido vairāki vulkāniskā materiāla slāņi: pelni, lava, pumeks un ieži. Secīgu vulkāna izvirdumu laikā šī *aspa* pārklāja kaļķakmens un augsnes apakškārtu. Salas ainavu veido gadsimtiem ilgi cilvēku pūliņi, kas liecina par Santorines iedzīvotāju centieniem vienmēr pārvaldīt viņu zemi.

Nav tiešu liecību par vīnogulāju audzēšanu no arhaiskajiem un klasiskajiem periodiem. Bet būtu savādi, ja Santorines iedzīvotāji to nebūtu praktizējuši tam tik ideāli piemērotā vietā. Grūti iedomāties turīgu zemes īpašnieku klātbūtni Santorinē, viņiem neaudzējot produktu, kas nestu lielu peļņu. Un līdz šim šāds produkts ir bijis tieši vīns.

No 12. līdz 17. gadsimtam Santorines salā valdīja venēcieši. Jau no paša sākuma eiropieši novērtēja grieķu vīnus ne tikai to kvalitātes dēļ, bet arī tāpēc, ka tie varēja izturēt garus jūras braucienus. Tāpēc franku un venēciešu kuģi sāka pārvadāt arvien vairāk vīna no Santorines. Santorines vīnu zelta laikmets Venēcijas pārraudzībā beidzās līdz ar galīgo turku iebrukumu. Šiem vīniem ir bijis ārkārtējs uzplaukums, piedzīvojot žilbinošus mirkļus, piemēram, to popularitāti Parīzē.

- 8.9. *Kvalitātes, vēsturiska, kultūras saikne ar dabiski salda / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota vīna un no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota desertvīna darīšanas ģeogrāfisko vidi*

Kultūras, sociālās un ekonomiskās saiknes

Vīnogulāji un vīns jau kopš aizvēsturiskiem laikiem ir bijuši nesaraujami saistīti ar Santorīnes iedzīvotāju kultūras, sabiedrisko un saimniecisko dzīvi.

Uzskatāms, ka ar "Vinsanto" turpinās tradīcijas, kas tika ieviestas līdz ar *passos* — nosaukums, ar ko apzīmē senu vīnu no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, ar kuru Egejas jūras salas bija slavenas.

Mūsdienās ir maz vīnu, kuriem ir saglabājusies tāda pati forma un ražošanas metodes kā sengrieķu laikos. Sajūtot saldo garšu uz mēles, Hēsiods septītajā gadsimtā pirms mūsu ēras rakstīja: "Ļaujiet vīnogām gozēties saulē 10 dienas un naktis un atstājiet tās ēnā uz 5 dienām". Tādējādi viņš mums sniedz seno vīna darīšanas recepti.

"Vinsanto" mūs priecē ar tādu pašu garšu kā Platona un Sokrāta simpozijos neatšķaidītā veidā dzertie vīni.

12. gadsimtā salas iekarotāji venēcieši šo vīnu pārdēvēja, nosaucot to par "Vino di Santorini" (Santorīnes vīns). Tas tika pārdēvēts par "Vino Santo" un vēlāk par "Vinsanto". Ar nosaukumu "Vinsanto" tas sasniedza Konstantīnoles, Krievijas, Triestes, Ankonas un Venēcijas ostas. Šis slavenais salda vīns, kurā izpaužas Santorīnes unikalitāte, papildināja viduslaiku valdnieku grezno banketus. Daudzus gadsimtus tas bija dievgalda vīns, ko lēja visas Krievijas Pareizticīgo baznīcas kausos.

Pirmā zināmā atsauce uz nosaukumu "Vinsanto" ir datēta ar 1729. gadu. Vēstulē salas katoļu bīskapam daži jūras kapteiņi rakstīja, ka pirātu kuģis izlaupījis divus kuģus no Santorīnes un paņēmis desmit mucas vīna un piecas mucas "Vinsanto".

Santorīne vienmēr ir nodrošinājusi lielisku produktivitātes un kvalitātes kombināciju, ko papildina tās uz āru vērsta izvietojums. "Vinsanto" eksports sasniedza maksimumu Venēcijas un Turcijas valdīšanas laikā un atkal 19. gadsimtā, kad Santorīne eksportēja vairāk vīnu nekā pārējā Grieķija kopā. Turcijas valdīšanas laikā plašu aramzemju trūkums nozīmēja, ka musulmaņu populācijas tur neapmetās. Santorīnes iedzīvotāji organizēja savas kopienas demokrātiskā veidā un, pilnībā izmantojot priekšrocības, ko sniedza miers, kas valdīja Egejas jūrā pēc osmaņu iekarojuma, viņi attīstīja tirdzniecību un kuģniecību tāpat kā aizvēsturiskajos laikos. Aleksandrija, Taganroga un Konstantīnople bija svarīgākie centri, no kuriem eksportēja lielu daudzumu Santorīnē darītā vīna. Zināms, ka vēsturiski "Vinsanto" tika eksportēts Krieviju vismaz no 1786. gada. Patiesi, Santorīnes ekonomika piedzīvoja kritumu, kad "Vinsanto" eksports uz Krieviju apstājās Oktobra revolūcijas dēļ.

Liecības par salas seno pagātņi mūsdienās atrodamas Akrotīri un Mesa Vouno arheoloģiskajās vietās, Santorīnes un Atēnu arheoloģiskajos muzejos un kultūras centrā "Megaron Gyzi". Patiešām, visa sala ar tās kalderu, vulkāniskajiem akmeņiem, tradicionālajām apmetnēm, torņiem un alām ir dzīvās vēstures piemineklis.

Mūsdienās šeit pastāv vīna darītavas ar augsto tehnoloģiju aprīkojumu, kas pilnībā veltītas kvalitatīvu vīnu ražošanai.

Šo kultūras, sociālo un ekonomisko saikni pēdējos gados ir apliecinājuši vairāki salā notikuši pasākumi, piemēram, "Ampelos" ("vīnogulāju") simpoziji. Santorīne tika izvēlēta par šo starptautisko vīnogulāju simpoziju norises vietu, jo tā ir ne tikai viena no skaistākajām un unikālākajām vietām pasaulē, bet salā pastāv arī 3 500 gadus ilgas vīnogulāju audzēšanas un vīna ražošanas tradīcijas. Šādas tradīcijas ir veicinājuši šīs vulkāniskās Egejas jūras salas unikālā ekosistēma.

- 8.10. *Kvalitātes, vēsturiska, kultūras saikne ar dabiski salda / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota vīna un no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota desertvīna darīšanas ģeogrāfisko vidi*

Ģeogrāfiskā vide un ģeogrāfiskā izcelsme

Vīnu ar ACVN "Santorīni" ražošanas apgabalā vīna dārzi aizņem aptuveni 12 000 stremmu. Sākot no jūras līmeņa, to terases sniedzas līdz pat 300 metru augstumā.

Reģionā valda tipisks Vidusjūras klimats ar spēcīgu saules gaismu, karstām un sausām vasarām un maigām ziemām. Gada vidējā maksimālā temperatūra ir 23 °C, bet minimālā — 14 °C. Kopējais gada vidējais nokrišņu daudzums ir no 250 līdz 370 milimetriem.

Santorini galvenokārt veido vietējās augsnes terciārā perioda nogulsnes, pumeks un lava. Santorines augsne ir smilšaina ar ļoti nelielu māla daudzumu. Tajā ir arī maz organisko vielu, un, izņemot nelielu teritoriju ap Pravieša Elijas (*Profitis Ilias*) kalnu, augsne nesatur kalcija karbonātu. Šo iemeslu dēļ, neskatoties uz to, ka zeme ir bagāta ar kāliju, augi nespēj absorbēt nepieciešamo daudzumu, lai neitralizētu vīnskābi. Tas ir iemesls Santorines vīnu augstajam skābuma līmenim. Klimats ar tā lietus trūkumu, kā arī tas, ka vīna dārzi netiek apūdeņoti izraisa zemu kālija uzsūkšanos.

Salā valda ārkārtīgs sausums. Vasaras mēnešos, kad vīnogas nogatavojas, dienas laikā temperatūra ir ļoti augsta. Šajā ilgstošajā sausuma periodā augu hidratācijas vajadzības nodrošina migla, kas rodas jūras iztvaikošanas rezultātā. Tā paceļas no kalderas un pārklāj salu.

Tanī pat laikā vasaras mēnešos salu pāršalc ziemeļu vēji, kas pazīstami kā *meltemi*, un dienas laikā tie novērš mitruma uzkrāšanos uz vīnogām. Taču naktīs, kad temperatūra pazeminās un klimatiskie apstākļi kļūst salīdzinoši mitri, salas vulkāniskā augsne absorbē mitrumu un tādējādi nodrošina barības vielas vīnogulājiem.

Vietās, kur zemi veido stāvas nogāzes, Santorines iedzīvotāji ir uzcēlušī slavenās *pezoules* (kāpnes). Citiem vārdiem, viņi ir veidojuši zemi terasēs, lai atvieglotu audzēšanu un ierobežotu ūdens zudumu.

Šis unikālās klimata un augsnes kombinācijas rezultātā Santorines vīnogas nogatavojas ātri un saglabā savu skābumu.

Tāpat kā visam pārējam vēja plosītajā Santorinē, pat vīnogulājiem ir unikāla forma. Starp augiem ir plašas atstarpes, un tie ir izvietoti tuvu zemei. Lai pasargātu vīnogas no nerimstošajiem vējiem, kas ziemā appūš salu, Santorines iedzīvotāji izmanto metodi, apgriežot vīnogulājus vainaga formā, kā rezultātā vīnogas aug iekšpusē.

Nopietns kukaiņu un slimību radīts kaitējums ir reti sastopams. Vienīgā iejaukšanās augu aizsardzībā ir viena vai divas profilaktiskas sēra uzklāšanas reizes pavasarī.

Santorines vīna dārzi ir senākie visā Grieķijā. Daži vīnogulāji varētu būt pat 300 gadus veci. Vīnogulājiem ir savas saknes. Tie nav potēti uz Amerikas potcelmiem. Tā tas ir tāpēc, ka līdz šai salai nav nonācis kaitīgais kukainis, filoksera, kas turpina iznīcināt vīna dārzus visā pasaulē. Par laimi, salas vulkāniskā augsne ar mālu trūkumu un ļoti augstu smilšu saturu (93–97 %) to nepiesaista.

Attiecīgi virkne šādu faktoru rada pasaulē unikālu mikroklimatu, kas palīdz vīnogām pilnībā nogatavoties. Apvienojumā ar saules iedarbības un izturēšanas ietekmi, šie faktori ļauj iegūt saldus vīnus ar koncentrētām īpašībām, kas rada brīnišķīgi samtainu sajūtu mutē.

- 8.11. *Kvalitātes, vēsturiska, kultūras saikne ar dabiski salda / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota vīna un no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota desertvīna darīšanas ģeogrāfisko vidi*

Informācija par produktu

Santorines un Tirāzijas salu vīna dārzi veido īstu Egejas jūras panorāmu. Vasarā ziemeļu vēji, slavenie *meltemi*, novērš augstu temperatūru, tādējādi radot īpašu mikroklimatu. Tas uzlabo vīnogu nogatavošanos un to sastāvu "analītiskās" nogatavināšanas posmā, t. i., ņemot vērā skābumu, krāsu, aromātu, cukuru līmeni utt. Rezultātā tiek iegūti izcilas kvalitātes vīni.

Turklāt klimata, salu augsnes sastāva, audzēto vīnogu šķirņu, vīnogulāju kopšanas un izmantoto vīndarības metožu kombinācija sekmē ACVN "Santorini" vīnu kvalitātes īpašības.

Dabiski saldā / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavotā baltvīna un desertvīna ar ACVN "Santorini" sastāvā ir vismaz 51 % "Assyrtiko" šķirnes vīnogu. Atlikušo sastāvu veido vīnogu šķirnes "Aidani" un "Athiri" ar nelielu daudzumu "ārzejmu" balto vīnogu šķirņu, ko tradicionālā veidā audzē Santorines un Tirasijas salu grupā. Konkrēti šīs šķirnes ir "Gaidouria", "Katsano", baltā šķirne "Moschato", "Monemvassia", "Platani", "Potamissi" un sarkanā šķirne "Roditis".

Pēc ražas novākšanas vīnogas, kas paredzētas "Vinsanto" ražošanai, tiek izliktas kaltēšanai karstajā Egejas jūras saulē, savukārt augsnes drenējošās īpašības pasargā tās no puves. Pēc 7–12 dienām vīnogas ir zaudējušas lielāko daļu mitruma, bet visas to īpašības ir koncentrētas. Pēc tam vīnogas rūpīgi sasmalcina un izspiež, un sākas lēna rūgšana, kas tiek uzraudzīta ik dienu. Ņemot vērā augsto cukuru saturu, rūgšana tiek pārtraukta priekšlaicīgi. Rezultātā tiek iegūts dabiski salds vīns bez stipra spirta pievienošanas. Pēc tam vīns tiek nogatavināts ozolkoka mucās vismaz 24 mēnešus. Laiks nāk par labu "Vinsanto", un tam ir neapreķināma vērtība aromātu un garšu piešķiršanā, kamēr vīns mierīgi uzglabājas salu tumšajos pagrabos. Laiks padara "Vinsanto" īpašības koncentrētākas, ļaujot vīnam radīt brīnišķīgi samtainu sajūtu mutē un padarot izturēšanu par neatņemamu tā ražošanas sastāvdaļu.

"Vinsanto" ražošanai nepieciešami aptuveni 6 kg vīnogu uz litru. Šis daudzums var pieaugt līdz pat 10 kg atkarībā no iztvaikošanas ilgstošas izturēšanas laikā. Tāpēc šādu vīnu var iegūt ārkārtīgi reti, tāpat kā visu pārējo, kas ir ļoti vērtīgs.

Iepriekš minētās vietējās vīnogu šķirnes, ko izmanto "Vinsanto" ražošanā, savā veidā veicina šī vīna diženumu. "Assyrtiko" veicina skābumu, cēlumu un minerālu notis, "Aidani" — pilnmiesīgumu un piesātinātību, vīna reibinošo aromātu, un "Athiri" — tā rakstura smalkumu un delikātumu. Tas viss kopā veicina "Vinsanto" izsmalcinātību.

- 8.12. *Kvalitātes, vēsturiska, kultūras saikne ar dabiski salda / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota vīna un no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota desertvīna darīšanas ģeogrāfisko vidi*

f. Cēloniskā mijiedarbība

Kā norādīts iepriekšējās sadaļās, vīnu ar ACVN "Santorini" unikālitate ir saistīta ar salu īpašajām iezīmēm un audzēšanas metodēm. Konkrēti:

1. "Grozveida" audzēšana. Santorinē izmantotā, raksturīgā vīnogulāju audzēšanas metode ir vietēja prakse, kas saglabājusies no senatnes līdz mūsdienām. Izmantojot "grozveida" audzēšanas metodi, Santorines pieredzējušie vīnkopji sagriež spieķus lielos vainagos, piemēram, tāpat kā veidojot dabīgus grozus, kas tiek izvietoti uz salas vulkāniskās augsnes. Vīnogas nogatavojas grozveida formu aizsardzībā, kur tās nav pakļautas riskam. Tādējādi vīnogulāji spēj izturēt īpaši sarežģītos Santorines augsnes un klimata apstākļus. Minētie apstākļi ir šādi:
 - ļoti spēcīgi vēji, jo īpaši pavasarī — sezonā, kad parādās jaunie dzinumi;
 - smilšu brāzmas, kas rodas no vulkāniskās augsnes vēja ietekmē;
 - kvēlojoši saules stari visu vasaru;
 - ūdens trūkums (izņemot no jūras nākošu miglu naktī).
2. Raksturīgā augsne, kas ir smilšains pumeka un pelnu maisījums, bagāts ar magniju, kalciju un dzelzi, ar ievērojamu spēju absorbēt ūdeni.
3. Vidusjūras klimats ar maigām ziemām un vēsām vasarām, kad jūras vējš no ziemeļiem atvēsina vīna dārzus. Un
4. Ievērojamās temperatūras atšķirības starp dienu un nakti, kā arī jūras migla, kas nolaižas pār vīna dārzēm, uzturot vīnogulājus vēsumā un aizsargājot tos no spēcīgas saules gaismas, tādējādi uzlabojot vīnogu kvalitāti.

Visu šo faktoru mijiedarbība apvienojumā ar efektu, ko sniedz vīnogu izklāšana saulē, rada vīnus ar intensīvu un izsmalcinātu aromātu. Šiem vīniem ir garšvielu, žāvētu vīnogu sīrupa, šokolādes, kafijas, tējas, skābo ķiršu, žāvētu plūmju un vīģu, ķiršu un skābo ķiršu ievārījuma un bišu šūnu notis. Izturēšanas laikā aromāti kļūst intensīvāki un izsmalcinātāki. Mutē var sajūst vīna bagātīgo garšu, ar pārsteidzošu skābumu, kas līdzsvaro saldumu. Noapaļots, samtainas vīns, bagātīgs ar medus un citrona notīm. Vīns ar unikālu aromātu un garšas izsmalcinātību, izcilu struktūru un ilgu pēcgaršu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Papildu noteikumi attiecībā uz vīna marķēšanu

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

1. Apzīmējumi, kas norāda uz noteiktiem ražošanas paņēmieniem

Ministrijas lēmumā Nr. 280557/9.6.2005, ar ko nosaka augstākās kvalitātes vīnu ar cilmes vietas nosaukumu un vietējo vīnu nogatavināšanas, izturēšanas un tirgū laišanas laiku, kā arī to marķēšanā izmantotos apzīmējumus, kuri attiecas uz to ražošanas metodi vai sagatavošanas metodēm (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 818/15.6.2005), proti, tā 1. pantā, ir iekļautas atsauces uz šādu norāžu izmantošanas nosacījumiem:

- “ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” vai “ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (JAUNVĪNS);
- “ΟΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” vai “ΟΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (NOGATAVINĀTS MUCĀS);
- “ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” vai “ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (IZTURĒTS MUCĀS).

2. Ražas gada norādīšana marķējumā

Ja vīnu marķēšanai izmanto apzīmējumus “ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” vai “ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (JAUNVĪNS), uz marķējuma obligāti jādrukā ražas gads saskaņā ar 1. panta 2. punktu Ministrijas lēmumā Nr. 280557/9.6.2005., ar ko nosaka augstākās kvalitātes vīnu ar cilmes vietas nosaukumu un vietējo vīnu nogatavināšanas, izturēšanas un tirgū laišanas laiku, kā arī to marķēšanā izmantotos apzīmējumus, kuri attiecas uz to ražošanas metodi vai sagatavošanas metodēm (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 818/15.6.2005.).

3. Tradicionālie apzīmējumi

- Tradicionālie apzīmējumi saskaņā ar Ministrijas lēmumu Nr. 235309/7.2.2002 par tādu tradicionālo apzīmējumu apstiprināšanu, ko izmanto vīniem, kuri ir saistīti ar nosaukumu, izcelsmes vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 179/6.2005.).

Saskaņā ar iepriekš minēto ministra lēmumu tradicionālie apzīmējumi, ko var izmantot vīnu ar ACVN “Santorini” marķējumā, ir šādi: “ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / *Blanc de blancs*, “ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ)” / *Vin de vignoble(s) insulaire(s)* [vīns no salu vīna dārziem], “ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ” / *Vin de vignobles en terrasses* [vīns no vīna dārzu terasēm], “ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ” / *Vin de collines* [vīns no kalnu nogāzēm], “ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΤΙΩΝ” / *Vin de coteaux* [vīns no nogāzēm], “Λιαστός” [no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām], “VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ” / “Nykteri”.

- Tradicionālo apzīmējumu norādes atbilstīgi Regulas Nr. 1308/2013 112. pantam, kas saistītas ar cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 113. pantu un, kā definēts un reģistrēts *e-Ambrosia* datubāzē, tradicionālie apzīmējumi, ko var izmantot vīnu ar ACVN “Santorini” marķēšanā, ar nosacījumu, ka tiek ievēroti attiecīgie ES un valstu tiesību akti, ir šādi:

“Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας” (ΟΠΑΠ) (augstākās kvalitātes vīna cilmes vietas nosaukums (SQDO)) ACVN vietā, “Αγρέπαιλη” (*Agrepavlis*), “Αμπέλι” (*Ampeli*), “Αμπελώνας (ες)” (*Ampelonas(es)*), “Αρχοντικό” (*Archontiko*), “Ειδικά επιλεγμένος” (īpaši atlasīts), “Επιλογή” vai “Επιλεγμένος” (izlase vai atlasīts), “Κάστρο” (*Kastro*), “Κτήμα” (*Ktima*), “Μετόχι” (*Metochi*), “Μοναστήρι” (*Monastiri*), “Πύργος” (*Pyrgos*) un “Λιαστός” (no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām).

Papildus:

“Νυχτέρι” (*Nykteri*): tradicionālais nosaukums, kas rezervēts sausajiem baltvīniem ar ACVN “Santorini”, ar minimālo dabīgā spirta tilpumkoncentrāciju 13,5 %, kas raudzēti tvertnēs vai mucās un pēc tam atstāti nogatavināties koka mucās vismaz trīs mēnešus.

“Vinsanto”: tradicionālais nosaukums, kas rezervēts saldajiem vīniem ar ACVN “Santorini”, kas izgatavoti no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām.

Atkāpes

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

5. panta 1. punkts Komisijas Regulā (ES) 2019/33,

ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1308/2013 papildina attiecībā uz cilmes vietas nosaukumu, ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un tradicionālo apzīmējumu aizsardzības pieteikumiem vīna nozarē, iebilduma procedūru, lietošanas ierobežojumiem, produkta specifikācijas grozījumiem, aizsardzības anulēšanu un marķēšanu un noformēšanu

Saite uz produkta specifikāciju

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEKNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2031/prodiagrafi_POPSantorini_201221.pdf

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33
17. panta 2. un 3. punktu**

(2022/C 143/10)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

“Αγιο 'Ορος” (Agio Oros)

PGI-GR-A0873-AM01

Paziņojuma datums: 31.12.2021.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Ir papildināts teksts, kurā precizēts, ka žuvušu vīnogu sarkanvīna un baltvīna ražošanā vīnogas jāatstāj žūt 10–15 dienas.

Pamatojums. Šis laiks nepieciešams, lai vīnogas, kuras novācot jau ir pārgatavas (cukuru saturs virs 270 g/l), sasniegtu vēlamo cukuru saturu (350–370 g/l) un vienlaikus saglabātu citas īpašības, piemēram, būtu nebojātas, slimību neskartas un sulīgas, tādējādi ļaujot tās viegli izspiest un iegūt pietiekamu daudzumu vīnogu sulas.

Ir grozīta nodaļa “Vīndarības metodes”.

2. Iedaļā “Īpašās vīndarības metodes” ir aizstāts b) punkts.

Nodaļas “Vīndarības metodes” iedaļā “Īpašās vīndarības metodes” b) punkts ir aizstāts ar šādu tekstu:

“b) Vīnogulāju vainagu veido vai nu kausa formā, vai arī vienpleca vai divplecu kordonā, izmantojot pastāvīgu kordonu vai aizstājējdzinumu.”

Pamatojums. Vīnogulāju audzēšana Atona kalna apgabalā aizsākās mūsu ēras 10. gadsimtā, un vīnkopji jau sākotnēji veidoja vīnogulājus ne tikai tradicionālās formās, piemēram, kausveidā, bet arī brīvākās formās (tostarp audzējot tos lapenēs vai kā vītenaugus pie zemes utt.). Laika gaitā vīnogulāju audzēšanai kļuvis mehānizētākai, tika pieņemtas modernākas un efektīvākas vainaga veidošanas sistēmas, piemēram, Ruajā kordona sistēma ar pastāvīgu kordonu sausākās, neapūdeņotās vietās vai Gijo sistēma ar aizstājējdzinumu auglīgākās, apūdeņotās vietās. Protams, ņemot vērā mūžsenās vīnkopības tradīcijas, vairākās Atona kalna apgabala vietās vainaga kausveida forma (lai gan mazāk ražīga) joprojām tiek sekmīgi izmantota arī tāpēc, ka apgabala īpašās garīgās atmosfēras dēļ komercvērtība netiek uzskatīta par galveno vērtību.

Nodaļā “Vīndarības metodes” ir grozīts iedaļas “Īpašās vīndarības metodes” punkts.

3. Baltvīna un žuvušu vīnogu baltvīna darīšanā izmantotajām šķirnēm ir pievienotas jaunas šķirnes.

a) (Sausā, pussausā, saldā) baltvīna gadījumā šķirņu kopumam jebkurā proporcijā ir pievienotas baltogu šķirnes “Malagouzia” un “Muscat of Alexandria”.

b) Žuvušu vīnogu baltvīna gadījumā šķirņu kopumam jebkurā proporcijā ir pievienotas baltogu šķirnes “Malagouzia” un “Muscat of Alexandria”.

Pamatojums. Pēc 1990. gada “Malagouzia” parādījās kā intensīvi audzēta vīnogulāju šķirne, kas vispirms tika masveidā stādīta blakus esošajā Sitonijas pussalā. Drīz vien tā kļuva par vienu no populārākajām šķirnēm Grieķijas vīndārzos un pēdējos 15 gadus ir audzēta Atona kalnā. Tā ir izturīga un ražīga šķirne. Tā kā tā ir jutīga pret pelēko puvi un lieko mitrumu, to audzē vīndārza vidū vai augstākos līmeņos, parasti nogāzēs, kur ir labāka drenāža. Šie apstākļi ir raksturīgi Atona kalnam, kur šo šķirni audzē ar vislielāko rūpību, tostarp īpaši pievēršoties mēslošanai, apūdeņošanai un defoliācijai, ko veic vasarā (atpumpurošanai, atlapošanai). Sauso, pussauso un saldo baltvīnu ražošanā to izmanto vai nu kā atsevišķu šķirni, vai kopā ar citām šķirnēm, kam ir atšķirīgas īpašības (piemēram, “Asyrtiko”). Vīniem

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

raksturīgs mērens skābums, un tajos dominē laima un persiku aromāti, ja vīnogulāji tiek audzēti piejūras zemesgabalos, kā arī papildus jūtamās bazilika un citu aromātisko garšaugu zaļās notis, ja vīndārzi atrodas lielākā augstumā.

Šķirne “Muscat of Alexandria”, iespējams, sasniedza Atona kalnu pēc 1922. gada, kad bēgļi to atveda un iestādīja galvenokārt Ziemeļgriekijā un Limnā. Mūks *Ευλόγιος Κουρίλας (Eulogios Kourilas)* 1934. gadā rakstīja, ka Lielās Lavras klosterim ir “jaukā Aleksandrīna”. *Σίμωνος Πέτρας (Simonos Petras)* klosteris tika apgādāts ne tikai ar vīnogām, kas nāca no tā zemēm Limnā (gados, kad vīnogu raža Atona kalnā nebija pietiekama, lai apmierinātu mūku vajadzības), bet arī ar pavairošanas materiālu. Galu galā šķirne tika oficiāli reģistrēta 1960. gadā. Tā kā šī šķirne Atona pussalā ir audzēta apmēram 100 gadus, tā ir pilnīgi pielāgojusies apgabala īpašajam klimatam.

Šķirne labi aug Atona kalna vidējas tekstūras smilšainajās māla augsnēs, kuru pH ir 6–8. Tā ir vidēji izturīga, ražīga un sausumizturīga šķirne, kas ražo lielas vīnogas ar gaiši dzeltenu miziņu. Atkarībā no gada ražas novākšana sākas laikposmā no augusta beigām līdz 10. septembrim. Caurmērā šī šķirne Atona kalna vīndārzos nogatavojas nedaudz agrāk nekā citās Griekijas vietās, kur to audzē.

No šķirnes “Muscat of Alexandria” vīnogām ražo vīnus, kas ir dzidri dzeltenā krāsā ar zeltainiem un zaļiem atspīdumiem un kam piemīt aromāts, kurā dominē rozes, jasmīna, kauleņaugļu, greipfrūta un piparmētras notis. Vīniem raksturīgs vidējs miesīgums un skābums ar labu (vidēji ilgstošu) pēcgaršu, ko rada to bagātīgais aromātiskuma potenciāls. Savas vidējās intensitātes un skābuma dēļ šie vīni tiek izmantoti maisījumos ar citām šķirnēm — piemēram, “Asyrtiko” —, kurām ir augstāks skābums. Izņemot ļoti retus gadījumus, to izturēšanas potenciāls nepārsniedz 4 gadus, tāpēc tos paredzēts patērēt kā jaunvīnus.

Ir grozītas nodaļas “Atļautās vīna vīnogu šķirnes” un “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”, pievienojot informāciju iedaļās “Sīkāka informācija par ģeogrāfisko apgabalu”, “Sīkāka informācija par produktu” un “Cēloniskā mijiedarbība”.

4. **Sarkanvīna, sārtvīna, deserta sarkanvīna un žuvušu vīnogu sarkanvīna darīšanā izmantotajām šķirnēm ir pievienotas jaunas šķirnes.**

- a) (Sausā, pussausā, saldā) sarkanvīna gadījumā šķirņu kopumam jebkurā proporcijā ir pievienotas sarkanogu šķirnes “Merlot”, “Cabernet Franc”, “Agiorgitiko” un “Hamburg Muscat”.
- b) (Sausā un pussausā) sārtvīna gadījumā šķirņu kopumam jebkurā proporcijā ir pievienotas sarkanogu šķirnes “Merlot”, “Cabernet Franc”, “Agiorgitiko” un “Hamburg Muscat”.
- c) Deserta sarkanvīna gadījumā šķirņu kopumam jebkurā proporcijā ir pievienotas sarkanogu šķirnes “Merlot”, “Cabernet Franc”, “Agiorgitiko” un “Hamburg Muscat”.
- d) Žuvušu vīnogu sarkanvīna gadījumā šķirņu kopumam jebkurā proporcijā ir pievienotas sarkanogu šķirnes “Merlot”, “Cabernet Franc”, “Agiorgitiko” un “Hamburg Muscat”.

Pamatojums. “Merlot” un “Cabernet Franc”, kas ir starptautiskas, polivalentas šķirnes, Atona kalnā ir audzētas jau vairākus gadus un līdz šim ļoti sekmīgi pielāgojušās tā augsnes un klimata apstākļiem. Vīnogas labi nogatavojas, un tām veidojas viendabīga krāsa un laba cukuru koncentrācija. No šķirnes “Merlot” vīnogām darītie vīni ir tumši sarkanā krāsā, pilnmiesīgi un ar augstu spirta saturu, savukārt “Cabernet Franc” vīnogu vīni ir tanīniem piesātināti, ar labu spirta saturu un piemēroti ilgstošai izturēšanai. “Agiorgitiko” ir polivalenta Griekijas šķirne. Ziemeļgriekijā to sāka audzēt salīdzinoši nesen, un šķiet, ka Halkidikē un jo īpaši Atona kalnā tā labi saglabā savas īpašības. Tā ir ražīga un aromātiska šķirne, no kuras vīnogām ražo vīnus ar maigiem tanīniem un kura tādējādi bagātina (kopā ar “Hamburg Muscat”) AĢIN “Agio Oros” sarkanvīnu darīšanā izmantoto šķirņu kopumu, kurā dominē izturīgākas un tanīniem piesātinātākas šķirnes. Visbeidzot, “Hamburg Muscat” ir šķirne, ko audzē visā Griekijā. Visbeidzot, “Hamburg Muscat” ir šķirne, ko audzē visā Griekijā. Atona kalnā to galvenokārt izmanto sausos un pussausos sārtvīnos un pussausos, saldus un žuvušu vīnogu sarkanvīnos. No šīs šķirnes iegūst mazāku ražu nekā no šim apgabalam tipiskajām šķirnēm, tāpēc tiek ražoti īpaši vīni ar augstu spirta saturu, ļoti mīksti tanīniem un patīkamu, aromātisku pēcgaršu.

Ir grozītas nodaļas “Atļautās vīna vīnogu šķirnes” un “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”, pievienojot informāciju iedaļās “Sīkāka informācija par ģeogrāfisko apgabalu”, “Sīkāka informācija par produktu” un “Cēloniskā mijiedarbība”.

5. Tradicionālā apzīmējuma “Nama” ieviešana

Pamatojums. “Nama” ir saldā (žuvušu vīnogu vai deserta) sarkanvīna nosaukums, ko tradicionāli izmanto Svētās Mises noturēšanai. Tas ir īpaši ražots vīns, kam raksturīgs zems skābums un zems spirta saturs un kas gadsimtiem ilgi ir tradicionāli darīts Atona kalna apgabalā.

Ir grozīta iedaļa “Tradicionālie apzīmējumi”.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Nosaukums vai nosaukumi

Αγιο Όρος (Agio Oros)

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

AÇIN — aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

3. Desertvīns

15. Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām

4. Vīna vai vīnu apraksts

1. *Sausais sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: tumši sarkanā krāsā ar rubīnsarkaniem atspīdumiem.

Smarža: intensīvs meža augļu un garšvielu aromāts, taču tajā ir arī vaniļas vai tabakas notis atkarībā no tā, cik ilgi vīns ir izturēts.

Garša: pilnīga garšas buķete ar izcilu struktūru, labu skābumu un maigiem tanīniem.

— Kopējais minimālais spirta saturs: 11,0 tilp. %.

— Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,5 tilp. %.

— Kopējais cukuru saturs (g/l): maks. 9,0.

— Maksimālais kopējais skābums: 7,0 gramu litrā (izteikts vīnskābē).

— Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.

— Ja cukuru saturs pārsniedz 4 g/l, piemēro Komisijas Regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļā izklāstītos nosacījumus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4,5 gramu litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	150

2. *Pussausais sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: tumši sarkanā krāsā ar rubīnsarkaniem atspīdumiem.

Smarža: patīkams sarkano augļu (ķiršu, skābo ķiršu) aromāts.

Garša: augļains un maigs, ar samtainu tekstūru un patīkamu pēcgaršu.

- Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,5 tilp. %.
- Kopējais cukuru saturs (g/l): min. 4,5, maks. 17,5.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,0 grami litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Ja cukuru saturs pārsniedz 12 g/l, piemēro Komisijas Regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļā izklāstītos nosacījumus.
- Sarkanvīniem, kuru cukuru saturs, kas izteikts kā glikozes un fruktozes summa, ir vismaz 5 grami litrā, maksimāli pieļaujama sēra dioksīda saturs ir 200 miligrami litrā (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	200

3. *Saldais sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: tumši sarkanā krāsā, kurā vērojami purpursarkani, rubīnsarkani, violeti vai zilgani atspīdumi un kura reizēm vīna izturēšanas gaitā var iegūt ķieģeļsarkanu toni.

Smarža: komplicēts un intensīvs aromāts ar dominējošām medus vai žāvētu augļu notīm.

Garša: pēc garšas bagātīgs un salds, ar līdzsvarotu skābumu.

- Kopējais minimālais spirta saturs: 15,0 tilp. %.
- Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,5 tilp. %.
- Kopējais cukuru saturs (g/l): min. 45.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Saldajiem vīniem, kuru kopējais spirta saturs ir 15 tilp. % vai lielāks un cukuru saturs ir 45 g/l, maksimāli pieļaujama sēra dioksīda saturs ir 300 miligrami litrā (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	300

4. Sausais sārtvīns

ĪSS APRAKSTS

Izskats: gaiši rozā krāsā, reizēm ar oranžiem atspīdumiem.

Smarža: sarkano augļu un rožu aromāts, kam atkarībā no izmantotās šķirnes var būt arī zaļas (papriku) notis.

Garša: vīna smarža ir jūtama arī garšā, kurai piemīt ilga pēcgarša un kura ir patīkama, augļaina un ar atsvaidzinošu skābumu.

- Kopējais minimālais spirta saturs: 11,0 tilp. %.
- Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %.
- Kopējais cukuru saturs (g/l): maks. 9,0.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Ja cukuru saturs pārsniedz 4 g/l, piemēro Komisijas Regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļā izklāstītos nosacījumus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	200

5. Pussausais sārtvīns

ĪSS APRAKSTS

Izskats: atkarībā no ekstrakcijas pakāpes tumši rozā vai oranžā krāsā.

Smarža: raksturīgi saldo sarkano augļu (zemeņu, aveņu un saldo ķiršu) aromāti.

Garša: vidēji miesīgs, raksturīgs krēmīgums, maigo skābumu līdzsvaru saldums, tādējādi radot līdzsvaru kopumā.

- Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %.
- Kopējais cukuru saturs (g/l): min. 4,5, maks. 17,5.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 gramu litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Ja cukuru saturs pārsniedz 12 g/l, piemēro Komisijas Regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļā izklāstītos nosacījumus.
- Sārtvīniem, kuru cukuru saturs, kas izteikts kā glikozes un fruktozes summa, ir vismaz 5 gramu litrā, maksimāli pieļaujama sēra dioksīda saturs ir 250 miligrami litrā (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramu litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	250

6. *Sausais baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: kristāldzidri dzeltenā krāsā ar zaļiem atspīdumiem.

Smarža: dominē citrusaugļu un augļu ar baltu mīkstumam (persiku, ābolu) aromāts.

Garša: parasti svaigs, līdzsvarots, ar ilgu pēcgaršu.

- Kopējais minimālais spirta saturs: 11,0 tilp. %.
- Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %.
- Kopējais cukuru saturs (g/l): maks. 9,0.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 gramu litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Ja cukuru saturs pārsniedz 4 g/l, piemēro Komisijas Regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļā izklāstītos nosacījumus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramu litrā (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	200

7. Pussausais baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Izskats: spilgti zeltaini dzeltenā krāsā.

Smarža: dzīvīgs un augļains aromāts, kurā dominē ziedu notis.

Garša: patīkams, ar izteiktu skābumu un labu garšas struktūru.

- Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %.
- Kopējais cukuru saturs (g/l): min. 4,5, maks. 17,5.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Ja cukuru saturs pārsniedz 12 g/l, piemēro Komisijas Regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļā izklāstītos nosacījumus.
- Baltvīniem, kuru cukuru saturs, kas izteikts kā glikozes un fruktozes summa, ir vismaz 5 grami litrā, maksimāli pieļaujama sēra dioksīda saturs ir 250 miligrami litrā (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	250

8. Saldais baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzeltenā krāsā ar zaļiem atspīdumiem, izturēšanas gaitā var kļūt tumši dzeltens.

Smarža: komplicēts un intensīvs aromāts, kam atkarībā no izmantotajām šķirnēm piemīt augļu, ziedu vai saldas, pikantas notis.

Garša: līdzsvarots, salds, pilnīgs, ar ilgu un aromātisku pēcgaršu.

- Kopējais minimālais spirta saturs: 15,0 tilp. %.
- Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,0 tilp. %.
- Kopējais cukuru saturs (g/l): min. 45.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.

- Maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 300 miligrami litrā, ja kopējais spirta saturs pārsniedz 15 tilp. % (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramu litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	300

9. *Deserta sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: tumši purpursarkanā krāsā ar rubīnsarkaniem atspīdumiem.

Smarža: intensīvs riekstu, žāvētu sarkano augļu, medus, vaska un tumšās šokolādes aromāts.

Garša: pēc garšas dzīvīgs, bagātīgs, pilnīgs, līdzsvarots un salds.

- Maksimālais faktiskais spirta saturs: 22,0 tilp. %.
- Kopējais minimālais spirta saturs: 17,5 tilp. %.
- Minimālais cukuru saturs: misā min. 221 g/l.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 gramu litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Desertvīniem, kuru cukuru saturs ir vismaz 5 gramu litrā, maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 200 miligrami litrā (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	15
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramu litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	200

10. *Baltvīns no vēlni novāktām, žuvušām vīnogām*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: tumši dzeltenā krāsā ar kafijas krāsas atspīdumiem, kas atkarīgi no izturēšanas ilguma.

Smarža: komplicēts aromāts, kur saldās garšvielas, piemēram, kanēlis un roze, apvienojas ar žāvētiem augļiem, piemēram, aprikozēm un rozīnēm.

Garša: mīksts un salds, ar patīkamu skābumu un ļoti labu struktūru.

- Minimālais dabiskais spirta saturs: 16,0 tilp. %.
- Minimālais kopējais cukuru saturs (g/l): 45.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 gramī litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Saldajos vīnos, kuri gatavoti no žuvušām vīnogām un kuru atlikumcukuru saturs, kas izteikts kā cukuri, ir vismaz 45 g/l, maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 400 miligrami litrā (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9.
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramī litrā (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	30.
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	400.

11. *Sarkanvīns no vēlini novāktām, žuvušām vīnogām*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: tumšā karameļu krāsā ar koraļšarkaniem atspīdumiem.

Smarža: komplicēta žāvēto augļu — vīgu, aprikožu, rozīņu — un saldo garšvielu buķete.

Garša: komplicēts, pilnīgs, ar līdzsvarotu saldu garšu, kurā jūtams žāvēto augļu, piemēram, aprikožu un vīgu, aromāts.

- Minimālais dabiskais spirta saturs: 16,0 tilp. %.
- Minimālais cukuru saturs: 140 g/l.
- Maksimālais kopējais skābums: 7,5 gramī litrā (izteikts vīnskābē).
- Maksimālajam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām vērtībām.
- Saldajos vīnos, kuri gatavoti no žuvušām vīnogām un kuru atlikumcukuru saturs, kas izteikts kā cukuri, ir vismaz 45 g/l, maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 400 miligrami litrā (saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā noteikto atkāpi).

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9.
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramī litrā (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	30.
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	400.

5. Vīndarības metodes

5.1. Īpašās vīndarības metodes

1. Vīnogulāju veidošanas sistēma

Audzēšanas metode

Vīnogulāju vainagu veido vai nu kausa formā, vai arī vienpleca vai divplecu kordonā, izmantojot pastāvīgu kordonu vai aizstājējdzinumumu.

2. Baltvīnu un žuvušu vīnogu baltvīnu ražošana

Vīndarības ierobežojumi

a) Baltvīni

AĢIN "Agio Oros" baltvīns tiek ražots, izmantojot modernas vīndarības metodes. Temperatūra spirta rūgšanas laikā nedrīkst pārsniegt 20 °C.

b) Žuvušu vīnogu baltvīni

Vīnogas novāc pārgatavas (cukuru saturs > 270 g/l) un pēc tam 10–15 dienas atstāj žūt saulē, līdz tiek sasniegts vēlamais cukuru saturs, t. i., 350–370 g/l. Tad, lai savāktu misu, vīnogas presē, kam seko spirta rūgšana kontrolētā 16–18 °C temperatūrā.

3. Sarkanvīnu, žuvušu vīnogu sarkanvīnu, deserta sarkanvīnu un sārtvīnu ražošana

Vīndarības ierobežojumi

a) Sarkanvīni

AĢIN "Agio Oros" sarkanvīns tiek ražots, izmantojot tradicionālās sarkanvīna darīšanas metodes.

b) Žuvušu vīnogu sarkanvīni

Vīnogas novāc pārgatavas (cukuru saturs > 270 g/l) un pēc tam 10–15 dienas atstāj žūt saulē, līdz tiek sasniegts vēlamais cukuru saturs, t. i., 350–370 g/l. Tad vīnogas presē un ievieto fermentēšanas tvertnē, kur notiek spirta rūgšana kontrolētā 20–22 °C temperatūrā.

c) Deserta sarkanvīni

Pēc tam, kad vīnogas ir noņemtas no kātiem un nedaudz saspīestas, tās ievieto fermentēšanas tvertnē, kur sākas spirta rūgšana. Spirta rūgšana notiek kontrolētā 20–22 °C temperatūrā. Vīnu atdala no izspaidām, tiklīdz tas ir ieguvis vēlamās organoleptiskās īpašības. Lai apturētu spirta rūgšanu, tiek pievienots neitrāls vīna spirts ar spirta saturu vismaz 96 tilp. %; raugi tiek atdalīti ar filtrācijas palīdzību.

d) Sārtvīni

AĢIN "Agio Oros" sārtvīns tiek ražots, izmantojot modernas vīndarības metodes. Temperatūra spirta rūgšanas laikā nedrīkst pārsniegt 20 °C.

4. Īpašās vīndarības metodes vīnu ražošanā

Īpašās vīndarības metodes

- a) Saskaņā ar attiecīgajiem noteikumiem (Regulas (ES) Nr. 2019/934 I pielikuma D daļa) pussauso, pussaldo un saldo vīnu ražošanā ir atļauts veikt vīnu saldīšanu.
- b) Desertvīnu ražo no vīnogu misas, kura ir daļēji fermentēta un kuras dabiskais spirta saturs ir vismaz 12 tilp. %, vai no vīna, vai no abu maisījuma, kam atsevišķi vai maisījumā pievienots neitrāls vīna spirts, tostarp spirts, kas iegūts, destilējot žuvušas vīnogas, kuru faktiskais spirta saturs nav mazāks par 96 tilp. %, vai vīnu, vai žuvušu vīnogu destilātu, kura faktiskais spirta saturs nav mazāks par 52 tilp. % un lielāks par 86 tilp. %.
- c) Žuvušu vīnogu vīnu ražo no vīnogu misas, kas daļēji dehidratācijai atstāta saulē vai ēnā 10–15 dienas. Šī misa tiek vinificēta, pirms spirta rūgšanas, tās laikā vai pēc tam nepievienojot misu vai rektificētu koncentrētu misu, vai lauksaimnieciskas izcelsmes spirtu, vai destilātu un nekādā veidā nekoncentrējot misu no žuvušām vīnogām. Cukuru un spirta saturs galapunktā tiek iegūts tikai no vinificētām vīnogām.

5.2. Maksimālais ražas iznākums

1. Maksimālais ražas iznākums hektolītros galaprodukta no hektāra

96 hl no hektāra

2. Maksimāla raža kg vīnogu no hektāra

12 000 kg vīnogu no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

AĢIN "Agio Oros" vīnu noteiktais ģeogrāfiskais apgabals, kas atrodas 10–400 metru augstumā virs jūras līmeņa, ietver Atona kalna administratīvo apgabalu un blakus esošo *Ουρανουπόλις (Ouranoupoli)* apdzīvoto vietu *Σταγίρων-Ακάνθου (Stageira-Akanthos)* pašvaldībā, Halkidikes prefektūrā.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

"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. Saiknsaiknes vai saikņu apraksts

8.1. Vēsturiskā, kultūras un sabiedriskā saikne

1. Vēsturiskā saikne

Kā redzams no vairākām rakstiskām mūku liecībām, Atona kalna apgabalā vīndārzi bija labi iekopti. Vīnogulāju audzēšana ir daudz pieminēta mūka *Ευλόγιου Κουρίλα του Λαυρεώτου* (*Eulogios Kourilas Lauriotis*) sarakstītajā grāmatā. Vēstures avotos var apskatīt vīnogulāju audzēšanas apmērus Atona kalna klosteros, kuriem līdz pat šai dienai joprojām ir savas vīna darītavas. Ir vērts uzsvērt, ka katrs klosteris katru gadu ražoja aptuveni 80–100 tonnas vīna. Atona kalnā atrodas ne tikai 20 klosteri, bet arī vientuļnieku mūku mītnes, kuras zināmas arī kā askētiskās apmetnes vai svētās celles un kuru iedzīvotāji paši audzē vīnogulājus un patērē vīnu. Tradicionāli šeit audzētās šķirnes ir “Limnio”, “Fokianos”, “Mavroudi”, “Roditis” un “Muscat of Alexandria”. Ārvalstu šķirnes, piemēram, “Merlot”, “Cabernet Sauvignon” un “Syrah”, tiek audzētas kopš 20. gadsimta 90. gadiem. Turklāt pēdējo 15 gadu laikā ir iestādītas vairākas jaunas šķirnes — “Malagouzia”, “Agiorgitiko”, “Hamburg Muscat” un “Cabernet Franc”. Šķiet, ka tās ir ļoti labi aklimatizējušās un sākušas ražot vīnogas, no kurām var iegūt izcilus vīnus, kas raksturīgi šim apgabalam.

Atona kalna klosteru dibināšana sekmēja vīnogulāju organizētu audzēšanu un vīna ražošanu lielos apjomos. Tirdzniecības “konvencijā”, kas pieņemta mūsu ēras 972. gadā, tika paredzēti pirmie vīna tirdzniecības noteikumi Atona kalna robežās, taču drīz vien klostera vīnus sāka tirgot arī aiz šīm robežām. Nākamajā tūkstošgadē daudzās Grieķijas vietās klosteri pildīja vīnkopības aizbildņu lomu un šīs lomas ietvaros vadīja labi pārvaldītas vīna darītavas.

2. Desertvīnu un žuvušu vīnogu vīnu vēsturiskā saikne

Desertvīnus un žuvušu vīnogu vīnus šajā apvidū tradicionāli ražoja jau pirms 1 000 gadiem, kad mūki darīja ne tikai sausos vīnus, bet arī zināmu daudzumu saldā vīna. Tas bija unikāls vīns, ko pievienoja ēdienreizēm, atzīmējot galvenos kristiešu svētkus un svinības.

Apgabalā valdošā augstā temperatūra un lielais saulesgaismas daudzums veicina cukuru uzkrāšanos vīnogās, tādējādi nodrošinot tām atbilstošu spirta saturu un aromātiskās sastāvdaļas, kas nepieciešamas kvalitatīvu (deserta un žuvušu vīnogu) vīnu ražošanai.

Laika gaitā šie vīni sāka gūt slavu pat ārpus ražošanas apgabala un kļuva pazīstami ar savu kvalitāti un īpašajām organoleptiskajām īpašībām visā Grieķijā.

Apmēram pirms 20 gadiem vietējās vīna darītavas sāka šos vīnus sistemātiski ražot un izplatīt, izmantojot tradicionālās metodes apvienojumā ar modernajām tehnoloģijām.

Šajā laikposmā šo vīnu slava turpināja izplatīties, un to nosaukumi kļuva nesaraujami saistīti ar ražošanas apgabalu, jo tieši izmantotās šķirnes kopā ar augsnes un klimata apstākļiem un ražošanas metodi piešķir vīniem to specifiskās īpašības.

3. Kultūras, sabiedriskās un saimnieciskās saiknes

Vīndārzi un vīns jau kopš aizvēsturiskiem laikiem ir bijuši nesaraujami saistīti ar vietējo iedzīvotāju kultūras, sabiedrisko un saimniecisko dzīvi. Turklāt, kā apliecina vīna popularizēšanai rīkotie pasākumi un konferences un vietējās kultūras tradīcijas, šī saikne joprojām pastāv. Žuvušu vīnogu vīniem un desertvīniem ir īpaša nozīme noteiktos sabiedriskos, kultūras un reliģiskos pasākumos.

8.2. Ģeogrāfiskā vide

1. Ģeogrāfiskā vide un ģeogrāfiskā izcelsme

Vīnkopības apgabals, kurā var ražot AĢIN “Agio Oros” vīnu, atrodas Atona pussalas administratīvajās robežās. Vīndārzi lielākoties atrodas pie jūras vai nogāzēs līdz 400 metru augstumam. Augsnēm ir labs pH līmenis, un tās ir vidēji teksturētas; parasti sastopams smilšains māls un māla smilts, bet dažviet — smilšmāls bez pārmērīga sāļuma, ar augstu dzelzs, vara un magnija saturu un pietiekamu fosfora un mangāna saturu.

Ģeoloģiski Atona pussala ir Rodopu ģeoloģiskās formācijas turpinājums, kurā dominē metamorfi kristalizētie ieži (gneiss, zaļakmeņieži, kaļķakmens, kristāliskais kaļķakmens un marmors) un magmatiskie ieži (granīts, granodiorīti un ofiolīti).

Morfoloģijas ziņā tā izceļas ar stāvām piekrastes nogāzēm, nelīdzenām krokām un Atona kalnu, kas kā piramīda krasi paceļas līdz 2 033 metru augstumam. Atona pussalas klimatu veido šis nelīdzenais reljefs kopā ar stāvo piekrasti un jūras straumēm tās dienvidu galā.

Saskaņā ar meteoroloģiskajiem datiem, kas iegūti no *Apvaia (Arnaia)*, *Νέος Μαρμαράς (Neos Marmaras)* un *Στρατώνι (Stratoni)* meteoroloģiskās stacijas, klimats Atona kalna apgabalā ir dažāds: piejūras Vidusjūras klimats zemienēs, kontinentāls Vidusjūras klimats augstienēs un mitrs kontinentāls klimats kalnos. Šim pārejas tipa Vidusjūras klimatam raksturīgas maigas ziemas un vēsas vasaras. Gan zemienēs, gan kalnu apgabalos valda mikroklimats, kur bīstamas salnas un pārmērīgi augsta temperatūra ir retums.

Siltākie mēneši ir jūlijs un augusts, kad vidējā maksimālā temperatūra dienā ir aptuveni 31 °C. Aukstākie mēneši ir janvāris un februāris, kad vidējā dienas temperatūra ir aptuveni 8 °C, taču tas nesagādā problēmas, jo vidējā minimālā temperatūra saglabājas virs 0 °C.

Gada vidējais nokrišņu daudzums ir no 470 mm (līdzenumos) līdz 850 mm (kalnos), un visbiežāk līst laikposmā no oktobra līdz aprīlim.

Apgabalā valdošie ir ziemeļu un ziemeļaustrumu vēji, izņemot vasaru, kad dominē dienvidu vēji. Halkidikes klimatam ir īpaša iezīme: lai gan šī pussala atrodas Ziemeļgriekijā, pateicoties tās garajai Egejas jūras piekrastei (630 kilometri), tās izotermu līknes aptuveni atbilst tām maksimālās un minimālās temperatūras vērtībām, kas raksturīgas tālāk uz dienvidiem esošiem reģioniem, piemēram, Mesīnijai, Etolijai-Akarnānijai un Atikai.

2. Ģeogrāfiskā vide un ģeogrāfiskā izcelsme: desertvīns un žuvušu vīnogu vīns

Nogāžu sausās un vieglās smilts augsnes un vietējais Vidusjūras klimats ar vēsajām ziemām, vēsajām gaisa straumēm un lielo saulesgaismas daudzumu vasarā rada ideālus apstākļus, lai audzētu kvalitatīvākas vīnogas, kuras nogatavojas agrāk, kurās ir augstāks cukuru saturs, kurām ir labāka krāsa, piemērota gatavība fenolu satura ziņā, augsts spirta saturs, proti, būtiskas vīndarības īpašības desertvīnu vai žuvušu vīnogu vīnu pagatavošanai.

Vasaras beigās valdošā augstā temperatūra, kas veicina vīnogu žūšanu, un lielais saulesgaismas daudzums rada ideālus apstākļus izcilas kvalitātes un augstas komercvērtības desertvīnu un žuvušu vīnogu vīnu ražošanai.

8.3. Sīkāka informācija par produktu

1. Sīkāka informācija par produktu

AĢIN "Agio Oros" vīnu kvalitātes īpašības ir saistītas ar apgabala klimatiskajiem apstākļiem un dažādajiem augsnes tipiem, kā arī audzētajām vīnogulāju šķirnēm, vīnogulāju kopšanas metodēm un vīndarības metodēm.

2. Sīkāka informācija par produktu saistībā ar kategoriju "Vīns"

AĢIN "Agio Oros" baltvīni ir dzidri dzeltenā krāsā ar zaļganiem atspīdumiem vai spilgti zeltaini dzeltenā krāsā, ja vīns izturēts ozolkoka mucās. To aromāti atšķiras atkarībā no veida, šķirnes un izturēšanas, taču tiem raksturīgas eksotisko un vasaras augļu, jasmīna, citrusaugļu un vaniļas notis. Vīni pēc garšas ir patīkami ar atsvaidzinošu skābumu, un tiem ir komplicēta, bagātīga garša un ilga pēcgarša atkarībā no to pagatavošanas veida.

AĢIN "Agio Oros" sarkanvīni ir spilgti sarkana krāsā ar zilganiem atspīdumiem, un tajos jūtams sarkano augļu, garšvielu, žāvētu augļu un vaniļas aromāts. Tiem raksturīgs strukturēts miesīgums ar sabalansētu garšu un maigiem tanīniem, ko veicina apgabalā valdošie ideālie klimatiskie apstākļi, kuri nodrošina vīnogu labu fizioloģisko gatavību un gatavību fenolu satura ziņā.

AĢIN "Agio Oros" sārtvīni ir sārtā, rubīnsarkanā vai gaiši sarkanā krāsā ar zilganiem vai oranžiem atspīdumiem, un tajos jūtams sarkano augļu aromāts. Tos raksturo svaigums, līdzsvarota garša un skābums.

3. Sīkāka informācija par produktu saistībā ar desertvīniem un žuvušu vīnogu vīniem

AĢIN "Agio Oros" žuvušu vīnogu baltvīniem un sarkanvīniem vīnogas no vīnogulājiem novāc vēlinā nogatavošanās stadijā un pēc tam, lai sasniegtu cukuru augstāku koncentrāciju, atstāj žūt saulē 10–15 dienas. Spirta rūgšana ir lēna un apstājas pati no sevis, atstājot pietiekamu daudzumu atlikumcukuru, lai vīnam piešķirtu raksturīgo saldo garšu. Vīns 1–2 gadus tiek nogatavināts ozolkoka mucās, kur tas iegūst bagātīgu, maigu miesīgumu un komplicētu garšu. Smaržā dominē garšvielas, žāvēti augļi, rieksti, vīģes, rozīnes un aprikozes.

AĢIN "Agio Oros" desertvīnu gadījumā šis process nedaudz atšķiras. Gados, kad laikapstākļi ir labvēlīgi, vīnogas atstāj vīnogulājā pārgatavoties, lai palielinātu to cukuru saturu, un spirta rūgšanu pārtrauc, pievienojot spirtu, lai sasniegtu vēlamo spirta saturu. Tie parasti ir sarkanvīni ar zemu vai vidēju spirta saturu, ar intensīvu, krēmīgu garšu un bagātīgu — pārsvarā rozīņu, tumšās šokolādes un žāvētu augļu — aromātu.

8.4. Cēloniskā mijiedarbība

1. Cēloniskā mijiedarbība

AĢIN "Agio Oros" vīnu unikālās īpašības ir saistītas ar apgabala atšķirīgajām iezīmēm (augšni, klimatu un vēju ietekmi vasarā), kā arī audzētajām šķirnēm un izmantotajām audzēšanas metodēm.

2. Cēloniskā mijiedarbība attiecībā uz kategoriju "Vīns"

Visas šķirnes ir pilnīgi pielāgojušās Atona kalna apgabalam un ražo vīnogas, no kurām iegūst vīnus ar bagātīgu, šim apvidum raksturīgu aromātu buketi un pilnīgu, līdzsvarotu garšu. Apgabalā valdošie siltie un sausie apstākļi un augsnes veids ļauj vīnogām atkarībā no šķirnes nogatavoties laikposmā no augusta vidus līdz septembra vidum.

Līdz ar tradicionālajām šajā apgabalā audzētajām baltogu šķirnēm ("Roditis", "Asyrtiko", "Athiri") un sekmīgi izmēģinātajām ārvalstu šķirnēm ("Chardonnay" un "Sauvignon Blanc") šajā apgabalā ir labi aklimatizējušies arī nesen ieviestā šķirne "Malagouzia". Tā kā tā ir jutīga pret lieko mitrumu, to audzē vīndārza vidū vai augstākos līmeņos. Vīnogas nogatavojas augusta beigās un piešķir vīniem augstāku spirta saturu, labu skābumu un tropu augļu, citrusaugļu (galvenokārt laima) un bazilika aromātu.

Lai nodrošinātu labāku drenāžu, sarkanogu šķirnes audzē vīndārzu stāvākajās vietās. Rezultātā vīnogulāji aiztur mazāk ūdens, ļaujot vīnogām sasniegt labāku gatavību spirta un fenolu satura ziņā. No vīnogām, kas audzētas smilts augsnēs, ražo vīnus ar maigu aromātu, savukārt no vīnogām, kas audzētas lielākoties māla augsnēs, iegūst vīnus ar izteiktu fenola raksturu.

Sarkanogu šķirne, ko tradicionāli izmanto "Agio Oros" ražošanai, ir "Limnio", kas tiek uzskatīta arī par vecāko reģistrēto Grieķijas vīnogu šķirni. Taču līdz ar "Limnio" ievērojamā daudzumā tiek audzētas arī šķirnes "Xinomavro", "Cabernet Sauvignon", "Grenache Rouge" un "Syrah", kas dod kvalitatīvus, tanīniem piesātinātus sarkanvīnus ar augstu spirta saturu un ilgu pēcgaršu. Pēdējos gados ir pārbaudītas arī citas šķirnes, piemēram, "Merlot", "Cabernet Franc", "Agiorgitiko" un "Hamburg Muscat". No to vīnogām ražo vīnus ar labu struktūru un intensīvu šķirnes aromātu, kurā dominē sarkanie augļi. "Merlot", "Cabernet Sauvignon", "Grenache Rouge" un "Cabernet Franc" vīnogas sāk nogatavoties augusta otrajā pusē, savukārt "Syrah", "Limnio", "Agiorgitiko", "Xinomavro" un "Hamburg Muscat" nogatavojas septembra pirmajās 10 dienās.

No šķirnes "Merlot" vīnogām iegūst vīnus, kam raksturīgs augsts spirta saturs, maigi tanīni un ķiršu un aveņu smarža, savukārt "Cabernet Franc" vīnogas, kas nogatavojas vēlāk, piešķir vīniem stingru struktūru un pilgtu krāsu, kā arī padara tos piemērotus ilgstošai izturēšanai. No "Cabernet Franc" vīnogām ražo vīnus, kuros jūtamas pikantas notis un raksturīgi (pārsvarā mazo sarkano augļu un papriku) aromāti, kuri ir samērā blīvi un koncentrēti un kuros ir īpaši augsts kopējais antociānīna saturs.

"Agiorgitiko" vīnogas piešķir vīniem augstu spirta saturu, maigu ķiršu, šokolādes un garšvielu aromātu un padara tos piemērotus vidējai un ilgstošai izturēšanai.

"Hamburg Muscat" nodrošina vīnus ar intensīviem, šķirnei raksturīgiem aromātiem, kas atgādina rozi. To audzē auglīgākajās, dziļākajās augsnēs, kurās vīnogām vislabāk attīstās to organoleptiskās īpašības, krāsa, izmērs un smarža.

3. Cēloniskā mijiedarbība attiecībā uz desertvīniem un žuvušu vīnogu vīniem

Atona kalnā ražotie desertvīni un žuvušu vīnogu vīni ir unikāli, pateicoties to ražošanas apgabala augsnes un, jo īpaši, klimata apstākļiem, kuri apvienojoties veido ideālu vidi. Šo vīnu ražošana šobrīd nodrošina 10–15 % no apgabala kopējās vīna produkcijas.

Šo vīnu ražošanai var izmantot vairākas šķirnes atkarībā no tā, kādas organoleptiskās īpašības vīndari vēlas izcelt savā produktā. Visbiežāk izmantotās šķirnes ir, piemēram, ļoti aromātiskās “Malagouzia” un “Hamburg Muscat”, taču tradicionāli tiek izmantotas tādas sarkanogu šķirnes kā “Merlot”, “Limnio”, “Xinomavro” un “Grenache Rouge”, no kurām iegūst karamelkrāsas vai sarkanus desertvīnus vai žuvušu vīnogu vīnus ar bagātīgu pēcgaršu un komplicētu žāvēto augļu un saldo garšvielu buķeti.

Šie vīni tiek pieteikti valsts un starptautiskajos vīnu konkursos.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)**

Atkāpes

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Starpministriju lēmumā Nr. 392169/20.10.1999, ar ko nosaka vispārējus noteikumus par apzīmējuma “vietējais vīns” izmantošanu galda vīna aprakstā (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 1985/8.11.99.), kurā izdarīti grozījumi ar Starpministriju lēmumu Nr. 321813/29.8.2007, proti, tā 4. panta c) punktā ir teikts:

“Apzīmējumu “vietējais vīns” var lietot kopā ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, kas attiecas uz provinci, prefektūru vai vīnkopības apgabalu, kurš ir mazāks par prefektūru, tiem galda vīniem, ko ražo attiecīgās prefektūras vai blakus esošo prefektūru vīna darītavās”.

Atkāpes

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

5. panta 1. punkts Komisijas 2018. gada 17. oktobra Regulā (ES) 2019/33, ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1308/2013 papildina attiecībā uz cilmes vietas nosaukumu, ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un tradicionālo apzīmējumu aizsardzības pieteikumiem vīna nozarē, iebilduma procedūru, lietošanas ierobežojumiem, produkta specifikācijas grozījumiem, aizsardzības anulēšanu un marķēšanu un noformēšanu.

Papildu noteikumi attiecībā uz vīna marķēšanu

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

A. Apzīmējumi, kas attiecas uz konkrētām ražošanas metodēm

Ministrijas lēmumā Nr. 280557/9-6-2005, ar ko nosaka augstākās kvalitātes vīnu ar cilmes vietas nosaukumu un vietējo vīnu nogatavināšanas, izturēšanas un tirgū laišanas laiku, kā arī to marķēšanā izmantotos apzīmējumus, kuri attiecas uz to ražošanas metodi vai sagatavošanas metodēm (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 818/15-6-2005), proti, tā 3. un 4. pantā ir izklāstīti šādu apzīmējumu izmantošanas nosacījumi:

- “ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” / “ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (jaunvīns),
- “ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / “ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (nogatavināts mucā),
- “ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” vai “ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (izturēts mucā),
- “ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / “ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vinificēts un nogatavināts mucā),
- “ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / “ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vinificēts mucā).

B. Ražas gada drukāšana uz marķējuma

Ja vīnu marķēšanai izmanto apzīmējumus “ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” / “ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (“jaunvīns”), uz marķējuma obligāti jādrukā ražas gads saskaņā ar 1. panta 2. punktu Ministrijas lēmumā Nr. 280557/9-6-2005, ar ko nosaka augstākās kvalitātes vīnu ar cilmes vietas nosaukumu un vietējo vīnu nogatavināšanas, izturēšanas un tirgū laišanas laiku, kā arī to marķēšanā izmantotos apzīmējumus, kuri attiecas uz to ražošanas metodi vai sagatavošanas metodēm (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 818/15-6-2005).

C. Tradicionālie apzīmējumi

- Tradicionālie apzīmējumi saskaņā ar Ministrijas lēmumu Nr. 235309/7-2-2002 par vīniem lietoto tradicionālo apzīmējumu apstiprināšanu (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 179/19-2002), kuri saistīti ar cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Saskaņā ar iepriekš minēto Ministrijas lēmumu tradicionālie apzīmējumi, ko var izmantot AĢIN “Agio Oros” vīnu marķējumā, ir:

“ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / “Blanc de blancs” (baltvīns no baltajām vīnogām), “ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / “Blanc de noir” (baltvīns no sarkanajām vīnogām), “ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΟΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / “ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” / “Blanc de gris” (baltvīns no sārtajām vīnogām vai baltvīns no zilajām vīnogām), “ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ” / “kokinelī” (“Kokineli”), “ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ” / “Vin de collines” (vīns no pakalniem), “ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ” / “Vin de coteaux” (vīns no nogāzēm).

- Tradicionālie apzīmējumi saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 112. pantu, kuri ir saistīti ar cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 113. pantu un kā noteikts un reģistrēts elektroniskajā datubāzē *eAmbrosia*, attiecībā uz AĢIN “Agio Oros” var izmantot un aizsargāt šādus tradicionālos apzīmējumus, ja tiek ievēroti attiecīgie ES un valsts tiesību aktu nosacījumi:

AĢIN vietā — “Τοπικός Οίνος” (vietējais vīns),

“Αγρέπαιλη” (Agrepavlis), “Αμπέλι” (Ampeli), “Αμπελώνας (ες)” (Ampelonas(es)), “Αρχοντικό” (Archontiko), “Κάβα” (Cava), “Κάστρο” (Kastro), “Κτήμα” (Ktima), “Μετόχι” (Metochi), “Μοναστήρι” (Monastiri), “Πύργος” (Pyrgos) un “Νάμα” (Nama) saldajiem vīniem, vīniem, kas gatavoti no žuvušām vīnogām, un desertvīniem.

Saite uz produkta specifikāciju

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

ISSN 1977-0952 (elektroniskais izdevums)
ISSN 1725-5201 (papīra izdevums)



Eiropas Savienības
Publikāciju birojs
L-2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV