

# Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej

# C 143



Wydanie polskie

## Informacje i zawiadomienia

Rocznik 65

31 marca 2022

### Spis treści

#### II *Komunikaty*

##### KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

###### **Komisja Europejska**

2022/C 143/01	Powiadomienie w sprawie publikacji wielkości produkcji mleka surowego, o której mowa w art. 149 ust. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 .....	1
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

#### IV *Informacje*

##### INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

###### **Rada**

2022/C 143/02	Decyzja Rady z dnia 29 marca 2022 r. w sprawie mianowania członków i zastępców członków Komitetu Doradczego ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy pochodzących z Czech, Francji i Szwecji .....	3
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

###### **Komisja Europejska**

2022/C 143/03	Kursy walutowe euro — 30 marca 2022 r. ....	5
---------------	---------------------------------------------	---

##### INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2022/C 143/04	Aktualizacja kwot referencyjnych wymaganych przy przekraczaniu granic zewnętrznych, o których to kwotach mowa w art. 6 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/399 w sprawie unijnego kodeksu zasad regulujących przepływ osób przez granice (kodeks graniczny Schengen) .....	6
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

PL

## INFORMACJE DOTYCZĄCE EUROPEJSKIEGO OBSZARU GOSPODARCZEGO

### Urząd Nadzoru EFTA

2022/C 143/05	Wartości progowe, o których mowa w dyrektywach 2014/23/UE, 2014/24/UE, 2014/25/UE i 2009/81/WE, wyrażone w krajowych walutach państw EFTA .....	8
2022/C 143/06	Stwierdzenie braku pomocy państwa w rozumieniu art. 61 ust. 1 Porozumienia EOG .....	9
2022/C 143/07	Pomoc państwa – decyzja o niewnoszeniu zastrzeżeń .....	10
2022/C 143/08	Pomoc państwa – decyzja o niewnoszeniu zastrzeżeń .....	11

---

### V Ogłoszenia

#### INNE AKTY

### Komisja Europejska

2022/C 143/09	Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 .....	12
2022/C 143/10	Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 .....	28

## II

(Komunikaty)

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Powiadomienie w sprawie publikacji wielkości produkcji mleka surowego, o której mowa w art. 149  
ust. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup>**

(2022/C 143/01)

<i>Dane roczne (1000 t) (*)</i>				
<b>Wielkość produkcji mleka surowego (**), o której mowa w art. 149 ust. 5 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013</b>				
2020	Krowy	Owce maciorki	Kozy	Bawoły
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) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Dane roczne (1000 t) (\*)

**Wielkość produkcji mleka surowego (\*\*), o której mowa w art. 149 ust. 5 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

2020	Krowy	Owce maciorki	Kozy	Bawoły
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
UE-27	154 399,73	2 965,06	2 490,52	289,95

(\*) 0,00: zerowa lub mniejsza niż 5 t

(\*\*) Produkcja mleka w gospodarstwach w 2020 r., źródło EUROSTAT – NewCronos, Produkty pozyskane

(\*\*\*) Produkcja na podstawie informacji przekazanych przez państwo członkowskie lub produkcja szacowana/obliczona

## IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## RADA

## DECYZJA RADY

z dnia 29 marca 2022 r.

**w sprawie mianowania członków i zastępców członków Komitetu Doradczego ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy pochodzących z Czech, Francji i Szwecji**

(2022/C 143/02)

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając decyzję Rady z dnia 22 lipca 2003 r. ustanawiającą Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy <sup>(1)</sup>, w szczególności jej art. 3,

uwzględniając wykazy kandydatów przedstawione Radzie przez rządy państw członkowskich,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Na mocy decyzji z dnia 24 lutego 2022 r. <sup>(2)</sup> Rada mianowała członków i zastępców członków Komitetu Doradczego ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy na okres od dnia 1 marca 2022 r. do dnia 28 lutego 2025 r.
- (2) Rządy Czech, Francji i Szwecji przedstawiły dalsze nominacje na nieobsadzone stanowiska,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

## Artykuł 1

Członkami i zastępcami członków Komitetu Doradczego ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy na okres do dnia 28 lutego 2025 r. zostają niniejszym mianowani:

## I. PRZEDSTAWICIELE RZĄDÓW

Państwo członkowskie	Członkowie	Zastępcy członków
Francja	Anne AUDIC	Nicolas BESSOT Lucie MEDIAVILLA
Szwecja	Anne-Sofie DALENG	Viktoria BERGSTRÖM Magnus FALK

<sup>(1)</sup> Dz.U. C 218 z 13.9.2003, s. 1.<sup>(2)</sup> Decyzja Rady z dnia 24 lutego 2022 r. w sprawie mianowania członków i zastępców członków Komitetu Doradczego ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy (Dz.U. C 92 z 25.2.2022, s. 1).

## II. PRZEDSTAWICIELE ZWIĄZKÓW ZAWODOWYCH

Państwo członkowskie	Członkowie	Zastępcy członków
Czechy	Jiří VAŇÁSEK	Radka SOKOLOVÁ
Francja	Abderrafik ZAIGOUCHE	Edwina LAMOUREUX Jean-Paul ZERBIB
Szwecja	Cyrene WAERN	Karin FRISTEDT Ulrika HAGSTRÖM

## III. PRZEDSTAWICIELE ORGANIZACJI PRACODAWCÓW

Państwo członkowskie	Członkowie	Zastępcy członków
Czechy	Miroslav HORKÝ	Martin RÖHRICH Martina KROUPOVÁ
Francja	Franck GAMBELLI	Nathalie BUET Patrick LEVY
Szwecja	Cecilia ANDERSSON	Malin NILSSON Tommy LARSSON

*Artykuł 2*

Członków i zastępców członków, którzy nie zostali jeszcze wyznaczeni, Rada mianuje w późniejszym terminie.

*Artykuł 3*

Niniejsza decyzja wchodzi w życie z dniem przyjęcia.

Sporządzono w Brukseli dnia 29 marca 2022 r.

*W imieniu Rady  
Przewodniczący  
A. TAQUET*

---

## KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro <sup>(1)</sup>

30 marca 2022 r.

(2022/C 143/03)

## 1 euro =

	Waluta	Kurs wymiany		Waluta	Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,1126	CAD	Dolar kanadyjski	1,3891
JPY	Jen	135,47	HKD	Dolar Hongkongu	8,7081
DKK	Korona duńska	7,4391	NZD	Dolar nowozelandzki	1,5947
GBP	Funt szterling	0,84563	SGD	Dolar singapurski	1,5064
SEK	Korona szwedzka	10,3498	KRW	Won	1 346,97
CHF	Frank szwajcarski	1,0309	ZAR	Rand	16,1288
ISK	Korona islandzka	142,20	CNY	Yuan renminbi	7,0666
NOK	Korona norweska	9,6398	HRK	Kuna chorwacka	7,5720
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	15 957,24
CZK	Korona czeska	24,450	MYR	Ringgit malezyjski	4,6779
HUF	Forint węgierski	368,13	PHP	Peso filipińskie	57,906
PLN	Złoty polski	4,6679	RUB	Rubel rosyjski	
RON	Lej rumuński	4,9477	THB	Bat tajlandzki	37,144
TRY	Lir turecki	16,3296	BRL	Real	5,2808
AUD	Dolar australijski	1,4809	MXN	Peso meksykańskie	22,1557
			INR	Rupia indyjska	84,3800

<sup>(1)</sup> Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

## INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

### **Aktualizacja kwot referencyjnych wymaganych przy przekraczaniu granic zewnętrznych, o których to kwotach mowa w art. 6 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/399 w sprawie unijnego kodeksu zasad regulujących przepływ osób przez granice (kodeks graniczny Schengen) <sup>(1)</sup>**

(2022/C 143/04)

Publikacja kwot referencyjnych wymaganych przy przekraczaniu granic zewnętrznych, o których to kwotach mowa w art. 6 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/399 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie unijnego kodeksu zasad regulujących przepływ osób przez granice (kodeks graniczny Schengen) <sup>(2)</sup>, opiera się na informacjach przekazanych Komisji przez państwa członkowskie zgodnie z art. 39 kodeksu granicznego Schengen.

Oprócz publikacji w Dzienniku Urzędowym, aktualizowane co miesiąc informacje dostępne są na stronie internetowej Dyrekcji Generalnej ds. Migracji i Spraw Wewnętrznych.

### **KWOTY REFERENCYJNE WYMAGANE PRZY PRZEKRACZANIU GRANICY ZEWNĘTRZNEJ WEDŁUG USTALEŃ ORGANÓW KRAJOWYCH**

#### HISZPANIA

*Nowe informacje zastępujące informacje opublikowane w Dz.U. C 486 z 3.12.2021, s. 26.*

W art. 1 zarządzenia PRE/1282/2007 z 10 maja 2007 r. w sprawie udowodnienia przez cudzoziemców zamierzających wjechać na terytorium Hiszpanii dysponowania wystarczającymi środkami finansowymi określono, że cudzoziemcy są obowiązani do „wykazania, że dysponują środkami finansowymi w euro w kwocie 10 % minimalnego wynagrodzenia międzybranżowego brutto lub jego równowartości w walucie obcej, pomnożonej przez liczbę planowanych dni pobytu w Hiszpanii i liczbę osób podróżujących wraz z nimi i pozostających na ich utrzymaniu”.

W dekreście królewskim nr 152/2022 z 22 lutego 2022 r. ustanawiającym minimalne wynagrodzenie międzybranżowe, opublikowanym w hiszpańskim Dzienniku Ustaw nr 46 z 23 lutego 2022 r., określono wysokość minimalnego wynagrodzenia międzybranżowego obowiązującego od 1 stycznia 2022 r. i ustalono ją na 33,33 EUR/dzień lub 1 000 EUR/miesiąc, w zależności od tego, czy wynagrodzenie jest ustalone w dniach czy miesiącach.

Zgodnie z aktualizacją kwoty minimalnego wynagrodzenia międzybranżowego określonej w dekreście królewskim nr 152/2022 z 22 lutego 2022 r. cudzoziemcy, którzy zamierzają wjechać na terytorium Hiszpanii, są nadal obowiązani do udowodnienia, że dysponują minimalną kwotą 100 EUR na osobę dziennie, przy czym każda osoba zamierzająca przebywać w Hiszpanii powinna dysponować minimalną kwotą 900 EUR lub jej równowartością w walucie obcej, pod warunkiem że z takim żądaniem zwrócą się do niej urzędnicy odpowiedzialni za kontrolę wjazdu na terytorium Hiszpanii i na warunkach określonych we wskazanym zarządzeniu.

#### **Wykaz wcześniejszych publikacji**

Dz.U. C 247 z 13.10.2006, s. 19.	Dz.U. C 304 z 10.11.2010, s. 5.
Dz.U. C 77 z 5.4.2007, s. 11.	Dz.U. C 24 z 26.1.2011, s. 6.
Dz.U. C 153 z 6.7.2007, s. 22.	Dz.U. C 157 z 27.5.2011, s. 8.
Dz.U. C 164 z 18.7.2007, s. 45.	Dz.U. C 203 z 9.7.2011, s. 16.
Dz.U. C 182 z 4.8.2007, s. 18.	Dz.U. C 11 z 13.1.2012, s. 13.
Dz.U. C 57 z 1.3.2008, s. 38.	Dz.U. C 72 z 10.3.2012, s. 44.
Dz.U. C 134 z 31.5.2008, s. 19.	Dz.U. C 199 z 7.7.2012, s. 8.
Dz.U. C 331 z 31.12.2008, s. 13.	Dz.U. C 298 z 4.10.2012, s. 3.
Dz.U. C 33 z 10.2.2009, s. 1.	Dz.U. C 56 z 26.2.2013, s. 13.
Dz.U. C 36 z 13.2.2009, s. 100.	Dz.U. C 98 z 5.4.2013, s. 3.
Dz.U. C 37 z 14.2.2009, s. 8.	Dz.U. C 269 z 18.9.2013, s. 2.
Dz.U. C 98 z 29.4.2009, s. 11.	Dz.U. C 57 z 28.2.2014, s. 2.
Dz.U. C 35 z 12.2.2010, s. 7.	Dz.U. C 152 z 20.5.2014, s. 25.

<sup>(1)</sup> Zob. wykaz wcześniejszych publikacji zamieszczony na końcu niniejszej aktualizacji.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 77 z 23.3.2016, s. 1.



Dz.U. C 224 z 15.7.2014, s. 31.

Dz.U. C 434 z 4.12.2014, s. 3.

Dz.U. C 447 z 13.12.2014, s. 32.

Dz.U. C 38 z 4.2.2015, s. 20.

Dz.U. C 96 z 11.3.2016, s. 7.

Dz.U. C 146 z 26.4.2016, s. 12.

Dz.U. C 248 z 8.7.2016, s. 12.

Dz.U. C 111 z 8.4.2017, s. 11.

Dz.U. C 21 z 20.1.2018, s. 3.

Dz.U. C 93 z 12.3.2018, s. 4.

Dz.U. C 153 z 2.5.2018, s. 8.

Dz.U. C 186 z 31.5.2018, s. 10.

Dz.U. C 264 z 26.7.2018, s. 6.

Dz.U. C 366 z 10.10.2018, s. 12.

Dz.U. C 459 z 20.12.2018, s. 38.

Dz.U. C 140 z 16.4.2019, s. 7.

Dz.U. C 178 z 28.5.2020, s. 3.

Dz.U. C 102 z 24.3.2021, s. 8.

Dz.U. C 486 z 3.12.2021, s. 26.

---

## INFORMACJE DOTYCZĄCE EUROPEJSKIEGO OBSZARU GOSPODARCZEGO

## URZĄD NADZORU EFTA

Wartości progowe, o których mowa w dyrektywach 2014/23/UE, 2014/24/UE, 2014/25/UE  
i 2009/81/WE, wyrażone w krajowych walutach państw EFTA

(2022/C 143/05)

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

**Stwierdzenie braku pomocy państwa w rozumieniu art. 61 ust. 1 Porozumienia EOG**

(2022/C 143/06)

Urząd Nadzoru EFTA uznaje, że środek pomocy opisany poniżej nie stanowi pomocy państwa w rozumieniu art. 61 ust. 1 Porozumienia EOG:

Data przyjęcia decyzji	15 grudnia 2021 r.
Sprawa nr	87779
Decyzja nr	288/21/COL
Państwo EFTA	Norwegia
Nazwa środka pomocy (lub nazwa beneficjenta)	The Ocean Space Centre
Podstawa prawna	Norweski budżet państwa na 2022 r.
Rodzaj środka	Pomoc ad hoc
Cel pomocy	Badania naukowe, rozwój i innowacje
Forma pomocy	Dotacje
Budżet	Do 8 154 mln NOK (dane szacunkowe P85)
Intensywność pomocy	100 %
Czas trwania	2022–2029 (dane szacunkowe)
Sektory gospodarki	P.85.4 – Szkolnictwo wyższe M.72.1 – Badania naukowe i prace rozwojowe w dziedzinie nauk przyrodniczych i technicznych M.72.19 – Badania naukowe i prace rozwojowe pozostałe w dziedzinie nauk przyrodniczych i technicznych
Nazwa i adres instytucji przyznającej pomoc	Ministerstwo Handlu, Przemysłu i Rybołówstwa PO Box 8090 Dep 0032 Oslo, Norwegia Ministerstwo Samorządu Terytorialnego i Modernizacji Postboks 8112 Dep 0032 Oslo, Norwegia

Tekst decyzji w autentycznej wersji językowej, z którego usunięto wszystkie informacje o charakterze poufnym, można znaleźć na stronie Urzędu Nadzoru EFTA:

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

**Pomoc państwa – decyzja o niewnoszeniu zastrzeżeń**

(2022/C 143/07)

Urząd Nadzoru EFTA nie wnosi zastrzeżeń wobec następującego środka pomocy państwa:

Data przyjęcia decyzji	14 grudnia 2021 r.
Sprawa nr	87845
Decyzja nr	290/21/COL
Państwo EFTA	Norwegia
Nazwa środka pomocy (lub nazwa beneficjenta)	COVID-19 – przedłużenie i zmiany norweskiego programu ramowego na rzecz zwiększenia płynności przedsiębiorstw w gminach dotkniętych skutkami pandemii COVID-19
Podstawa prawna	Propozycja budżetowa rządu nr 79 S (2020–2021), zatwierdzona 23 lutego 2021 r.  Warunki dotyczące tego środka opisano w pismach w sprawie przydziału środków dla gmin wydanych przez Ministerstwo Samorządu Terytorialnego i Modernizacji  Znaczenie w tej kwestii ma rozdział 6 rozporządzenia w sprawie zarządzania gospodarczego dla organów krajowych, zatwierdzonego dekretem królewskim z dnia 12 grudnia 2003
Rodzaj środka	Program
Cel pomocy	Zapewnienie płynności przedsiębiorstw borykającym się z nagłym niedoborem lub brakiem płynności ze względu na wpływ pandemii COVID-19 na gospodarkę oraz wynikające z niej lokalne i krajowe środki kontroli zakażeń
Forma pomocy	Dotacje bezpośrednie
Budżet	Maksymalny szacunkowy budżet wynosi 4,55 mld NOK
Intensywność pomocy	Środek zapewnia wszystkim gminom/okręgom regionalnym ramy umożliwiające im udzielenie pomocy lokalnym przedsiębiorstwom ponoszącym wyższe koszty lub straty. Zapotrzebowanie na środki pieniężne może się zatem różnić
Czas trwania	Do dnia 30 czerwca 2022 r.
Sektory gospodarki	Sektory lub przedsiębiorstwa mogą być różne w zależności od programów gminnych/okręgowych. Środek nie ma jednak zastosowania w przypadku przedsiębiorstw w pełni finansowanych przez organy publiczne ani nie jest dostępny dla sektora finansowego
Nazwa i adres instytucji przyznającej pomoc	Ministerstwo Samorządu Terytorialnego i Modernizacji to organ odpowiedzialny za ten środek oraz za określenie ram, w oparciu o które gminy i okręgi regionalne mogą dostosowywać lokalne programy i ustalać, które z nich są priorytetowe
Inne informacje	

Tekst decyzji w autentycznej wersji językowej, z którego usunięto wszystkie informacje o charakterze poufnym, można znaleźć na stronie Urzędu Nadzoru EFTA: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

**Pomoc państwa – decyzja o niewnoszeniu zastrzeżeń**

(2022/C 143/08)

Urząd Nadzoru EFTA nie wnosi zastrzeżeń wobec następującego środka pomocy państwa:

Data przyjęcia decyzji	16 grudnia 2021 r.
Sprawa nr	87895
Decyzja nr	294/21/COL
Państwo EFTA	Norwegia
Nazwa środka pomocy (lub nazwa beneficjenta)	Odnowienie systemu gwarancji związanego z pandemią COVID-19
Podstawa prawna	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
Rodzaj środka	Program
Cel pomocy	Zapewnienie dostępu do płynności przedsiębiorstwom borykającym się z jej nagłym brakiem spowodowanym pandemią COVID-19
Forma pomocy	Gwarancje publiczne
Budżet	50 mld NOK (w przypadku programu ze zmianami)
Czas trwania	Do dnia 30 czerwca 2022 r.
Sektory gospodarki	Wszystkie sektory
Nazwa i adres instytucji przyznającej pomoc	GIEK, Norweska Agencja Gwarancji Kredytów Eksportowych Pb 1763 Vika N-0122 Oslo NORWEGIA

Tekst decyzji w autentycznej wersji językowej, z którego usunięto wszystkie informacje o charakterze poufnym, można znaleźć na stronie Urzędu Nadzoru EFTA:

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

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2022/C 143/09)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Σαντορίνη” (Santorini)****PDO-GR-A1065-AM01****Data przekazania informacji: 31 stycznia 2021 r.****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

1. **W produkcji wina białego wytrawnego objętego ChNP Santorini minimalna zawartość winogron odmiany Assyrtiko została zwiększona z 75 % do 85 %.**

Zwiększony udział procentowy odmiany Assyrtiko zapewnia wyższą jakość produkowanego wina. W szczególności pozwala uzyskać bardzo skoncentrowane wina białe charakteryzujące się delikatnością i mineralnością. Wina Vinsanto wytwarzane z suszonych winogron, głównie odmiany Assyrtiko, są bogate, złożone i intensywne. Gwarancja wyższej jakości oraz różnorodne wymagania współczesnego rynku sprawiły, że coraz więcej plantatorów winorośli zaczęło stosować odmianę Assyrtiko w coraz większych ilościach. W większości przypadków zawartość winogron tej odmiany przekracza 90 %. Co więcej, wszystkie nowo założone lub zrestrukturyzowane winnice na Santorini są jednodmianowe, przy czym najczęściej uprawianą odmianą jest Assyrtiko.

Wprowadzono zmiany w rozdziałach „Praktyki enologiczne” i „Dozwolone odmiany winorośli”.

2. **Maksymalną wydajność winnic, w których produkuje się wino objęte ChNP Santorini, zmniejszono z 8 000 kg z hektara do 6 500 kg z hektara.**

Statystyki dotyczące produkcji winogron w ostatnich latach pokazują, że średnia wydajność winnicy wynosi około 3 000 kg z hektara, a przy zastosowaniu nowoczesnych praktyk uprawy winorośli maksymalna wydajność nie przekracza 6 500 kg z hektara. Aby chronić i ulepszać produkt, należy dostosować maksymalną wydajność z hektara w kontekście nowych danych i obniżyć ją do 6 500 kg z hektara.

Wprowadzono zmiany w rozdziale „Maksymalna wydajność z hektara”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. **Zawartość cukru w winach białych wytrawnych objętych ChNP Santorini nie może przekraczać 4 gramów na litr, a w określonych warunkach 9 gramów na litr.**

Zawartość cukru w winach białych wytrawnych objętych ChNP Santorini została dostosowana do części B załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33. W szczególności zawartość cukru nie przekracza „4 gramów na litr, lub 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego”. Wyjątkowo niskie pH win objętych ChNP Santorini często powoduje, że są one niezrównoważone w smaku. Zaproponowana zawartość cukru, przy spełnieniu wyżej wymienionego warunku, zapewnia udaną równowagę między zawartością cukrów a kwasowością.

Wprowadzono zmiany w rozdziale „Opis win”, a w szczególności w pkt „Właściwości analityczne i organoleptyczne wina białego wytrawnego”.

4. **Forma tradycyjnego określenia „Νυκτέρι” w alfabecie łacińskim została zastąpiona przez „Nykteri”/„NYK-TERI”.**

W art. 13 decyzji ministerialnej nr 235309/7.2.2002 zatwierdzającej tradycyjne określenia dla win (grecki dziennik ustaw, seria II, nr 179/19.2.2002) określono warunki stosowania tradycyjnego określenia „NYXTEPI/Nykteri” w odniesieniu do win białych wytrawnych wysokiej jakości o chronionej nazwie pochodzenia Santorini. Zmiana ta służy dostosowaniu specyfikacji produktu do przepisów krajowych.

Wprowadzono zmiany w rozdziale „Obowiązujące wymogi”, w szczególności w pkt „Określenia tradycyjne”.

5. **Wyrazy usunięte z rozdziału dotyczącego praktyk enologicznych**

W rozdziale dotyczącym praktyk enologicznych w odniesieniu do wina białego wytrawnego usunięto następujący opis metody winifikacji: „wytwarzane poprzez rozdrabnianie przed fermentacją, a następnie osadzanie i inokulację czystymi, wyselekcjonowanymi drożdżami, które wydobywają typowy aromat”. Opis ten został usunięty, ponieważ czynności te nie stanowią szczególnej praktyki enologicznej.

Wprowadzono zmiany w rozdziale „Praktyki enologiczne”.

6. **Aktualizacja dokumentacji technicznej ChNP Santorini**

W ramach aktualizacji dokumentacji technicznej wprowadzono następujące zmiany w specyfikacji produktu:

- i) opis związku z obszarem geograficznym produkcji wina likierowego z suszonych winogron został połączony z opisem związku z obszarem geograficznym produkcji wina naturalnie słodkiego/z suszonych winogron, ponieważ nie ma między nimi różnicy;
- ii) dodano i zastąpiono przepisy krajowe dotyczące wymogów i kontroli mających zastosowanie do win objętych ChNP i ChOG;
- iii) zmieniono szczegółowe informacje dotyczące właściwych organów kontrolnych.

Połączono rozdziały „Związek z obszarem geograficznym produkcji wina naturalnie słodkiego/z suszonych winogron” i „Związek z obszarem geograficznym produkcji wina likierowego z suszonych winogron”.

Wprowadzono zmiany w rozdziałach „Obowiązujące wymogi” i „Szczegółowe informacje dotyczące organów kontrolnych i jednostek certyfikujących”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

15. Wino z suszonych winogron

#### 4. Opis wina lub win

##### 1. *Wino białe wytrawne*

###### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd zewnętrzny: barwa jasna zielonkawożółta.

Aromat: złożony bukiet z aromatami owoców cytrusowych, nutami skórki pomarańczowej i cytrynowej oraz charakterystycznym mineralnym finiszem.

Smak: bogaty, z równoważącą kwasowością, która nadaje strukturę i zapewnia świeży posmak.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 12 %

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 12 %

Całkowita zawartość cukru: Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Jeśli chodzi o maksymalną całkowitą zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

##### 2. *Wino likierowe z suszonych winogron*

###### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd zewnętrzny: barwa pomarańczowożółta ze złotymi refleksami, które w miarę dojrzewania przechodzą w brąz. W przypadku win, które poddawane są długiemu dojrzewaniu, barwa pogłębia się do odcieni czerwono-brązowych.

Aromat: intensywny i złożony, z nutami przypraw, miodu i rodzynek oraz następującymi po nich nutami kwiatu cytryny. Podczas dojrzewania aromaty stają się bardziej intensywne i złożone.

Smak: skutecznie zrównoważony kwasowością odmiany winogron. Wino o pełnym i aksamitnym smaku z nutami miodu i cytryny. Posmak jest wyjątkowo długi i aromatyczny.

— Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 21 % obj.

— Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu: 22 % obj.

— Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 400 miligramów na litr w winach słodkich produkowanych z suszonych winogron, w których zawartość cukru resztkowego, wyrażona jako zawartość cukru, wynosi co najmniej 45 gramów na litr (zgodnie z częścią B załącznika do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy



Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	400

### 3. *Wino białe naturalnie słodkie/z suszonych winogron*

#### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd zewnętrzny: barwa pomarańczowożółta ze złotymi refleksami, które w miarę dojrzewania przechodzą w brąz.

Aromat: intensywny i złożony, z nutami przypraw, miodu i rodzynek oraz następującymi po nich nutami kwiatu cytryny.

Smak: skutecznie zrównoważony kwasowością odmiany winogron. Wino o pełnym i aksamitnym smaku z nutami miodu i cytryny. Posmak jest wyjątkowo długi i aromatyczny.

- Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu przed suszeniem: 15 % obj.
- Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu po suszeniu: 21 % obj.
- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 21 % obj.
- Jeśli chodzi o maksymalną całkowitą zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 400 miligramów na litr w winach słodkich produkowanych z suszonych winogron, w których zawartość cukru resztkowego, wyrażona jako zawartość cukru, wynosi co najmniej 45 gramów na litr (zgodnie z częścią B załącznika do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	400

## 5. **Praktyki enologiczne**

### 5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

#### 1. *Produkcja win białych wytrawnych*

##### Ograniczenia dotyczące winifikacji

Wino białe wytrawne objęte ChNP Santorini jest produkowane z winogron odmiany Assyrtiko, których udział procentowy wynosi co najmniej 85 %. Pozostałą część stanowią winogrona odmian Aidani i Athiri. W przypadku wina białego stosuje się tradycyjną metodę winifikacji. Temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie może przekraczać 20 °C.

#### 2. *Produkcja wina likierowego z suszonych winogron*

##### Ograniczenia dotyczące winifikacji

Wino likierowe z suszonych winogron objęte ChNP Santorini jest wytwarzane z wina naturalnie słodkiego/z suszonych winogron z dodatkiem:

- alkoholu obojętnego pochodzenia winnego, w tym alkoholu otrzymanego w wyniku destylacji suszonych winogron, o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 96 %;
- wina lub destylatu z suszonych winogron, o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % i nie większej niż 86 %;
- produktów dwóch powyższych przypadków, do których dodano moszcz z suszonych winogron tych samych odmian, z których wytwarza się naturalnie słodkie wino;
- spirytusu destylowanego z wina o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % i nie większej niż 86 %;
- okowity z rodzynek o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % i nie większej niż 94,5 %;

Wyżej wymienione produkty są dodawane do 31 maja roku następującego bezpośrednio po roku produkcji.

### 3. Systemy prowadzenia winorośli

#### Metoda uprawy

Winorośl prowadzi się z wykorzystaniem tradycyjnych metod kielichowych stosowanych na Santorini, w formie kielichów zwiniętych, zwanych też koronowymi, oraz kielichów z prostymi i obręczowymi łożami.

### 4. Wino białe naturalnie słodkie/z suszonych winogron

#### Ograniczenia dotyczące winifikacji

Wino białe naturalnie słodkie/z suszonych winogron objęte ChNP Santorini jest produkowane z winogron odmiany Assyrtiko, których udział procentowy wynosi co najmniej 51 %. Pozostałą część stanowią odmiany winorośli Aidani i Athiri z niewielką domieszką „zagranicznych” odmian białych tradycyjnie uprawianych na wyspach Santorini i Thirasia. Są to w szczególności odmiany Gaidouria, Katsano, białe Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi oraz czerwona odmiana Roditis. Winogrona zbiera się, gdy są przejrzałe, i pozostawia na słońcu, aby częściowo wyschły. Przed suszeniem zawartość cukru w moszczu winogronowym wynosi co najmniej 260 gramów na litr. Po suszeniu wynosi ona 370 gramów na litr. Cukry i alkohol w winie w postaci końcowej pochodzą w całości z winogron podanych winifikacji. Niedopuszczalne jest dodawanie przed fermentacją, w trakcie lub po fermentacji: skoncentrowanego moszczu winogronowego, rektyfikowanego skoncentrowanego moszczu winogronowego, alkoholu i produktów destylacji.

### 5. Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji win

#### Szczególne praktyki enologiczne

- Aby móc używać oznaczenia „Επιλεγμένο” lub „Réserve” w przypadku win białych wytrawnych objętych ChNP Santorini, wina należy poddać procesowi dojrzewania trwającemu w sumie co najmniej 1 rok, z czego co najmniej 6 miesięcy w dębowych beczkach i 3 miesiące w butelkach.
- Aby móc używać oznaczenia „Ειδικά Επιλεγμένο” lub „Grande Réserve” w przypadku win białych wytrawnych objętych ChNP Santorini, wina należy poddać procesowi dojrzewania trwającemu w sumie co najmniej 2 lata, z czego co najmniej 12 miesięcy w dębowych beczkach i 6 miesiące w butelkach.
- W przypadku win Vinsanto, czyli „win naturalnie słodkich/z suszonych winogron” lub „win likierowych z suszonych winogron” obowiązuje minimalny obowiązkowy okres 24 miesięcy dojrzewania tlenowego, które odbywa się podczas leżakowania wina w dębowych beczkach. Cały okres dojrzewania tlenowego, niezależnie od tego, ile lat trwa, odbywa się wyłącznie na wyspach Santorini i Thirasia.

Podano wskazówki dotyczące dojrzewania win Vinsanto:

- „rocznik” oznacza, że winogrona zebrano wyłącznie w podanym roku i spełniony został minimalny wymóg 2-letniego dojrzewania tlenowego;
- „dojrzało przez x lat”, gdzie x oznacza liczbę lat minimalnego opcjonalnego dojrzewania tlenowego, ustaloną na 4, 8, 12, 16 itp., przy czym każdy przedział czasowy wynosi 4 lata.

#### 5.2. Maksymalna wydajność

##### 1. Maksymalna wydajność w hektolitrach gotowego produktu z hektara

50 hektolitrów z hektara

2. Maksymalna wydajność w kilogramach winogron z hektara

6 500 kilogramów winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Wyznaczony obszar produkcji win objętych ChNP obejmuje wyspy Santorini i Thirasia.

7. **Główne odmiany winorośli**

Aidani Aspro B

Athiri B

Assyrtiko B

Gaidouria B

Katsano B

Monemvassia B - Monovassia, Monomvassitiko

Moschato Aspro B

Platani B

Potamissi B

Roditis Rs - Alepou

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Związek jakościowy, historyczny, kulturowy i społeczny oraz środowisko geograficzne wina białego*

Jakość

Winnice na Santorini należą do najstarszych na świecie, a ich początki sięgają czasów prehistorycznych. Tradycja uprawy winorośli istnieje od co najmniej 3 500 lat. Wyjątkowy klimat oraz skład gleby sprawiają, że odmiany winorośli wykorzystywane do winifikacji umożliwiają produkcję win o wyjątkowym charakterze. W opisach podróżników z XIX w. jest mowa o wyjątkowych właściwościach organoleptycznych wina. Właściwości te wynikają z wpływu środowiska naturalnego na winogrona, a co za tym idzie, na wina z Santorini. W tamtych czasach wina z Santorini było bardzo poszukiwane za granicą. Ze względu na wysoką zawartość alkoholu przez wiele lat sprzedawano je do wzmacniania win z innych obszarów, które miały niską zawartość alkoholu.

Oprócz znaczenia historycznego winnice są dziś znane z produkcji wyjątkowych, wysokiej jakości win, które w miarę dojrzewania odzwierciedlają samą glebę Santorini, to wyjątkowe *terroir* winnic tej wyspy.

Obecnie producenci wina starają się jak najlepiej wykorzystać miejscowe winogrona, z poszanowaniem ich właściwości organoleptycznych. Produkują wina wysokiej jakości, które zdobywają uznanie na międzynarodowych konkursach, zarówno w Grecji, jak i za granicą.

Aby zagwarantować związek między winami objętymi ChNP Santorini a ich jakością, każdego roku wina są poddawane badaniom organoleptycznym przez powołany do tego celu komitet. Wina, które nie są zgodne z odpowiednimi specyfikacjami, nie mogą być wprowadzane do obrotu jako wina objęte ChNP Santorini.

Badania przeprowadzone przez Uniwersytet Rolniczy w Atenach wykazały, że wina z Santorini są szczególnie bogate w bioaktywne fenole, co zawdzięczają unikalnej metodzie cięcia w kształcie kosza. Tę charakterystyczną metodę cięcia winorośli stosuje się na Santorini od czasów starożytnych i jest ona w pełni zgodna z pozostałymi elementami uprawy, takimi jak: I) charakterystyczna gleba – piaszczysta, będąca mieszaniną pumeksu i popiołu, bogata w magnez, wapń i żelazo, o znacznej zdolności wchłaniania wody; II) klimat śródziemnomorski z łagodnymi zimami i chłodnymi latami, kiedy to morskie bryzy z północy chłodzą winnice; III) znaczna różnica temperatur między dniem a nocą, wraz z morską mgłą opadającą na winnice, która chłodzi winorośle i chroni je przed silnym nasłonecznieniem, co sprzyja rozwojowi jakości winogron.

## 8.2. Związek jakościowy, historyczny, kulturowy i społeczny oraz środowisko geograficzne wina białego

### Związek historyczny

Podróż szlakiem tradycji uprawy winorośli na Santorini pozwala cofnąć się w czasie do trzeciego tysiąclecia przed naszą erą. W ramach wykopalisk w Akrotiri znaleziska takie jak węgiel drzewny z drewna winorośli i kiście winogron jako motywy dekoracyjne w malarstwie wazowym z tamtych czasów pokazują, że uprawa winorośli była jednym z głównych zajęć ludności. Prehistoryczne winnice zniszczyła wielka erupcja wulkanu, około 1650 r. p.n.e., która zatarła wszelkie ślady życia ludzkiego i roślinnego na wyspie na około trzy stulecia.

Uprawa winorośli i produkcja wina musiały stanowić ważny element gospodarki Akrotiri w chwili jej zniszczenia. Świadczy o tym obecność węgla drzewnego z drewna winorośli oraz pestek winogron, a także specjalny system tłoczenia winogron i zbierania moszczu. Prasa i umieszczona pod nią kadź stanowią niezbędne wyposażenie. Duży koszt pełen wapna, który znaleziono wewnątrz prasy, skłonił archeologów do przypuszczenia, że wapno mogło służyć jako rodzaj filtra do oczyszczania moszczu.

Wino przechowywano w dużych dzbanach (*pithos*), które uszczelniano woskiem. Na szyjce takiego naczynia rozpoznano symbole wygrawerowane pismem linearnym A, odnoszące się do wina. Ogólnie rzecz biorąc, duża ilość dzbanów i amfor do przechowywania znalezionych w Akrotiri sugeruje nie tylko znaczną produkcję wina, ale także rozwinięty handel winem. Kiście winogron wykorzystywano jako motywy dekoracyjne w ówczesnym malarstwie wazowym. O istnieniu gospodarstw winiarskich i prowadzeniu handlu winem świadczą dowody w postaci pewnych rodzajów dzbanów z dzióbkami blisko wąskich podstaw, a także licznych amfor – naczyń przeznaczonych głównie do transportu płynów. Jak dotąd Santorini dostarczyło co najmniej 50 % wszystkich tego rodzaju naczyń znalezionych w regionie Morza Egejskiego.

Według Herodota Fenicjanie byli pierwszymi osadnikami po katastrofie. Zarówno oni, jak i ich następcy musieli radzić sobie w ekstremalnych warunkach, aby przetrwać. Aby zaspokoić swoje potrzeby żywieniowe, próbowali uprawiać różne gatunki roślin, które przywieźli ze sobą i które dobrze znali. Jedynie winorośl zdołała przetrwać wieki w nieprzyjaznym środowisku Santorini. Jest to roślina przystosowująca się, szczególnie odporna na gorące i suche warunki panujące na wyspie, o mocnym i dobrze rozwiniętym systemie korzeniowym, który wnika w głąb Santorini. *Aspa* to nazwa używana przez miejscową ludność dla określenia twardej i zwartej gleby powstałej z wielu warstw materiału wulkanicznego: popiołu, lawy, pumeksu i gruzu. *Aspa* pokryła podglebie wapienne i łupkowe w trakcie kolejnych erupcji wulkanicznych. Wieki ludzkiej pracy odcisnęły piętno na krajobrazie wyspy i świadczą o podejmowanych na przestrzeni wieków staraniach mieszkańców Santorini, by zapanować nad swoją ziemią.

Brak jest bezpośrednich dowodów na uprawę winorośli w okresie archaicznym i klasycznym. Byłoby jednak dziwne, gdyby mieszkańcy Santorini nie uprawiali jej na glebie, która się do tego wyjątkowo nadawała. Trudno sobie wyobrazić obecność bogatych właścicieli ziemskich na Santorini, jeżeli uprawiany przez nich produkt nie przynosiłby im dużych zysków. A jak dotąd takim produktem okazało się być właśnie wino.

Od XII do XVII wieku wyspą Santorini rządili Wenecjanie. Europejczycy od początku doceniali greckie wina, nie tylko za ich jakość, ale także za to, że wytrzymywały długie podróże morskie. Dlatego statki frankijskie i weneckie zaczęły przewozić coraz więcej wina z Santorini. Złoty okres win z Santorini pod panowaniem Wenecjan zakończył się wraz z ostatecznym podbojem przez Turków. Wina miały za sobą niezwykłą karierę, w której nie brakowało znamienitych momentów, o czym świadczy renoma, jaką cieszyły się w Paryżu.

## 8.3. Związek jakościowy, historyczny, kulturowy i społeczny oraz środowisko geograficzne wina białego

### Związki kulturowe, społeczne i gospodarcze

Już od czasów starożytnych winorośl i wino są nierozdzielnie związane z życiem kulturalnym, społecznym i gospodarczym mieszkańców Santorini.

Santorini zawsze łączyło dużą produkcję z jakością i wywozem. Za panowania tureckiego brak rozległych gruntów uprawnych sprawił, że ludność muzułmańska się tam nie osiedliła. Mieszkańcy Santorini zorganizowali swoje społeczności w sposób demokratyczny, a korzystając w pełni z pokoju, który zapanował na Morzu Egejskim po podboju osmańskim, rozwinęli handel i żeglugę, podobnie jak w czasach prehistorycznych. Aleksandria, Taganrog i Konstantynopol były najważniejszymi ośrodkami wywozu dużych ilości wina z Santorini. Z historycznego punktu widzenia wiadomo, że co najmniej od 1786 r. dokonywano wywozu wina do Rosji. W rzeczywistości gospodarka Santorini podupadła, gdy wywóz do Rosji został wstrzymany z powodu rewolucji październikowej.

Dowody starożytnej przeszłości wyspy zachowały się do dziś w stanowiskach archeologicznych w Akrotiri i Mesa Vouno, w muzeach archeologicznych w Santorini i Atenach oraz w muzeum Gyzi Megaron. W rzeczywistości cała wyspa, wraz z kalderą, skałami wulkanicznymi, tradycyjnymi osadami, wieżami i jaskiniami, jest żywym pomnikiem historii.

Obecnie można tu znaleźć wytwórnie wina wyposażone w najnowocześniejszy sprzęt, w pełni poświęcone produkcji win gatunkowych.

Ten związek kulturowy, społeczny i gospodarczy potwierdził w ostatnich latach szereg wydarzeń organizowanych na wyspie, takich jak sympozja „ΑΜΠΕΛΟΣ” (Ampelos). Santorini wybrano na miejsce tych międzynarodowych sympozjów poświęconych winorośli, ponieważ oprócz tego, że wyspa należy do najpiękniejszych i najbardziej wyjątkowych miejsc na świecie, to od 3 500 lat posiada tradycję uprawy winorośli i produkcji wina. Pielęgnowanie tej tradycji umożliwił wyjątkowy ekosystem tej wulkanicznej wyspy Morza Egejskiego.

Celem pierwszego sympozjum „Ampelos 2003” (5–7 czerwca) było wniesienie istotnego wkładu w ustanowienie właściwego kierunku uprawy winorośli w Grecji oraz dostarczenie plantatorom winorośli jak największej liczby narzędzi do nowoczesnej i wydajnej uprawy winorośli. Organizatorzy sympozjum zaprosili plantatorów winorośli, producentów wina, ekspertów, naukowców i przedstawicieli kadry kierowniczej przedsiębiorstw z sektora do podzielenia się wiedzą i poglądami na ten temat. Zaproszono ich również do skorzystania z bogatego programu kulturalnego sympozjum w doskonałym otoczeniu: na słynnej wyspie Santorini!

Celem drugiego sympozjum „Ampelos 2006” (1–3 czerwca) było przedstawienie uczestnikom najnowszych osiągnięć naukowych i technicznych oraz najnowszych wiadomości z rynku. Stworzyło to okazję do owocnej dyskusji między ekspertami z całego świata, przedstawicielami sektora winiarskiego, dziennikarzami winiarskimi i enofilami, którzy przybyli na sympozjum. Podstawowym celem sympozjum była ocena połączenia gleby, klimatu i odmiany winorośli w przypadku każdej winnicy oraz zastanowienie się nad tym, jak najlepiej wykorzystać surowiec, stosując całą gamę technik produkcji wina. Przyczyni się to do rozwoju specyficznych, pożądanych aromatów i smaku win z każdego regionu. Na koniec zwrócono szczególną uwagę na możliwe do przyjęcia strategie rynkowe.

W dniach 30–31 maja 2013 r. na Santorini odbyło się trzecie międzynarodowe sympozjum „Ampelos 2013”. Cele były następujące: rozwój uprawy winorośli przystosowującej się do zmiany klimatu; postęp i innowacje w produkcji wina; nowe strategie promowania produktów sektora wina w nowych warunkach ekonomicznych, które zaczęły obowiązywać na poziomie światowym; nowe tendencje we wdrażaniu dobrych praktyk w uprawie winorośli i produkcji wina.

Temat czwartego międzynarodowego sympozjum „Ampelos” (12–14 maja) brzmiał: „Winnica śródziemnomorska a zmiana klimatu”. Przedstawione prace potwierdziły istotny wpływ zmiany klimatu, a zwłaszcza wzrostu średnich temperatur atmosferycznych, na rozwój, fizjologię i okresy dojrzewania winogron. Zauważono, że w ciągu ostatnich 40 lat w europejskich winnicach zaobserwowano pewną tendencję. W zależności od regionu i odmiany winorośli pojawiają się pąków, kwitnienie i dojrzewanie winogron następują o 2–3 tygodnie wcześniej. Natomiast winogrona dojrzewają w pełni w znacznie wyższych temperaturach. Główne parametry klimatyczne to temperatura, opady i nasłonecznienie. Zwrócono uwagę, że niezależnie od modeli prognozowania tych parametrów europejska mapa winorośli i wina ulegnie znacznym zmianom. Zmiany będą dotyczyć zarówno struktury odmian winorośli, jak i elementów strukturalnych mapy. Skutki będą raczej negatywne dla jakości win, zwłaszcza tych produkowanych z białych odmian winorośli.

#### 8.4. *Związek jakościowy, historyczny, kulturowy i społeczny oraz środowisko geograficzne wina białego*

##### Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

Na obszarze produkcji win objętych ChNP Santorini winnice zajmują około 1 200 hektarów. Począwszy od poziomu morza, rozciągają się one na tarasy położone na wysokości do 300 metrów.

W regionie panuje typowy klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się silnym nasłonecznieniem, gorącymi i suchymi latami oraz łagodnymi zimami. Średnia maksymalna temperatura roczna wynosi 23 °C, a minimalna 14 °C. Roczna suma opadów wynosi średnio od 250 do 370 milimetrów.

Santorini składa się w większości z osadów lokalnej gleby z okresu trzeciorzędu, pumeksu i lawy. Gleba na Santorini jest piaszczysta z bardzo małą ilością gliny. Ponadto jest ona uboga w materię organiczną i, z wyjątkiem niewielkiego obszaru wokół wzgórza Profitis Ilias, nie zawiera węgla wapnia. Z tych powodów, mimo że gleba jest bogata w potas, rośliny nie są w stanie przyswoić go w ilościach niezbędnych do neutralizacji w znacznym stopniu kwasu winowego. To właśnie jest przyczyną wysokiego poziomu kwasowości win z Santorini. Do niskiej absorpcji potasu przyczynia się również klimat z niewielką ilością opadów, a także fakt, że winnice nie są nawadniane.

Na wyspie jest wyjątkowo sucho. W miesiącach letnich, kiedy winogrona dojrzewają, temperatury w ciągu dnia są bardzo wysokie. Podczas tego długotrwałego okresu suszy potrzeby roślin w zakresie nawodnienia są zaspokajane przez mgły powstające w wyniku parowania morza. Unoszą się one z kaldery i okrywają wyspę.

Jednocześnie w miesiącach letnich wyspę bezlitośnie omiatają północne wiatry, zwane meltemi, które uniemożliwiają gromadzenie się wilgoci na winogronach w ciągu dnia. Natomiast w nocy, kiedy temperatura spada, a warunki klimatyczne stają się stosunkowo wilgotne, wulkaniczna gleba na wyspie wchłania wilgoć i w ten sposób odżywia winorośl.

W miejscach, gdzie teren jest stromo nachylony, mieszkańcy Santorini zbudowali słynne kamienne tarasy, zwane *pezoules*. Innymi słowy ukształtowali podłoże w tarasy, aby ułatwić uprawę i ograniczyć utratę wody.

Dzięki temu wyjątkowemu połączeniu klimatu i gleby winogrona z Santorini szybko dojrzewają i zachowują swoją kwasowość.

Jak wszystko, co znajduje się na smaganej wiatrem Santorini, nawet winorośl jest jedyna w swoim rodzaju. Rośliny są szeroko rozstawione i prowadzone nisko przy ziemi. Aby chronić winogrona przed silnymi wiatrami, które zimą nękają wyspę, mieszkańcy Santorini stosują metodę przycinania winorośli w kształcie wieńca, w którym winogrona rosną po wewnętrznej stronie.

Poważne ataki owadów i chorób zdarzają się rzadko. Jedyny środek ochrony roślin obejmuje jednorazowe lub dwukrotne zapobiegawcze zastosowanie siarki na wiosnę.

Winnice z Santorini są najstarsze w całej Grecji. Niektóre krzewy winorośli mogą mieć nawet 300 lat. Winorośle mają własne korzenie. Nie szczepi się ich na podkładkach amerykańskich. Wynika to z faktu, że filoksera, szkodliwy owad, który wciąż niszczy winnice na całym świecie, nigdy tu nie dotarł. Na szczęście wulkaniczna gleba wyspy, z niewielką ilością gliny i bardzo wysoką zawartością piasku (93–97 %), nie sprzyja jej rozwojowi.

W związku z tym szereg czynników tworzy mikroklimat, jakiego nie ma nigdzie indziej na świecie. Dzięki temu winogrona mogą w pełni dojrzewać, co nadaje im szczególne właściwości, takie jak orzeźwiająca wysoka kwasowość i wysoka zawartość alkoholu.

#### 8.5. *Związek jakościowy, historyczny, kulturowy i społeczny oraz środowisko geograficzne wina białego*

##### Szczegółowe informacje o produkcji

Winnice na wyspach Santorini i Thirasia stanowią prawdziwe „balkony” nad Morzem Egejskim. Latem północne wiatry, słynne meltemi, zapobiegają wysokim temperaturom, tworząc szczególny mikroklimat. Sprzyja to dojrzewaniu winogron i ich równowadze na etapie dojrzewania „analitycznego”, tj. biorąc pod uwagę kwasowość, barwę, aromaty, cukry itp. W efekcie powstają wina o wyjątkowej jakości. Wina objęte ChNP Santorini produkuje się z lokalnych odmian winorośli Assyrtiko, Athiri i Aidani.

W szczególności wino białe wytrawne objęte ChNP Santorini produkuje się z winogron odmiany Assyrtiko, których udział procentowy wynosi co najmniej 85 %. Pozostałą część stanowią winogrona odmian Aidani i Athiri.

Te warunki klimatyczne w połączeniu ze składem gleby na wyspie, uprawianymi odmianami winorośli, dbałością o uprawę winorośli i stosowanymi technikami produkcji wina sprawiają, że wina objęte ChNP Santorini odznaczają się cechami jakości. Takie połączenie umożliwia im starzenie się oraz poprawę ich właściwości w miarę upływu czasu. Dojrzałe wino białe wytrawne ma głęboką, złotożółtą barwę z pomarańczowymi refleksami. Jego aromaty są głównie kwiatowe, zielonych owoców, takich jak pigwa, oraz różnych owoców dzemowych. Obecne są także nuty orzechowe, takie jak prażone migdały i orzechy laskowe. Często pojawiają się nuty przypraw, takich jak kmin rzymski i kolendra, aromatycznych ziół, takich jak geranium, tymianek, szałwia, rumianek, a na końcu suszona figa. Aromaty są również obecne w smaku, wraz z miodem i suszonymi owocami. Dojrzałe wina mają ponadto maślaną konsystencję. Dzięki temu wina te mają bogatą i złożoną strukturę, która utrzymuje się w ustach.

#### 8.6. *Związek jakościowy, historyczny, kulturowy i społeczny oraz środowisko geograficzne wina białego*

##### Związki przyczynowe

Jak opisano w sekcjach powyżej, wyjątkowość win objętych ChNP Santorini wynika ze szczególnych cech wyspy i specyficznych technik uprawy. Należą do nich:

1. prowadzenie w formie „koszyka”. Jest to charakterystyczna metoda uprawy winorośli stosowana na Santorini, będąca lokalną praktyką, która przetrwała od starożytności do dziś. Aby uformować „koszyki”, doświadczeni plantatorzy winorośli z Santorini skręcają pędy w duże wieńce, przypominające naturalne kosze, które spoczywają na wulkanicznej glebie wyspy. Winogrona dojrzewają pod osłoną koszy, gdzie nic im nie grozi. Dzięki temu winorośl jest w stanie wytrzymać szczególnie trudne warunki glebowe i klimatyczne Santorini. Obejmują one:
  - bardzo silne wiatry, zwłaszcza wiosną, czyli w porze, w której pojawiają się nowe pędy;
  - gwałtownie unoszone przez wiatr piaski z gleby wulkanicznej;
  - palące słońce przez całe lato;
  - brak wody (z wyjątkiem mgieł morskich w nocy);
2. charakterystyczna gleba – piaszczysta, będąca mieszaniną pumeksu i popiołu, bogata w magnez, wapń i żelazo, o znacznej zdolności wchłaniania wody;
3. klimat śródziemnomorski z łagodnymi zimami i chłodnymi latami, kiedy to morskie bryzy z północy chłodzą winnice oraz
4. znaczna różnica temperatur między dniem a nocą, wraz z morską mgłą opadającą na winnice, która chłodzi winorośle i chroni je przed silnym nasłonecznieniem, sprzyjając rozwojowi jakości winogron.

Charakterystyczny mikroklimat wysp położonych na wyznaczonym obszarze współgra z rzeźbą terenu, a z uprawianych na tym obszarze odmian winorośli produkuje się wino o dużej złożoności aromatów. Wśród nich dominują owoce cytrusowe, w szczególności kwiaty roślin cytrusowych, między innymi, cytron, cytryna, grapefruit i czerwona pomarańcza. Obecne są również w szczególności owoce o białym miąższu oraz zielone owoce, takie jak gruszka i zielone jabłko. W dalszej kolejności występują owoce pestkowe, takie jak biała brzoskwinia, morela i nieśplik japoński. Następnie wyczuwa się owoce tropikalne, na przykład mango, ananas, liczi chińskie i melon. W ustach pierwsze wrażenie to silna kwasowość zrównoważona ciepłym i słodkim odczuciem wysokiego poziomu alkoholu. Dominują owoce cytrusowe, a zwłaszcza kwiaty: cytron, cytryna, limonka, grejpfrut i czerwona pomarańcza, a także owoce o białym miąższu, takie jak gruszka (główna cecha charakterystyczna odmiany Assyrtiko) i zielone jabłko, oraz owoce pestkowe, takie jak biała brzoskwinia, morela i owoce zielone (liczi, nieśplik japoński). W zależności od udziału odmian Athiri i Aidani wyczuwa się również owoce tropikalne, takie jak mango i ananas. Inną charakterystyczną cechą występującą na Santorini jest intensywny słony posmak. Nie ma to związku z odmianą winorośli, ale raczej z położeniem winnic w bliskiej odległości od morza. Kolejną intensywną cechą smakową jest mineralność, czyli smak mokrych kamieni.

Dzięki temu wina z Santorini mają bogatą strukturę i utrzymujący się przez kilka sekund posmak.

- 8.7. *Związek jakościowy, historyczny i kulturowy ze środowiskiem geograficznym wina naturalnie słodkiego/wina z suszonych winogron oraz wina likierowego z suszonych winogron*

#### Jakość

Winnice na Santorini należą do najstarszych na świecie, a ich początki sięgają czasów prehistorycznych. Tradycja uprawy winorośli istnieje od co najmniej 3 500 lat. Wyjątkowy klimat oraz skład gleby sprawiają, że odmiany winorośli wykorzystywane do winifikacji umożliwiają produkcję win o wyjątkowym charakterze. W opisach podróżników z XIX w. jest mowa o wyjątkowych właściwościach organoleptycznych wina. Właściwości te wynikają z wpływu środowiska naturalnego na winogrona, a co za tym idzie, na wina z Santorini. W tamtych czasach wina z Santorini było bardzo poszukiwane za granicą. Ze względu na wysoką zawartość alkoholu przez wiele lat sprzedawano je do wzmocnienia win z innych obszarów, które miały niską zawartość alkoholu.

Oprócz znaczenia historycznego winnice są dziś znane z produkcji wyjątkowych, wysokiej jakości win, które w miarę dojrzewania odzwierciedlają samą glebę Santorini, to wyjątkowe *terroir* winnic tej wyspy.

Obecnie producenci wina starają się jak najlepiej wykorzystać miejscowe winogrona, z poszanowaniem ich właściwości organoleptycznych. Produkują wina wysokiej jakości, które zdobywają uznanie na międzynarodowych konkursach, zarówno w Grecji, jak i za granicą.

Aby zagwarantować związek między winami objętymi ChNP Santorini a ich jakością, każdego roku wina są poddawane badaniom organoleptycznym przez powołany do tego celu komitet. Wina, które nie są zgodne z odpowiednimi specyfikacjami, nie mogą być wprowadzane do obrotu jako wina objęte ChNP Santorini.

Badania przeprowadzone przez Uniwersytet Rolniczy w Atenach wykazały, że wina z Santorini są szczególnie bogate w bioaktywne fenole, co zawdzięczają unikalnej metodzie cięcia w kształcie kosza. Tę charakterystyczną metodę cięcia winorośli stosuje się na Santorini od czasów starożytnych i jest ona w pełni zgodna z pozostałymi elementami uprawy, takimi jak:

- I) charakterystyczna gleba – piaszczysta, będąca mieszaniną pumeksu i popiołu, bogata w magnez, wapń i żelazo, o znacznej zdolności wchłaniania wody;
- II) klimat śródziemnomorski z łagodnymi zimami i chłodnymi latami, kiedy to morskie bryzy z północy chłodzą winnice oraz
- III) znaczna różnica temperatur między dniem a nocą, wraz z morską mgłą opadającą na winnice, która chłodzi winorośle i chroni je przed silnym nasłonecznieniem, sprzyjając rozwojowi jakości winogron.

#### 8.8. *Związek jakościowy, historyczny i kulturowy ze środowiskiem geograficznym wina naturalnie słodkiego/wina z suszonych winogron oraz wina likierowego z suszonych winogron*

##### Związek historyczny

Podróż szlakiem tradycji uprawy winorośli na Santorini pozwala cofnąć się w czasie do trzeciego tysiąclecia przed naszą erą. W ramach wykopalisk w Akrotiri znaleziska takie jak węgiel drzewny z drewna winorośli i kiście winogron jako motywy dekoracyjne w malarstwie wazowym z tamtych czasów pokazują, że uprawa winorośli była jednym z głównych zajęć ludności. Prehistoryczne winnice zniszczyła wielka erupcja wulkanu, około 1650 r. p.n.e., która zatarła wszelkie ślady życia ludzkiego i roślinnego na wyspie na około trzy stulecia.

Uprawa winorośli i produkcja wina musiały stanowić ważny element gospodarki Akrotiri w chwili jej zniszczenia. Świadczy o tym obecność węgla drzewnego z drewna winorośli oraz pestek winogron, a także specjalny system tłoczenia winogron i zbierania moszczu. Prasa i umieszczona pod nią kadz stanowią niezbędne wyposażenie. Tymczasem duży kosz pełen wapna, który znaleziono wewnątrz prasy, skłonił archeologów do przypuszczenia, że wapno mogło służyć jako rodzaj filtra do oczyszczania moszczu.

Wino przechowywano w dużych dzbanach (*pithos*), które uszczelniano woskiem. Na szyjce takiego naczynia rozpoznano symbole wygrawerowane pismem linearnym A, odnoszące się do wina. Ogólnie rzecz biorąc, duża ilość dzbanów i amfor do przechowywania znalezionych w Akrotiri sugeruje nie tylko znaczną produkcję wina, ale także rozwinięty handel winem. Kiście winogron wykorzystywano jako motywy dekoracyjne w ówczesnym malarstwie wazowym. O istnieniu gospodarstw winiarskich i prowadzeniu handlu winem świadczą dowody w postaci pewnych rodzajów dzbanów z dzióbkami blisko wąskich podstaw, a także licznych amfor – naczyń przeznaczonych głównie do transportu płynów. Jak dotąd Santorini dostarczyło co najmniej 50 % wszystkich tego rodzaju naczyń znalezionych w regionie Morza Egejskiego.

Według Herodota Fenicjanie byli pierwszymi osadnikami po katastrofie. Zarówno oni, jak i ich następcy musieli radzić sobie w ekstremalnych warunkach, aby przetrwać. Aby zaspokoić swoje potrzeby żywieniowe, próbowali uprawiać różne gatunki roślin, które przywieźli ze sobą i które dobrze znali. Jedynie winorośl zdołała przetrwać wieki w nieprzyjnym środowisku Santorini. Jest to roślina przystosowująca się, szczególnie odporna na gorące i suche warunki panujące na wyspie, o mocnym i dobrze rozwiniętym systemie korzeniowym, który wnika w glebę Santorini. *Aspa* to nazwa używana przez miejscową ludność dla określenia twardej i zwartej gleby powstałej z wielu warstw materiału wulkanicznego: popiołu, lawy, pumeksu i gruzu. *Aspa* pokryła podglebie wapienne i łupkowe w trakcie kolejnych erupcji wulkanicznych. Wieki ludzkiej pracy odcisnęły piętno na krajobrazie wyspy i świadczą o podejmowanych na przestrzeni wieków staraniach mieszkańców Santorini, by zapanować nad swoją ziemią.

Brak jest bezpośrednich dowodów na uprawę winorośli w okresie archaicznym i klasycznym. Byłoby jednak dziwne, gdyby mieszkańcy Santorini nie uprawiali jej na glebie, która się do tego wyjątkowo nadawała. Trudno sobie wyobrazić obecność bogatych właścicieli ziemskich na Santorini, jeżeli uprawiany przez nich produkt nie przynosiłby im dużych zysków. A jak dotąd takim produktem okazało się być właśnie wino.

Od XII do XVII wieku wyspą Santorini rządili Wenecjanie. Europejczycy od początku doceniali greckie wina, nie tylko za ich jakość, ale także za to, że wytrzymywały długie podróże morskie. Dlatego statki frankijskie i weneckie zaczęły przewozić coraz więcej wina z Santorini. Złoty okres win z Santorini pod panowaniem Wenecjan zakończył się wraz z ostatecznym podbojem przez Turków. Wina miały za sobą niezwykłą karierę, w której nie brakowało znamienitych momentów, o czym świadczy renoma, jaką cieszyły się w Paryżu.



- 8.9. *Związek jakościowy, historyczny i kulturowy ze środowiskiem geograficznym wina naturalnie słodkiego/wina z suszonych winogron oraz wina likierowego z suszonych winogron*

#### Związki kulturowe, społeczne i gospodarcze

Już od czasów starożytnych winorośl i wino są nierozdzielnie związane z życiem kulturalnym, społecznym i gospodarczym mieszkańców Santorini.

Vinsanto jest kontynuacją tradycji *passos*, antycznej nazwy wina z suszonych winogron, z którego słynęły Wyspy Egejskie.

Niewiele jest obecnie win, które zachowały tę samą formę i metody produkcji, co w czasach starożytnej Grecji. W VII w. p.n.e. Hezjod, czując słodki smak na języku, napisał: „Wystawić winogrona na słońce na dziesięć dni i nocy, a potem zostawić je w cieniu na pięć dni”. W ten sposób podaje nam on prastary przepis na wino.

Wino Vinsanto zachwyca nas tym samym smakiem, co wina, które pito podczas uczt Platona i Sokratesa.

W XII w. weneccy zdobywcy wyspy zmienili nazwę tego wina na „Vino di Santorini” (wino z Santorini). Ta nazwa przekształcała się w „Vino Santo”, a następnie „Vinsanto”. Pod nazwą „Vinsanto” wino to dotarło do portów Konstantynopola, Rosji, Triestu, Ankonu i Wenecji. To słynne słodkie wino, w którym wyraża się wyjątkowość Santorini, stanowiło dodatek do wystawnych bankietów średniowiecznych władców. Przez wiele stuleci było to wino mszalne w kielichach Rosyjskiego Kościoła Prawosławnego.

Pierwsza znana wzmianka o nazwie „Vinsanto” pochodzi z 1729 r. W liście do katolickiego biskupa wyspy kilku kapitanów statków morskich napisało, że pewien statek piracki złupił dwa statki płynące z Santorini i zabrano dziesięć beczek wina oraz pięć beczek Vinsanto.

Santorini zawsze łączyło dużą produkcję z jakością i wywozem. Wywóz Vinsanto osiągnął szczytowy poziom za czasów panowania weneckiego i tureckiego, a potem ponownie w XIX w., kiedy z Santorini wywożono więcej wina niż z całej Grecji razem. Za panowania tureckiego brak rozległych gruntów uprawnych sprawił, że ludność muzułmańska się tam nie osiedliła. Mieszkańcy Santorini zorganizowali swoje społeczności w sposób demokratyczny, a korzystając w pełni z pokoju, który zapanował na Morzu Egejskim po podboju osmańskim, rozwinęli handel i żeglugę, podobnie jak w czasach prehistorycznych. Aleksandria, Taganrog i Konstantynopol były najważniejszymi ośrodkami wywozu dużych ilości wina z Santorini. Z historycznego punktu widzenia wiadomo, że co najmniej od 1786 r. dokonywano wywozu wina Vinsanto do Rosji. W rzeczywistości gospodarka Santorini podupadła, gdy wywóz Vinsanto do Rosji został wstrzymany z powodu rewolucji październikowej.

Dowody starożytnej przeszłości wyspy zachowały się do dziś w stanowiskach archeologicznych w Akrotiri i Mesa Vouno, w muzeach archeologicznych w Santorini i Atenach oraz w muzeum Gyzi Megaron. W rzeczywistości cała wyspa, wraz z kalderą, skałami wulkanicznymi, tradycyjnymi osadami, wieżami i jaskiniami, jest żywym pomnikiem historii.

Obecnie można tu znaleźć wytwórnie wina wyposażone w najnowocześniejszy sprzęt, w pełni poświęcone produkcji win gatunkowych.

Ten związek kulturowy, społeczny i gospodarczy potwierdził w ostatnich latach szereg wydarzeń organizowanych na wyspie, takich jak sympozja „ΑΜΠΕΛΟΣ” (Ampelos). Santorini wybrano na miejsce tych międzynarodowych sympozjów poświęconych winorośli, ponieważ oprócz tego, że wyspa należy do najpiękniejszych i najbardziej wyjątkowych miejsc na świecie, to od 3 500 lat posiada tradycję uprawy winorośli i produkcji wina. Pielęgnowanie tej tradycji umożliwił wyjątkowy ekosystem tej wulkanicznej wyspy Morza Egejskiego.

- 8.10. *Związek jakościowy, historyczny i kulturowy ze środowiskiem geograficznym wina naturalnie słodkiego/wina z suszonych winogron oraz wina likierowego z suszonych winogron*

#### Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

Na obszarze produkcji win objętych ChNP Santorini winnice zajmują około 1 200 hektarów. Począwszy od poziomu morza, rozciągają się one na tarasy położone na wysokości do 300 metrów.

W regionie panuje typowy klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się silnym nasłonecznieniem, gorącymi i suchymi latami oraz łagodnymi zimami. Średnia maksymalna temperatura roczna wynosi 23 °C, a minimalna 14 °C. Roczna suma opadów wynosi średnio od 250 do 370 milimetrów.

Santorini składa się w większości z osadów lokalnej gleby z okresu trzeciorzędu, pumeksu i lawy. Gleba na Santorini jest piaszczysta z bardzo małą ilością gliny. Ponadto jest ona uboga w materię organiczną i, z wyjątkiem niewielkiego obszaru wokół wzgórza Profitis Ilias, nie zawiera węgla wapnia. Z tych powodów, mimo że gleba jest bogata w potas, rośliny nie są w stanie przyswoić go w ilościach niezbędnych do neutralizacji w znacznym stopniu kwasu winowego. To właśnie jest przyczyną wysokiego poziomu kwasowości win z Santorini. Do niskiej absorpcji potasu przyczynia się również klimat z niewielką ilością opadów, a także fakt, że winnice nie są nawadniane.

Na wyspie jest wyjątkowo sucho. W miesiącach letnich, kiedy winogrona dojrzewają, temperatury w ciągu dnia są bardzo wysokie. Podczas tego długotrwałego okresu suszy potrzeby roślin w zakresie nawodnienia są zaspokajane przez mgły powstające w wyniku parowania morza. Unoszą się one z kaldery i okrywają wyspę.

Jednocześnie w miesiącach letnich wyspę bezlitośnie omiatają północne wiatry, zwane meltemi, które uniemożliwiają gromadzenie się wilgoci na winogronach w ciągu dnia. Natomiast w nocy, kiedy temperatura spada, a warunki klimatyczne stają się stosunkowo wilgotne, wulkaniczna gleba na wyspie wchłania wilgoć i w ten sposób odżywia winorośl.

W miejscach, gdzie teren jest stromo nachylony, mieszkańcy Santorini zbudowali słynne kamienne tarasy, zwane *pezoules*. Innymi słowy ukształtowali podłoże w tarasy, aby ułatwić uprawę i ograniczyć utratę wody.

Dzięki temu wyjątkowemu połączeniu klimatu i gleby winogrona z Santorini szybko dojrzewają i zachowują swoją kwasowość.

Jak wszystko, co znajduje się na smaganej wiatrem Santorini, nawet winorośl jest jedyna w swoim rodzaju. Rośliny są szeroko rozstawione i prowadzone nisko przy ziemi. Aby chronić winogrona przed silnymi wiatrami, które zimą nękają wyspę, mieszkańcy Santorini stosują metodę przycinania winorośli w kształcie wieńca, w którym winogrona rosną po wewnętrznej stronie.

Poważne ataki owadów i chorób zdarzają się rzadko. Jedyne środki ochrony roślin obejmuje jednorazowe lub dwukrotne zapobiegawcze zastosowanie siarki na wiosnę.

Winnice z Santorini są najstarsze w całej Grecji. Niektóre krzewy winorośli mogą mieć nawet 300 lat. Winorośle mają własne korzenie. Nie szczepi się ich na podkładkach amerykańskich. Wynika to z faktu, że filoksera, szkodliwy owad, który wciąż niszczy winnice na całym świecie, nigdy tu nie dotarł. Na szczęście wulkaniczna gleba wyspy, z niewielką ilością gliny i bardzo wysoką zawartością piasku (93–97 %), nie sprzyja jej rozwojowi.

Szereg czynników tworzy unikalny w skali światowej mikroklimat, dzięki któremu winogrona mogą w pełni dojrzeć. Dzięki tym czynnikom, w połączeniu z efektem ekspozycji na słońce i dojrzewania, produkuje się słodkie wina o skoncentrowanych właściwościach i wspaniałym aksamitnym odczuciu w ustach.

#### 8.11. *Związek jakościowy, historyczny i kulturowy ze środowiskiem geograficznym wina naturalnie słodkiego/wina z suszonych winogron oraz wina likierowego z suszonych winogron*

##### Szczegółowe informacje o produkcji

Winnice na wyspach Santorini i Thirasia stanowią prawdziwe „balkony” nad Morzem Egejskim. Latem północne wiatry, słynne meltemi, zapobiegają wysokim temperaturom, tworząc szczególnie mikroklimat. Sprzyja to dojrzewaniu winogron i ich równowadze na etapie dojrzewania „analitycznego”, tj. biorąc pod uwagę kwasowość, barwę, aromaty, cukry itp. W efekcie powstają wina o wyjątkowej jakości.

Te warunki klimatyczne w połączeniu ze składem gleby na wyspie, uprawianymi odmianami winorośli, dbałością o uprawę winorośli i stosowanymi technikami produkcji wina sprawiają, że wina objęte ChNP Santorini odznaczają się cechami jakości.

Wino białe naturalnie słodkie/z suszonych winogron oraz wino likierowe z suszonych winogron objęte ChNP Santorini są produkowane z winogron odmiany Assyrtiko, których udział procentowy wynosi co najmniej 51 %. Pozostałą część stanowią odmiany winorośli Aidani i Athiri z niewielką domieszką „zagranicznych” odmian białych uprawianych w tradycyjny sposób na wyspach Santorini i Thirasia. Są to w szczególności odmiany Gaidouria, Katsano, białe Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi oraz czerwona odmiana Roditis.

Po zbiorach winogrona przeznaczone do produkcji Vinsanto rozkłada się do wyschnięcia w gorącym słońcu Morza Egejskiego, a właściwości drenażowe gleby chronią je przed gniciem. Po 7–12 dniach winogrona tracą większość wilgoci, a wszystkie ich właściwości zostają skoncentrowane. Winogrona są następnie ostrożnie miażdżone i tłoczone, po czym rozpoczyna się powolna fermentacja, która jest codziennie monitorowana. Ze względu na wysoką zawartość cukru fermentacja kończy się przedwcześnie. W rezultacie otrzymuje się naturalnie słodkie wino bez dodatku mocnego alkoholu. Następnie wino dojrzewa w dębowych beczkach przez co najmniej 24 miesiące. Czas jest niezrównanym sprzymierzeńcem Vinsanto, który nadaje mu nieocenione aromaty i smak, podczas gdy wino spokojnie odpoczywa w ciemnych piwnicach wyspy. Czas powoduje skoncentrowanie charakterystycznych cech Vinsanto, nadając mu cudowną aksamitność w ustach i sprawiając, że dojrzewanie staje się integralną częścią jego produkcji.

Do produkcji Vinsanto potrzeba około 6 kilogramów winogron na litr. Ilość ta może dochodzić nawet do 10 kilogramów z powodu parowania podczas długiego leżakowania. Jest niezwykle rzadkie wino, co powoduje, iż ma ono dużą wartość.

Wspomniane wyżej lokalne odmiany winorośli używane do produkcji Vinsanto na swój sposób przyczyniają się do jego wyjątkowej jakości. Assyrtiko zapewnia kwasowość, szlachetność i mineralne nuty, Aidani – cielistość i głębię oraz mocny aromat, a Athiri – finezję i delikatny charakter. Wszystkie te elementy razem składają się na złożoność Vinsanto.

#### 8.12. *Związek jakościowy, historyczny i kulturowy ze środowiskiem geograficznym wina naturalnie słodkiego/wina z suszonych winogron oraz wina likierowego z suszonych winogron*

##### Związki przyczynowe

Jak opisano w sekcjach powyżej, wyjątkowość win objętych ChNP Santorini wynika ze szczególnych cech wysp i specyficznych technik uprawy. W szczególności:

1. prowadzenie w formie „koszyka”. Jest to charakterystyczna metoda uprawy winorośli stosowana na Santorini, będąca lokalną praktyką, która przetrwała od starożytności do dziś. Aby uformować „koszyki”, doświadczeni plantatorzy winorośli z Santorini skręcają pędy w duże wieńce, przypominające naturalne kosze, które spoczywają na wulkanicznej glebie wyspy. Winogrona dojrzewają pod osłoną koszy, gdzie nic im nie grozi. Dzięki temu winorośl jest w stanie wytrzymać szczególnie trudne warunki glebowe i klimatyczne Santorini. Obejmują one:
  - bardzo silne wiatry, zwłaszcza wiosną, czyli w porze, w której pojawiają się nowe pędy;
  - gwałtownie unoszone przez wiatr piaski z gleby wulkanicznej;
  - palące słońce przez całe lato;
  - brak wody (z wyjątkiem mgieł morskich w nocy);
2. charakterystyczna gleba – piaszczysta, będąca mieszaniną pumeksu i popiołu, bogata w magnez, wapń i żelazo, o znacznej zdolności wchłaniania wody;
3. klimat śródziemnomorski z łagodnymi zimami i chłodnymi latami, kiedy to morskie bryzy z północy chłodzą winnice oraz
4. znaczna różnica temperatur między dniem a nocą, wraz z morską mgłą opadającą na winnice, chłodzi winorośle i chroni je przed silnym nasłonecznieniem, sprzyjając rozwojowi jakości winogron.

Współdziałanie wszystkich tych czynników, w połączeniu z efektem wystawienia winogron na działanie słońca, daje wina o intensywnym i złożonym aromacie. Obecne są w nich nuty przypraw korzennych, syropu rodzynekowego, czekolady, kawy, herbaty, wiśni, śliwek i fig, dżemu wiśniowego i czereśniowego oraz plastra miodu. Podczas dojrzewania aromaty stają się bardziej intensywne i złożone. W ustach wino to jest bogate, o zaskakującej kwasowości, która równoważy słodycz. Wino o pełnym i aksamitnym smaku z nutami miodu i cytryny. Wino o wyjątkowej złożoności aromatu i smaku, doskonałej strukturze, długie.

#### 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

1. Określenia odnoszące się do niektórych metod produkcji

Art. 1 decyzji ministerialnej nr 280557/9.6.2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzania na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win regionalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15.6.2005) dotyczy warunków stosowania następujących oznaczeń:

- „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” lub „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (MŁODE WINO)
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (DOJRZEWANIE W BECZCE)
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (LEŻAKOWANIE W BECZCE)

2. Podanie rocznika na etykiecie

W przypadku użycia określeń „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” lub „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” („MŁODE WINO”) na etykiecie wina obowiązkowe jest podanie rocznika, zgodnie z art. 1 ust. 2 decyzji ministerialnej nr 280557/9.6.2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzania na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win regionalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15.6.2005).

3. Określenia tradycyjne

- Określenia tradycyjne zgodnie z decyzją ministerialną nr 235309/7.2.2002 w sprawie zatwierdzenia określeń tradycyjnych stosowanych w odniesieniu do win, które są związane z nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 179/6.2005).

Zgodnie z powyższą decyzją ministerialną określenia tradycyjne, które mogą być stosowane na etykietach win objętych ChNP Santorini, to: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ)/Vin de vignoble(s) insulaire(s) [wino z winnic na wyspach], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ/Vin de vignobles en terrasses [wino z winnic tarasowych], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines [wino ze wzgórz], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux [wino ze zboczy], Λιαστός [z suszonych winogron], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

- Oznaczenie określeń tradycyjnych, o których mowa w art. 112 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, które są związane z tą nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym.

Zgodnie z art. 113 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz zgodnie z definicją i wpisem w bazie danych e-Ambrosia następujące określenia tradycyjne mogą być stosowane na etykietach wina objętych ChNP Santorini pod warunkiem zgodności z odpowiednimi przepisami unijnymi i krajowymi:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (wina wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru (SQDO)) zamiast ChNP, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (specjalnie wyselekcjonowane), Επιλογή or Επιλεγμένος (selekcja lub wyselekcjonowane), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) oraz Λιαστός (z suszonych winogron).

Ponadto:

Νυχτέρι (Nykteri): tradycyjna nazwa zarezerwowana dla win białych wytrawnych objętych ChNP Santorini o minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 13,5 %, poddawanych fermentacji w zbiornikach albo w beczkach, a następnie dojrzewających w drewnianych beczkach przez co najmniej trzy miesiące.

Vinsanto: tradycyjna nazwa zarezerwowana dla win słodkich objętych ChNP Santorini, wytwarzanych z suszonych winogron.

Odstępstwa

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Art. 5 ust. 1 rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33

uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji

**Link do specyfikacji produktu**

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

---

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2022/C 143/10)

**Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.**

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

**„Αγιο Όρος / Agio Oros”**

**PGI-GR-A0873-AM01**

**Data przekazania informacji: 31.12.2021**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

1. **Dodanie sformułowania precyzującego, że w przypadku produkcji wina czerwonego i białego z suszonych winogron winogrona należy pozostawić do suszenia na 10–15 dni.**

Uzasadnienie: W przypadku winogron, które podczas zbioru już są przejrzałe (zawartość cukru powyżej 270 g/l), jest to czas potrzebny do osiągnięcia pożądanej zawartości cukru (350–370 g/l) przy jednoczesnym zachowaniu innych cech, takich jak nienaruszony stan owoców, ich właściwy stan zdrowotny i soczystość, które to cechy umożliwiają łatwe tłoczenie winogron i wyprodukowanie wystarczającej ilości soku winogronowego.

Zmieniono punkt „Praktyki winiarskie”.

2. **Zastąpienie lit. b) w punkcie „Szczególne praktyki enologiczne”**

W punkcie „Praktyki winiarskie” lit. b) w podpunkcie „Szczególne praktyki enologiczne” otrzymuje brzmienie:

„b) Winorośl prowadzi się albo w formie kielicha, albo w formie pojedynczego lub podwójnego sznura z wykorzystaniem sznura stałego lub łoża zastępczej.”

Uzasadnienie: Uprawę winorośli na masywie Athos prowadzono już w X w., przy czym plantatorzy winorośli początkowo prowadzili winorośl w kształtach tradycyjnych, takich jak kielichy, ale również w kształtach swobodniejszych (w tym w postaci treliarzy podwieszanych lub form płózających uprawianych na poziomie gruntu itp.). W miarę postępującej mechanizacji uprawy winorośli wprowadzano bardziej nowoczesne i skuteczne systemy prowadzenia, takie jak sznur Royat z trwałym sznurem na obszarach bardziej suchych i nienawadnianych lub metoda Guyota z łożą zastępczą na obszarach bardziej żyznych i nawadnianych. Ze względu na wielowiekową tradycję uprawy winorośli, kształt kielicha (choć mniej wydajny) jest nadal z powodzeniem stosowany w kilku częściach masywu Athos, również dlatego, że ze uwagi na szczególny charakter tego obszaru związany z praktykami religijnymi wartość handlowa nie jest kwestią nadrzędną.

W punkcie „Praktyki winiarskie” zmieniono podpunkt „Szczególne praktyki enologiczne”.

3. **Nowe odmiany dodane do mieszanki odmian w przypadku wina białego i wina z suszonych winogron.**

- a) W przypadku wina białego (wytrawnego, półwytrawnego, słodkiego) do mieszanki odmian dodano białe odmiany winorośli Malagouzia i Muskat Aleksandryjski, w dowolnej proporcji.
- b) W przypadku wina z suszonych winogron do mieszanki odmian dodano białe odmiany winorośli Malagouzia i Muskat Aleksandryjski, w dowolnej proporcji.

Uzasadnienie: Po 1990 r. odmiana Malagouzia stała się intensywnie uprawianą odmianą winorośli, po raz pierwszy sadzoną na dużą skalę na sąsiadującym półwyspie Sithonia. Wkrótce stała się jedną z najpopularniejszych odmian w greckich winnicach, a od 15 lat jest uprawiana na masywie Athos. Jest to żywotna, wydajna odmiana. Ze względu na jej wrażliwość na gronowiec i nadmierną wilgoć uprawia się ją na średnim lub wyższym poziomie winnicy, zwykle na terenach nachylonych, które charakteryzują się lepszym drenażem. Warunki te są charakterystyczne dla masywu Athos, gdzie odmianę tę uprawia się z najwyższą dbałością, w tym w odniesieniu do nawożenia, nawadniania i defoliacji latem (selekcja pędów, usuwanie liści). Wykorzystuje się ją jako pojedynczą odmianę albo w połączeniu z innymi

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

odmianami o odmiennych właściwościach (np. Asyrtiko) do produkcji wytrawnych, półwytrawnych i słodkich win białych. Wina te charakteryzują się umiarkowaną kwasowością i dominującymi aromatami limonki i brzoskwiń, jeżeli winorośl uprawia się na działkach znajdujących się w pobliżu morza, z dodatkowymi zielonymi nutami bazylii i innych aromatycznych ziół, jeżeli winnice położone są wyżej.

Odmiana Muskat Aleksandryjski prawdopodobnie trafiła na masyw Athos po 1922 r., kiedy to przywieźli ją i zasadzili uchodźcy, głównie w północnej Grecji i na Limnos. W 1934 r. Eulogios Kourilas, mnich, pisał, że w klasztorze Wielkiej Ławry uprawia się „rozkoszną odmianę aleksandryjską”. Do klasztoru Simonopetra dostarczano nie tylko winogrona pochodzące z terenów klasztornych na Limnos (w latach, w których zbiory winogron na masywie Athos były niewystarczające do zaspokojenia potrzeb mnichów), ale również materiał rozmnożeniowy. Odmianę ostatecznie oficjalnie zarejestrowano w 1960 r. Ponieważ jest uprawiana na półwyspie Athos od około 100 lat, doskonale dostosowała się do specyficznego klimatu tego obszaru.

Odmiana ta jest szczególnie przystosowana do uprawy na występujących na masywie Athos piaszczystych glebach gliniastych o średnioziarnistej strukturze, z pH w przedziale 6–8. Jest umiarkowanie żywotna, wydajna, odporna na suszę i rodzi duże grona o bladożółtej skórce. Zbiory rozpoczynają się między końcem sierpnia a 10 września, w zależności od roku. Średnio odmiana ta dojrzewa nieco wcześniej w winnicach na masywie Athos niż w innych częściach Grecji.

Wina z odmiany Muskat Aleksandryjski charakteryzują się jasnożółtą barwą ze złotymi i zielonymi refleksjami oraz aromatami, wśród których przeważa róża, jaśmin, owoce pestkowe i winogrona, z nutami mięty. Są to wina o średnim bukacie i średniej kwasowości o dobrym (średnim+) wykończeniu ze względu na ich bogaty potencjał aromatyczny. Ze względu na średnią zawartość objętościową alkoholu i kwasowość wina te są wykorzystywane w kupażach z innymi odmianami, takimi jak Asyrtiko, o wyższej kwasowości. Ich potencjał leżakowania nie przekracza 4 lat, z wyjątkiem bardzo nielicznych przypadków, i w związku z tym są one przeznaczone do spożycia jako wina młode.

Zmieniono punkty „Dozwolone odmiany winorośli” i „Związek z obszarem geograficznym” poprzez dodanie informacji w podpunktach „Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego”, „Szczegółowe informacje o produkcji” i „Związki przyczynowe”.

#### 4. **Nowe odmiany dodane do mieszanki odmian w przypadku wina czerwonego, wina różowego, czerwonego wina likierowego i wina z suszonych winogron**

- a) W przypadku wina czerwonego (wytrawnego, półwytrawnego, słodkiego) do mieszanki odmian dodano czerwone odmiany winorośli Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i Muscat Hamburg, w dowolnej proporcji.
- b) W przypadku wina różowego (wytrawnego i półwytrawnego) do mieszanki odmian dodano czerwone odmiany winorośli Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i Muscat Hamburg, w dowolnej proporcji.
- c) W przypadku wina likierowego do mieszanki odmian dodano czerwone odmiany winorośli Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i Muscat Hamburg, w dowolnej proporcji.
- d) W przypadku wina z suszonych winogron do mieszanki odmian dodano czerwone odmiany winorośli Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i Muscat Hamburg, w dowolnej proporcji.

Uzasadnienie: Merlot i Cabernet Franc to międzynarodowe odmiany o szerokim przeznaczeniu uprawiane na masywie Athos od kilku lat, które do tej pory w bardzo zadowalający sposób dostosowały się do warunków glebowych i klimatycznych regionu. Winogrona dobrze dojrzewają, rozwijają jednolitą barwę i dobre stężenie cukrów. Wina produkowane z winogron Merlot mają barwę głębokiej czerwieni, bogaty bukiet i wysokie zawartości alkoholu, natomiast wina z Cabernet Franc to wina taninowe, o dobrej zawartości alkoholu, nadające się do długiego leżakowania. Agiorgitiko to odmiana grecka o szerokim przeznaczeniu. Zaczęto ją uprawiać w północnej Grecji stosunkowo niedawno i wydaje się, że dobrze zachowuje swoje cechy charakterystyczne na Półwyspie Chalcydyckim, a w szczególności na masywie Athos. Jest to odmiana wydajna i aromatyczna, z której powstają wina łagodnie taninowe, wzbogacająca w ten sposób (wraz z odmianą Muscat Hamburg) mieszankę odmian wykorzystywanych do produkcji win czerwonych objętych ChOG „Αγιο Όρος / Agio Oros”, zdominowanych przez bardziej wyraziste i taninowe odmiany. Ponadto Muscat Hamburg jest odmianą uprawianą w całej Grecji. Ponadto Muscat Hamburg jest odmianą uprawianą w całej Grecji. Na masywie Góry Athos jest ona wykorzystywana głównie w wytrawnych i półwytrawnych winach różowych oraz w półwytrawnych, słodkich winach czerwonych i winach czerwonych z suszonych winogron. Uzyskuje się z niej mniejsze plony niż w przypadku typowej produkcji na tym obszarze, które umożliwiają wytwarzanie specjalnych win o wysokiej zawartości alkoholu, bardzo łagodnej taninowości i przyjemnym aromatycznym wykończeniu.

Zmieniono punkty „Dozwolone odmiany winorośli” i „Związek z obszarem geograficznym” poprzez dodanie informacji w podpunktach „Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego”, „Szczegółowe informacje o produkcji” i „Związki przyczynowe”.

## 5. Wprowadzenie określenia tradycyjnego „Nama”.

Uzasadnienie: „Nama” to nazwa słodkiego wina czerwonego (z suszonych winogron lub likierowego) używanego tradycyjnie podczas odprawiania mszy św. Jest to specjalnie produkowany rodzaj wina o niskiej kwasowości i niskiej zawartości alkoholu, które od wieków jest tradycyjnie wytwarzane na masywie Athos.

Zmieniono punkt „Określenia tradycyjne”.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa lub nazwy

Αγίο Όρος / Agio Oros

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
15. Wino z suszonych winogron

#### 4. Opis wina lub win

1. *Wino czerwone wytrawne*

##### KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa ciemnoczerwona z rubinowymi refleksami.

Bukiet: intensywny aromat owoców leśnych i przypraw, również z nutami wanilii lub tytoniu w zależności od czasu leżakowania.

Smak: pełny smak o doskonałej strukturze, dobrej kwasowości i łagodnych taninach.

- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): maks. 9,0
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają warunki określone w części B załącznika III do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33.

##### Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150



2. *Wino czerwone półwytrawne*

## KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa ciemnoczerwona z rubinowymi refleksami.

Bukiet: przyjemny aromat czerwonych owoców (czereśni, wiśni).

Smak: owocowy i łagodny z aksamitną teksturą i przyjemnym wykończeniem.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): min. 4,5 – maks. 17,5
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają warunki określone w części B załącznika III do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 miligramów na litr w winach czerwonych o zawartości cukru wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

3. *Wino czerwone słodkie*

## KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa ciemnoczerwona z purpurowymi, rubinowymi, fioletowymi lub niebieskawymi refleksami, w miarę leżakowania przechodząca niekiedy w ceglastoczerwoną.

Bukiet: złożony i intensywnie aromatyczny zapach z dominującymi nutami miodu lub suszonych owoców.

Smak: bogaty i słodki na podniebieniu o zrównoważonej kwasowości.

- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 15,0 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): min. 45
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 300 miligramów na litr w winach słodkich o objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 15 % obj. oraz zawartości cukru wynoszącej 45 g/l (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	300

#### 4. *Wino różowe wytrawne*

##### KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa blad różowa, niekiedy z pomarańczowymi refleksami.

Bukiet: zapachy czerwonych owoców i róż, także z zielonymi nutami (papryka) w zależności od wykorzystanej odmiany.

Smak: Bukiet przekłada się na smak o długim wykończeniu, przyjemny i owocowy na podniebieniu, charakteryzujący się odświeżającą kwasowością.

- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): maks. 9,0
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają warunki określone w części B załącznika III do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

#### 5. *Wino różowe półwytrawne*

##### KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa intensywnie różowa lub pomarańczowa, w zależności od zawartości ekstraktu.

Bukiet: charakterystyczny aromat słodkich czerwonych owoców (truskawki, maliny i czereśni).

Smak: średni bukiet charakteryzujący się tłustością, ogólnie zrównoważony ze względu na łagodną kwasowość równoważoną słodyczą.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): min. 4,5 – maks. 17,5
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają warunki określone w części B załącznika III do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 250 miligramów na litr w winach różowych o zawartości cukru wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	250

## 6. Wino białe wytrawne

### KRÓTKI OPIS

Wygląd: kryształiczna, jasnożółta barwa z zielonymi refleksami.

Bukiet: zapachy głównie owoców cytrusowych i owoców o białym miąższu (brzoskwinie, jabłka).

Smak: charakterystycznie świeży i zrównoważony o długim wykończeniu.

- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): maks. 9,0
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają warunki określone w części B załącznika III do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

### 7. Wino białe półwytrawne

#### KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa jasna, złotożółta.

Bukiet: wyrazisty i owocowy, z przewagą aromatów kwiatowych.

Smak: bogaty, o wyraźnej kwasowości i dobrej strukturze na podniebieniu.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): min. 4,5 – maks. 17,5
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają warunki określone w części B załącznika III do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 250 miligramów na litr w winach białych o zawartości cukru wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

#### Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	250

### 8. Wino białe słodkie

#### KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa żółta z zielonymi refleksami, która w miarę leżakowania może przejść w intensywnie żółtą.

Bukiet: złożony i intensywny nos z owocowymi, kwiatowymi lub słodko-pikantnymi nutami, w zależności od wykorzystanych odmian.

Smak: smak zrównoważony i słodki, pełny, o długim aromatycznym wykończeniu.

- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 15,0 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): min. 45
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.

- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 300 miligramów na litr, a objętościowa zawartość alkoholu przekracza 15 % (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	300

#### 9. *Wino czerwone likierowe*

##### KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa intensywnie purpurowa z rubinowymi refleksami.

Bukiet: intensywny zapach orzechów, suszonych czerwonych owoców, miodu, wosku i ciemnej czekolady.

Smak: wyrazisty, dynamiczny i pełny, zrównoważony i słodki.

- Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu: 22,0 % obj.
- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 17,5 % obj.
- Minimalna zawartość cukru: min. 221 g/l w moszczu
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki w winach likierowych wynosi 200 miligramów na litr, a zawartość cukru wynosi co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

#### 10. *Wino białe z suszonych winogron*

##### KRÓTKI OPIS

Wygląd: intensywnie żółta barwa z refleksami koloru kawy, w zależności od okresu leżakowania.

Bukiet: złożony nos, w którym słodkie przyprawy, takie jak cynamon i róża, łączą się z suszonymi owocami, takimi jak morele i rodzynki.

Smak: bogaty i słodki na podniebieniu, o orzeźwiającej kwasowości i bardzo dobrej strukturze.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 16,0 % obj.
- Minimalna całkowita zawartość cukru (g/l): 45
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki w winach słodkich wytwarzanych z suszonych winogron wynosi 400 miligramów na litr, a zawartość cukru resztkowego wyrażona jako cukry wynosi co najmniej 45 g/l (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	400

#### 11. Wino czerwone z suszonych winogron

##### KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa intensywnie karmelowa z refleksami koralu czerwonego.

Bukiet: złożony bukiet suszonych owoców – fig, moreli, rodzynek – i słodkich przypraw.

Smak: złożony, pełny, zrównoważony i słodki, z nutami suszonych owoców, takich jak morele i figi.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 16,0 % obj.
- Minimalna zawartość cukru: 140 g/l
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.
- Maksymalna zawartość alkoholu musi być zgodna z wartościami określonymi w odpowiednich przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki w winach słodkich wytwarzanych z suszonych winogron wynosi 400 miligramów na litr, a zawartość cukru resztkowego wyrażona jako cukry wynosi co najmniej 45 g/l (zgodnie z odstępstwem określonym w części B załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	400

## 5. Praktyki winiarskie

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1. System prowadzenia winorośli

##### Technika uprawy

Winorośl prowadzi się albo w formie kielicha, albo w formie pojedynczego lub podwójnego sznura z wykorzystaniem sznura stałego lub łoży zastępczej.

#### 2. Produkcja win białych i win białych z suszonych winogron

##### Ograniczenia w zakresie wyrobu wina

##### a) Wina białe

Wino białe objęte ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros” jest produkowane z wykorzystaniem nowoczesnych technik winiarskich. Temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie może przekraczać 20 °C.

##### b) Wina białe z suszonych winogron

Winogrona są zbierane przejrzale (zawartość cukru > 270 g/l), a następnie pozostawiane do suszenia w słońcu na 10–15 dni, aż do osiągnięcia pożądanej zawartości cukru 350–370 g/l. Winogrona są następnie tłoczone w celu zebrania moszczu, a potem przeprowadzana jest fermentacja alkoholowa w kontrolowanej temperaturze 16–18 °C.

#### 3. Produkcja win czerwonych, win czerwonych z suszonych winogron, win czerwonych likierowych i win różowych

##### Ograniczenia w zakresie wyrobu wina

##### a) Wina czerwone

Wino czerwone objęte ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros” jest produkowane z wykorzystaniem tradycyjnych technik wyrobu czerwonego wina.

##### b) Wina czerwone z suszonych winogron

Winogrona są zbierane przejrzale (zawartość cukru > 270 g/l), a następnie pozostawiane do suszenia w słońcu na 10–15 dni, aż do osiągnięcia pożądanej zawartości cukru 350–370 g/l. Winogrona są następnie tłoczone i umieszczane w kadzi fermentacyjnej, w której odbywa się fermentacja alkoholowa w kontrolowanej temperaturze 20–22 °C.

##### c) Wina czerwone likierowe

Po pozabawieniu łożdy i lekkim tłoczeniu winogrona umieszcza się w kadzi fermentacyjnej, w której rozpoczyna się fermentacja alkoholowa. Fermentacja alkoholowa przebiega w kontrolowanej temperaturze 20–22 °C. Wino jest oddzielane od wytlóków po uzyskaniu pożądanych właściwości organoleptycznych. Aby zatrzymać fermentację alkoholową, dodaje się neutralny alkohol pochodzenia winnego o zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 96 % obj., a drożdże usuwa się w drodze filtracji.

##### d) Wina różowe

Wino różowe objęte ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros” jest produkowane z wykorzystaniem nowoczesnych technik winiarskich. Temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie może przekraczać 20 °C.

#### 4. Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy wyrobie win

##### Szczególna praktyka enologiczna

- a) W produkcji win półwytrawnych, półsłodkich i słodkich dozwolone jest dosładzanie zgodnie z odpowiednimi przepisami (część D załącznika I do rozporządzenia (UE) 2019/934).
- b) Wino likierowe jest wytwarzane z moszczu winogronowego, który został poddany częściowej fermentacji, o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu co najmniej 12 %, lub z wina, lub z mieszaniny obu tych produktów, do których dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego, osobno albo w mieszaninie, w tym alkohol uzyskany w drodze destylacji suszonych winogron o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 96 %, lub wina, lub destylat z suszonych winogron o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % i nie większej niż 86 %.
- c) Wino z suszonych winogron wytwarza się z moszczu winogronowego pozostawionego na słońcu lub w cieniu w celu częściowego odwodnienia na okres 10–15 dni. Moszcz ten poddaje się winifikacji bez dodawania – przed fermentacją alkoholową, w jej trakcie ani po jej zakończeniu – moszczu lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu lub alkoholu pochodzenia rolniczego lub destylatu, bez jakiegokolwiek zagęszczania moszczu z suszonych winogron. Zawartość cukru i alkoholu w produkcie końcowym pochodzi wyłącznie z winogron poddanych winifikacji.

## 5.2. Maksymalna wydajność

1. Maksymalna wydajność w hektolitrach produktu końcowego z hektara

96 hl z hektara

2. Maksymalna wydajność w kilogramach winogron z hektara

12 000 kilogramów winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar produkcji win objętych ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros”, położony na wysokości od 10 do 400 metrów, obejmuje okręg administracyjny Góry Athos i sąsiednią miejscowość Ouranoupoli w gminie Stageira-Akanthos w prefekturze Chalkidiki.

## 7. Główne odmiany winorośli

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

Muskat Aleksandryjski B

Muscat Hamburg N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou



## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. Związek historyczny, kulturowy i społeczny

#### 1. Związek historyczny

Winnice na masywie Athos były dobrze rozwinięte, o czym świadczą różne pisemne świadectwa mnichów. W książce autorstwa mnicha Eulogiosa Kourilasa Lauriotisa zawarte są liczne odniesienia do uprawy winorośli. Na podstawie zapisów historycznych można określić zakres uprawy winorośli przez klasztory na Górze Athos, z których wszystkie do dziś posiadają własne winiarnie. Warto podkreślić, że każdy klasztor produkował rocznie około 80–100 ton wina. Oprócz 20 klasztorów na Górze Athos znajdowały się również placówki im podległe – tzw. święte skity, czyli pustelnie, i święte cele – z własną uprawą winorośli i konsumpcją wina. Tradycyjnie uprawiane tu odmiany to Limmio, Fokianos, Mavroudi, Roditis i Muskat Aleksandryjski. Odmiany zagraniczne, takie jak Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah, uprawia się od lat 90. XX wieku. Ponadto w okresie ostatnich 15 lat odnotowano kilka nowych upraw odmian Malagouzia, Agiorgitiko, Muscat Hamburg i Cabernet Franc. Wydaje się, że są one bardzo dobrze zaaklimatyzowane i zaczęto z nich wytwarzać doskonałe wina typowe dla obszaru.

Założenie klasztorów na Górze Athos doprowadziło do zorganizowanej uprawy winorośli i produkcji wina na dużą skalę. W „konwencji” handlowej z 972 r. n.e. po raz pierwszy określono zasady handlu winem w granicach masywu Athos, ale wkrótce rozpoczęto handel winami klasztorowymi również poza tymi granicami. Na przestrzeni następnego tysiąclecia w wielu częściach Grecji klasztory odgrywały rolę powierników uprawy winorośli i w ramach tej roli prowadziły dobrze zarządzane winiarnie.

#### 2. Związek historyczny w odniesieniu do win likierowych i win z suszonych winogron

Wina likierowe i wina z suszonych winogron były tradycyjnie wytwarzane na tym obszarze już 1 000 lat temu, kiedy mnisi, oprócz win wytrawnych, produkowali również pewną ilość wina słodkiego. Było to jedyne w swoim rodzaju wino, które towarzyszyło posiłkom spożywanym w najważniejsze święta chrześcijańskie.

Wysokie temperatury i długie godziny nasłonecznienia na tym obszarze sprzyjają nagromadzeniu cukrów w winogronach, co zapewnia odpowiednią zawartość alkoholu i składniki aromatyczne niezbędne do produkcji wysokiej jakości win (likierowych i z suszonych winogron).

Z biegiem czasu sława tych wina przekroczyła nawet obszar produkcji i stały się one znane w całej Grecji ze względu na jakość i wyjątkowe właściwości organoleptyczne.

Około 20 lat temu lokalne winiarnie rozpoczęły systematyczną produkcję i dystrybucję tych win, wykorzystując tradycyjne techniki w połączeniu z nowoczesną technologią.

W okresie tym ich sława nadal się rosła, a ich nazwy stały się nierozdzielnie związane z obszarem produkcji, ponieważ szczególne właściwości wytwarzanych przez nie win są związane z wykorzystywanymi odmianami winorośli w połączeniu z warunkami glebowymi i klimatycznymi oraz metodą produkcji.

#### 3. Związki kulturowe, społeczne i gospodarcze

Już od czasów starożytnych winiarnie i wino są nierozdzielnie związane z życiem kulturalnym, społecznym i gospodarczym miejscowej ludności. Związek ten istnieje do dziś, o czym świadczą wydarzenia i konferencje organizowane w celu promowania wina, a także lokalne tradycje kulturowe. Wina z suszonych winogron i wina likierowe odgrywają wyjątkową rolę w niektórych wydarzeniach społecznych, kulturalnych i religijnych.

### 8.2. Środowisko geograficzne

#### 1. Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

Obszar uprawy winorośli, na którym można produkować wino objęte ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros”, znajduje się w granicach administracyjnych półwyspu Athos. Winnice zlokalizowane są głównie na wybrzeżu lub na zboczach, na terenach położonych na wysokości do 400 metrów. Gleby odznaczają się dobrym poziomem pH i średnioziarnistą strukturą, zwykle między piaszczystą gliną a gliniastym piaskiem; w niektórych miejscach występują gleby piaszczysto-gliniaste bez nadmiernego zasolenia, o wysokiej zawartości żelaza, miedzi i magnezu oraz wystarczającej zawartości fosforu i manganu.

Z geologicznego punktu widzenia półwysep Athos stanowi kontynuację formacji geologicznej Rodopów, z przewagą metamorficznych skał krystalicznych (gnejs, skała zielona, wapień, wapień krystaliczny i marmur) oraz skał magmowych (granit, granodioryt i ofiolit).

Z punktu widzenia morfologii obszar wyróżnia się stromymi zboczami wzdłuż wybrzeża, nierównymi fałdami i obecnością Góry Athos, która wznosi się stromo jak piramida do wysokości 2 033 m. Klimat półwyspu Athos kształtowany jest przez ten zróżnicowany teren w połączeniu ze stromym wybrzeżem i prądami morskimi na południowym krańcu obszaru.

Z danych meteorologicznych pochodzących ze stacji meteorologicznych położonych w miejscowościach Arnaia, Neos Marmaras i Stratoni wynika, że klimat masywu Athos waha się od śródziemnomorskiego przybrzeżnego na niższych położonych terenach po śródziemnomorski kontynentalny na terenach wyżej położonych oraz wilgotny kontynentalny w górach. Ten śródziemnomorski klimat przejściowy charakteryzuje się łagodnymi zimami i chłodnymi latami. Zarówno na obszarach nizinnych, jak i górskich panuje mikroklimat, w którym szkodliwe przymrozki i zbyt wysokie temperatury są rzadkie.

Najcieplejsze miesiące to lipiec i sierpień, przy średnich temperaturach maksymalnych w ciągu dnia w wysokości około 31 °C. Miesiące najzimniejsze to styczeń i luty, kiedy średnie temperatury w ciągu dnia wynoszą około 8 °C, co nie powoduje jednak żadnych problemów, ponieważ średnie temperatury minimalne utrzymują się na poziomie powyżej 0 °C.

Średnie roczne opady deszczu wahają się od 470 mm (na równinach) do 850 mm (w górach), a okres od października do kwietnia to okres występowania największych opadów.

Występują głównie wiatry północno-północno-wschodnie, z wyjątkiem pory letniej, podczas której przeważają wiatry południowe. Jest to wyjątkowa cecha klimatu Chalkidiki, które wprawdzie leży w północnej Grecji, ale ze względu na długą linię brzegową Morza Egejskiego (630 km) znajduje się w obrębie tych samych izoterm minimalnych i maksymalnych temperatur, co regiony położone dalej na południu, takie jak Mesenia, Etolia oraz Akarnania i Attyka.

## 2. Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne – wino likierowe i wino z suszonych winogron

Nachylenie terenu, suche i lekkie piaszczyste gleby w połączeniu z lokalnym klimatem śródziemnomorskim z chłodnymi zimami, chłodnymi prądami powietrza i dużym nasłonecznieniem latem tworzą idealne warunki do uprawy winogron o wysokiej jakości, dojrzewających wcześniej, o wyższej zawartości cukru i lepszej barwie, zadowalającej dojrzałości fenolowej i wysokiej zawartości alkoholu, które są niezbędne do produkcji wina likierowego lub wina z suszonych winogron.

Wysokie temperatury późnym latem, sprzyjające suszeniu winogron, w połączeniu z dużym nasłonecznieniem zapewniają idealne warunki do produkcji win z suszonych winogron i win likierowych o doskonałej jakości i wysokiej wartości handlowej.

### 8.3. Szczegółowe informacje o produkcji

#### 1. Szczegółowe informacje o produkcji

Cechy jakościowe win objętych ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros” wynikają z warunków klimatycznych panujących na obszarze i różnych rodzajów gleby, w połączeniu z uprawianymi odmianami winorośli, stosowanymi metodami prowadzenia winorośli oraz technikami produkcji wina.

#### 2. Szczegółowe informacje o produkcji w odniesieniu do kategorii „wino”

Wina białe objęte ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros” mają barwę jasnożółtą z zielonkawymi refleksami lub intensywnie żółtożółtą, jeżeli wino leżakuje w dębowych beczkach. Aromaty różnią się w zależności od rodzaju, odmiany i okresu leżakowania, ale odznaczają się nutami owoców egzotycznych i letnich, jaśminu, cytrusów i wanilii. Wina mają krągły smak z odświeżającą kwasowością, złożony i bogaty, i charakteryzują się długim wykończeniem, w zależności od sposobu produkcji.

Wina czerwone objęte ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros” mają intensywną czerwoną barwę z niebieskawymi refleksami oraz aromaty czerwonych owoców, przypraw, suszonych owoców i wanilii. Dzięki idealnym warunkom klimatycznym panującym w regionie, mającym wpływ na dobrą dojrzałość technologiczną i fenolową, wina te charakteryzują się złożonym bukietem, zrównoważonym smakiem i łagodnymi taninami.

Wina różowe objęte ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros” mają barwę różową lub rubinową do jasnoczerwonej z niebieskawymi lub pomarańczowymi refleksami i charakteryzują się aromatem czerwonych owoców. Odznaczają się świeżością, zrównoważonym smakiem i kwasowością.

### 3. Szczegółowe informacje o produkcie w odniesieniu do win likierowych i win z suszonych winogron

W przypadku czerwonych i białych win z suszonych winogron objętych ChOG „Αγιο Όρος / Agio Oros” winogrona zbiera się z winorośli na zaawansowanym etapie dojrzewania, a następnie pozostawia do suszenia na słońcu na 10–15 dni, aby osiągnąć wyższe stężenie cukrów. Fermentacja alkoholowa jest powolna i ustaje sama, pozostawiając wystarczającą ilość cukrów resztkowych, aby nadać winu charakterystyczny słodki smak. Wino dojrzewa w dębowych beczkach przez rok do dwóch lat, co nadaje mu bogaty, gładki bukiet i złożony smak. Główne zapachy to przyprawy, suszone owoce i orzechy, rodzynki i morele.

Proces ten różni się nieco w przypadku win likierowych objętych ChOG „Αγιο Όρος / Agio Oros”. W latach, w których panują sprzyjające warunki pogodowe, winogrona pozostawia się do przejrzenia na winorośli w celu zwiększenia zawartości cukru, a fermentację alkoholową przerywa się przez dodanie alkoholu w celu osiągnięcia pożądanej zawartości alkoholu. Są to zazwyczaj wina czerwone o niskiej lub umiarkowanej zawartości alkoholu, gęste i oleiste na podniebieniu, o bogatym bukiecie z aromatami głównie rodzynek, ciemnej czekolady i suszonych owoców.

## 8.4. Związki przyczynowe

### 1. Związki przyczynowe

Wyjątkowy charakter win objętych ChOG „Αγιο Όρος / Agio Oros” wynika ze szczególnych cech charakterystycznych obszaru (gleba, klimat i wpływ wiatru latem), a także uprawianych odmian i stosowanych technik uprawy.

### 2. Związki przyczynowe w odniesieniu do kategorii „wino”

Wszystkie odmiany doskonale przystosowały się do warunków masywu Athos, dając wina o bogatym bukiecie aromatów charakterystycznych dla obszaru oraz o pełnym i zrównoważonym smaku. Warunki kserotermiczne panujące w tym regionie w połączeniu z rodzajem gleb powodują, że winogrona dojrzewają od połowy sierpnia do połowy września, w zależności od odmiany.

Oprócz tradycyjnych białych odmian winorośli uprawianych na obszarze (Roditis, Asyrtiko, Athiri) oraz odmian zagranicznych, które z powodzeniem wypróbowano (Chardonnay i Sauvignon Blanc), niedawno wprowadzona odmiana Malagouzia jest również dobrze zaaklimatyzowana na obszarze. Ze względu na jej wrażliwość na nadmierną wilgoć uprawia się ją na średnim lub wyższym poziomie winnicy. Winogrona dojrzewają pod koniec sierpnia, dzięki czemu wina charakteryzują się wyższą zawartością alkoholu, dobrą kwasowością i aromatami owoców tropikalnych, owoców cytrusowych (głównie limonki) i bazylii.

Czerwone odmiany winorośli uprawia się w najbardziej stromych częściach winnic w celu zapewnienia lepszego drenażu. W rezultacie winorośl zatrzymuje mniej wody, co pozwala na lepsze dojrzewanie winogron pod kątem zawartości alkoholu i dojrzałości fenolowej. Winogrona uprawiane na glebach piaszczystych mają delikatne aromaty, natomiast winogrona uprawiane na glebach o dużej zawartości ilu mają wyraźny fenolowy charakter.

Czerwoną odmianą winorośli tradycyjnie wykorzystywaną do produkcji „Αγιο Όρος / Agio Oros” jest Limnio, która jest również uważana za najstarszą zarejestrowaną grecką odmianę winorośli. Z wyjątkiem Limnio na dużą skalę uprawia się jednak również odmiany Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge i Syrah, które umożliwiają produkcję wysokiej jakości taninowych win czerwonych o wysokiej zawartości alkoholu i długim wykończeniu. W ostatnich latach zbadano również dodatkowe odmiany, takie jak Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko i Muscat Hamburg. Wina z nich wytwarzane charakteryzują się dobrą strukturą i intensywnym aromatem czerwonych owoców charakterystycznym dla poszczególnych odmian. Winogrona zaczynają dojrzewać w drugiej połowie sierpnia w przypadku odmian Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge i Cabernet Franc, podczas gdy Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro i Muscat Hamburg dojrzewają w pierwszych 10 dniach września.

Z odmiany Merlot produkuje się wina o wysokiej zawartości alkoholu z łagodnymi taninami i zapachami czereśni i maliny, natomiast odmiana Cabernet Franc, która dojrzewa później, nadaje winom solidną strukturę, głęboką barwę i zdolność do długotrwałego leżakowania. Wina wytwarzane z Cabernet Franc cechują się pikantnymi nutami i charakterystycznymi aromatami (głównie małych czerwonych owoców, a także papryki) o dużej gębłości i koncentracji oraz szczególnie wysokiej całkowitej zawartości antocyjanów.

Wina wytwarzane z odmiany Agiorgitiko mają wysoką zawartość alkoholu, łagodne aromaty czereśni, czekolady i przypraw oraz nadają się do średnio- i długoterminowego leżakowania.

Odmiana Muscat Hamburg nadaje winom intensywny, typowy dla niej aromat, przypominających różę. Uprawia się ją na najbardziej żyznych glebach głębokich, gdzie winogrona najlepiej rozwijają swoje właściwości organoleptyczne oraz barwę, rozmiar i zapach.

### 3. Związki przyczynowe w odniesieniu do win likierowych i win z suszonych winogron

Wina likierowe i wina z suszonych winogron wytwarzane na masywie Athos są wyjątkowe ze względu na glebę, a zwłaszcza warunki klimatyczne na obszarze produkcji, które razem zapewniają idealne środowisko. Produkcja tych win stanowi obecnie 10–15 % całkowitej produkcji wina na obszarze.

Do wytwarzania tych win można wykorzystać szereg odmian, w zależności od właściwości organoleptycznych, które producenci wina chcą wydobyc w swoim produkcie. Najczęściej stosowane odmiany to odmiany wysoce aromatyczne, takie jak Malagouzia i Muscat Hamburg, podczas gdy tradycyjnie stosuje się czerwone odmiany winorośli, takie jak Merlot, Limnio, Xinomavro i Grenache Rouge, co skutkuje uzyskaniem win likierowych lub win z suszonych winogron o barwie karmelowej do czerwonej, bogatym wykończeniu i złożonym bukacie suszonych owoców i słodkich przypraw.

Wina te są zgłaszane do krajowych i międzynarodowych konkursów winiarskich.

## 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Odstępstwa

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Odstępstwa dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Art. 4 lit. c) wspólnego zarządzenia ministerialnego nr 392169/20.10.1999 ustanawiającego ogólne zasady dotyczące stosowania określenia „wino regionalne” do opisu wina stołowego (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 1985/8.11.99), zmienionego wspólnym zarządzeniem ministerialnym nr 321813/29.8.2007, stanowi, że:

„W przypadku win stołowych, które produkuje się w wytwórniach wina działających w danej prefekturze lub w przyległych prefekturach, określenie »wino regionalne« może być stosowane z oznaczeniem geograficznym odnoszącym się do prowincji, prefektury lub obszaru uprawy winorośli, który jest mniejszy niż prefektura.”

Odstępstwa

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Art. 5 ust. 1 rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji.

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy uzupełniające dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

### A. Określenia dotyczące niektórych metod produkcji

W art. 3 i 4 decyzji ministerialnej nr 280557/9-6-2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzenia na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win regionalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15-6-2005) określono warunki stosowania następujących określeń:

- „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” / „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (młode wino);
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (dojrzewane w beczce);
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (leżakowane w beczce);
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (poddane winifikacji i dojrzewane w beczce);
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (poddane winifikacji w beczce).

#### B. Podanie rocznika na etykiecie

W przypadku użycia określenia „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ”/„ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” („młode wino”) na etykiecie wina obowiązkowe jest podanie rocznika, zgodnie z art. 1 ust. 2 decyzji ministerialnej nr 280557/9-6-2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzenia na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win lokalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15-6-2005).

#### C. Określenia tradycyjne

- Określenia tradycyjne zgodnie z decyzją ministerialną nr 235309/7-2-2002 w sprawie zatwierdzenia określeń tradycyjnych stosowanych w odniesieniu do win (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 179/19-2002), które są związane z nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym.

Zgodnie z powyższą decyzją ministerialną określenia tradycyjne, które mogą być stosowane na etykietach win objętych ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros”, to:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (białe z białych winogron), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noir (białe z czerwonych winogron), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (białe z różowych winogron lub białe z szarych winogron), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/ΚΟΚΙΝΕΛΙ, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de colines (wino ze wzgórz), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΠΙΩΝ/Vin de coteaux (wino ze zboczy).

- Określenia tradycyjne zgodnie z art. 112 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, które są związane z nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym.

Zgodnie z art. 113 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz zgodnie z definicją i rejestracją w elektronicznej bazie danych „e-Ambrosia” następujące określenia tradycyjne mogą być stosowane i chronione w odniesieniu do ChOG „Άγιο Όρος / Agio Oros”, pod warunkiem że spełnione są odpowiednie warunki określone w przepisach unijnych i krajowych:

Τοπικός Οίνος (wino regionalne) zamiast ChOG

Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos), i Νάμα (Nama) w przypadku win słodkich, win produkowanych z suszonych winogron i win likierowych.

#### Link do specyfikacji produktu

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



ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)  
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)