



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 65

31. marca 2022

Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2022/C 143/01	Oznámenie o uverejnení objemu výroby surového mlieka podľa článku 149 ods. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013	1
---------------	--	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Rada

2022/C 143/02	Rozhodnutie Rady z 29. marca 2022, ktorým sa vymenúvajú členovia a náhradníci Poradného výboru pre bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci za Česko, Francúzsko a Švédsko	3
---------------	--	---

Európska komisia

2022/C 143/03	Výmenný kurz eura — 30. marca 2022	5
---------------	--	---

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2022/C 143/04	Aktualizácia referenčných súm potrebných na prekročenie vonkajších hraníc podľa článku 6 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/399, ktorým sa ustanovuje kódex Únie o pravidlách upravujúcich pohyb osôb cez hranice (Kódex schengenských hraníc)	6
---------------	--	---

INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA EURÓPSKEHO HOSPODÁRSKEHO PRIESTORU

Dozorný výbor EZVO

2022/C 143/05	Finančné limity uvedené v smerniciach 2014/23/EÚ, 2014/24/EÚ, 2014/25/EÚ a 2009/81/ES, vyjadrené v národných menách štátov EZVO	8
2022/C 143/06	Neexistencia štátnej pomoci v zmysle článku 61 ods. 1 Dohody o EHP	9
2022/C 143/07	Štátna pomoc – rozhodnutie o nevznesení námietok	10
2022/C 143/08	Štátna pomoc – rozhodnutie o nevznesení námietok	11

V Oznamy

INÉ AKTY

Európska komisia

2022/C 143/09	Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33	12
2022/C 143/10	Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33	28

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Oznámenie o uverejnení objemu výroby surového mlieka podľa článku 149 ods. 5 nariadenia
Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ⁽¹⁾

(2022/C 143/01)

Ročné údaje (v 1000 t) (*)				
Objem výroby surového mlieka (**) podľa článku 149 ods. 5 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013				
2020	kravské	ovčie	kozie	byvolie
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⁾ Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

Ročné údaje (v 1000 t) (*)

Objem výroby surového mlieka () podľa článku 149 ods. 5 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013**

2020	kravské	ovčie	kozie	byvolie
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
EÚ27	154 399,73	2 965,06	2 490,52	289,95

(*) 0,00: nulový objem alebo menej ako 5 t

(**) výroba mlieka v poľnohospodárskom podniku za rok 2020, EUROSTAT – podľa databázy NewCronos

(***) podľa oznámenia členského štátu a/alebo podľa odhadovanej/vypočítanej produkcie

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

RADA

ROZHODNUTIE RADY

z 29. marca 2022,

**ktorým sa vymenúvajú členovia a náhradníci Poradného výboru pre bezpečnosť a ochranu zdravia
pri práci za Česko, Francúzsko a Švédsko**

(2022/C 143/02)

RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na rozhodnutie Rady z 22. júla 2003, ktorým sa zriaďuje Poradný výbor pre bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 3,

so zreteľom na zoznamy kandidátov, ktoré Rade predložili vlády členských štátov,

keďže:

- (1) Rada svojím rozhodnutím z 24. februára 2022 ⁽²⁾ vymenovala členov a náhradníkov Poradného výboru pre bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci na obdobie od 1. marca 2022 do 28. februára 2025.
- (2) Vlády Česka, Francúzska a Švédska navrhli ďalších kandidátov na niekoľko neobsadených miest,

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE:

Článok 1

Do Poradného výboru pre bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci sa týmto za členov a náhradníkov na obdobie, ktoré končí 28. februára 2025, vymenúvajú:

I. ZÁSTUPCOVIA VLÁD

Členský štát	Členovia	Náhradníci
Francúzsko	pani Anne AUDIC	pán Nicolas BESSOT pani Lucie MEDIAVILLA
Švédsko	pani Anne-Sofie DALENG	pani Viktoria BERGSTRÖM pán Magnus FALK

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ C 218, 13.9.2003, s. 1.⁽²⁾ Rozhodnutie Rady z 24. februára 2022, ktorým sa vymenúvajú členovia a náhradníci Poradného výboru pre bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci (Ú. v. EÚ C 92, 25.2.2022, s. 1).

II. ZÁSTUPCOVIA ODBOROVÝCH ZVÄZOV

Členský štát	Členovia	Náhradníci
Česko	pán Jiří VAŇÁSEK	pani Radka SOKOLOVÁ
Francúzsko	pán Abderrafik ZAIGOUCHE	pani Edwina LAMOUREUX pán Jean-Paul ZERBIB
Švédsko	pani Cyrene WAERN	pani Karin FRISTEDT pani Ulrika HAGSTRÖM

III. ZÁSTUPCOVIA ZAMESTNÁVATEĽOV

Členský štát	Členovia	Náhradníci
Česko	pán Miroslav HORKÝ	pán Martin RÖHRICH pani Martina KROUPOVÁ
Francúzsko	pán Franck GAMBELLI	pani Nathalie BUET pán Patrick LEVY
Švédsko	pani Cecilia ANDERSSON	pani Malin NILSSON pán Tommy LARSSON

Článok 2

Členov a náhradníkov, ktorí ešte nie sú navrhnutí, vymenuje Rada neskôr.

Článok 3

Toto rozhodnutie nadobúda účinnosť dňom jeho prijatia.

V Bruseli 29. marca 2022

*Za Radu
predseda
A. TAQUET*

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

30. marca 2022

(2022/C 143/03)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,1126	CAD	Kanadský dolár	1,3891
JPY	Japonský jen	135,47	HKD	Hongkongský dolár	8,7081
DKK	Dánska koruna	7,4391	NZD	Novozélandský dolár	1,5947
GBP	Britská libra	0,84563	SGD	Singapurský dolár	1,5064
SEK	Švédská koruna	10,3498	KRW	Juhokórejský won	1 346,97
CHF	Švajčiarsky frank	1,0309	ZAR	Juhoafrický rand	16,1288
ISK	Islandská koruna	142,20	CNY	Čínsky juan	7,0666
NOK	Nórska koruna	9,6398	HRK	Chorvátska kuna	7,5720
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 957,24
CZK	Česká koruna	24,450	MYR	Malajzijský ringgit	4,6779
HUF	Maďarský forint	368,13	PHP	Filipínske peso	57,906
PLN	Poľský zlotý	4,6679	RUB	Ruský rubel'	
RON	Rumunský lei	4,9477	THB	Thajský baht	37,144
TRY	Turecká líra	16,3296	BRL	Brazílsky real	5,2808
AUD	Austrálsky dolár	1,4809	MXN	Mexické peso	22,1557
			INR	Indická rupia	84,3800

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

Aktualizácia referenčných súm potrebných na prekročenie vonkajších hraníc podľa článku 6 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/399, ktorým sa ustanovuje kódex Únie o pravidlách upravujúcich pohyb osôb cez hranice (Kódex schengenských hraníc) ⁽¹⁾

(2022/C 143/04)

Referenčné sumy potrebné na prekročenie vonkajších hraníc podľa článku 6 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/399 z 9. marca 2016, ktorým sa ustanovuje kódex Únie o pravidlách upravujúcich pohyb osôb cez hranice (Kódex schengenských hraníc) ⁽²⁾, sa uverejňujú na základe informácií, ktoré členské štáty poskytli Komisii v súlade s článkom 39 Kódexu schengenských hraníc.

Popri uverejnení v úradnom vestníku je mesačná aktualizácia zoznamu k dispozícii aj na webovom sídle Generálneho riaditeľstva pre migráciu a vnútorné záležitosti.

REFERENČNÉ SUMY POŽADOVANÉ NA PREKROČENIE VONKAJŠÍCH HRANÍC, KTORÉ STANOVUJÚ VNÚTROŠTÁTNE ORGÁNY

ŠPANIELSKO

Nahradenie informácií uverejnených v Ú. v. EÚ C 486, 3.12.2021, s. 26.

V článku 1 nariadenia PRE/1282/2007 z 10. mája 2007 o finančných prostriedkoch, ktoré musia cudzinci preukázať na to, aby mohli vstúpiť do Španielska, sa stanovuje, že „suma, ktorá sa má preukázať, musí dosiahnuť sumu, ktorá predstavuje v eurách 10 % hrubej minimálnej medziodborovej hrubej mzdy alebo jej zákonného ekvivalentu v cudzej mene a je vynásobená počtom dní, ktoré plánujú zostať v Španielsku, a počtom osôb, ktoré cestujú na ich zodpovednosť“.

V kráľovskom dekrete 152/2022 z 22. februára 2022, ktorým sa stanovuje minimálna medziodborová mzda, uverejnenom v úradnom vestníku č. 46 z 23. februára 2022 sa stanovuje výška minimálnej medziodborovej mzdy platnej od 1. januára 2022, a to na úrovni 33,33 EUR/deň alebo 1 000 EUR mesačne v závislosti od toho, či je mzda stanovená podľa dní alebo mesiacov.

Podľa aktualizácie výšky minimálnej medziodborovej mzdy stanovenej v kráľovskom dekrete 152/2022 z 22. februára 2022 musia cudzinci, ktorí majú v úmysle vstúpiť na štátne územie, naďalej preukazovať, že majú minimálnu sumu 100 EUR na osobu na deň, a tí, ktorí majú v úmysle zostať v Španielsku, majú minimálne 900 EUR alebo zákonný ekvivalent tejto sumy v cudzej mene, pokiaľ sú o to požiadaní úradníkmi zodpovednými za vykonávanie kontroly vstupu na španielske územie, a za podmienok stanovených v uvedenom nariadení.

Zoznam predchádzajúcich uverejnení

Ú. v. EÚ C 247, 13.10.2006, s. 19.

Ú. v. EÚ C 77, 5.4.2007, s. 11.

Ú. v. EÚ C 153, 6.7.2007, s. 22.

Ú. v. EÚ C 164, 18.7.2007, s. 45.

Ú. v. EÚ C 182, 4.8.2007, s. 18.

Ú. v. EÚ C 57, 1.3.2008, s. 38.

Ú. v. EÚ C 134, 31.5.2008, s. 19.

Ú. v. EÚ C 331, 31.12.2008, s. 13.

Ú. v. EÚ C 33, 10.2.2009, s. 1.

Ú. v. EÚ C 36, 13.2.2009, s. 100.

Ú. v. EÚ C 37, 14.2.2009, s. 8.

Ú. v. EÚ C 98, 29.4.2009, s. 11.

Ú. v. EÚ C 35, 12.2.2010, s. 7.

Ú. v. EÚ C 304, 10.11.2010, s. 5.

Ú. v. EÚ C 24, 26.1.2011, s. 6.

Ú. v. EÚ C 157, 27.5.2011, s. 8.

Ú. v. EÚ C 203, 9.7.2011, s. 16.

Ú. v. EÚ C 11, 13.1.2012, s. 13.

Ú. v. EÚ C 72, 10.3.2012, s. 44.

Ú. v. EÚ C 199, 7.7.2012, s. 8.

Ú. v. EÚ C 298, 4.10.2012, s. 3.

Ú. v. EÚ C 56, 26.2.2013, s. 13.

Ú. v. EÚ C 98, 5.4.2013, s. 3.

Ú. v. EÚ C 269, 18.9.2013, s. 2.

Ú. v. EÚ C 57, 28.2.2014, s. 2.

Ú. v. EÚ C 152, 20.5.2014, s. 25.

⁽¹⁾ Pozri zoznam predchádzajúcich uverejnení na konci tejto aktualizácie.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 77, 23.3.2016, s. 1.

Ú. v. EÚ C 224, 15.7.2014, s. 31.

Ú. v. EÚ C 434, 4.12.2014, s. 3.

Ú. v. EÚ C 447, 13.12.2014, s. 32.

Ú. v. EÚ C 38, 4.2.2015, s. 20.

Ú. v. EÚ C 96, 11.3.2016, s. 7.

Ú. v. EÚ C 146, 26.4.2016, s. 12.

Ú. v. EÚ C 248, 8.7.2016, s. 12.

Ú. v. EÚ C 111, 8.4.2017, s. 11.

Ú. v. EÚ C 21, 20.1.2018, s. 3.

Ú. v. EÚ C 93, 12.3.2018, s. 4.

Ú. v. EÚ C 153, 2.5.2018, s. 8.

Ú. v. EÚ C 186, 31.5.2018, s. 10.

Ú. v. EÚ C 264, 26.7.2018, s. 6.

Ú. v. EÚ C 366, 10.10.2018, s. 12.

Ú. v. EÚ C 459, 20.12.2018, s. 38.

Ú. v. EÚ C 140, 16.4.2019, s. 7.

Ú. v. EÚ C 178, 28.5.2020, s. 3.

Ú. v. EÚ C 102, 24.3.2021, s. 8.

Ú. v. EÚ C 486, 3.12.2021, s. 26.

INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA EURÓPSKEHO HOSPODÁRSKEHO PRIESTORU

DOZORNÝ VÝBOR EZVO

Finančné limity uvedené v smerniciach 2014/23/EÚ, 2014/24/EÚ, 2014/25/EÚ a 2009/81/ES,
vyjadrené v národných menách štátov EZVO

(2022/C 143/05)

Finančné limity v EUR	Finančné limity v NOK	Finančné limity v CHF	Finančné limity v 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

Neexistencia štátnej pomoci v zmysle článku 61 ods. 1 Dohody o EHP

(2022/C 143/06)

Dozorný úrad EZVO nepovažuje nasledujúce opatrenie za štátnu pomoc v zmysle článku 61 ods. 1 Dohody o EHP:

Dátum prijatia rozhodnutia	15. decembra 2021
Vec č.	87779
Rozhodnutie č.	288/21/COL
Štát EZVO	Nórsko
Názov (a/alebo meno príjemcu)	The Ocean Space Centre (Centrum pre oceánsky priestor)
Právny základ	Nórsky štátny rozpočet na rok 2022
Typ opatrenia	Ad hoc
Účel	Výskum, vývoj a inovácie
Forma pomoci	grant
Rozpočet	Do 8 154 miliónov NOK (odhad P85)
Intenzita	100 %
Trvanie	2022 – 2029 (odhad)
Odvetvia hospodárstva	P.85.4 – Vysokoškolské vzdelávanie M.72.1 – Výskum a experimentálny vývoj v oblasti prírodných a technických vied M.72.19 – Ostatný výskum a experimentálny vývoj v oblasti prírodných a technických vied
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Ministerstvo obchodu, priemyslu a rybolovu PO Box 8090 Dep 0032 Oslo, Nórsko Ministerstvo miestnej správy a modernizácie Postboks 8112 Dep 0032 Oslo, Nórsko

Autentické znenie rozhodnutia, ktoré neobsahuje dôverné informácie, možno nájsť na webovom sídle Dozorného úradu EZVO:

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

Štátna pomoc – rozhodnutie o nevznesení námietok

(2022/C 143/07)

Dozorný úrad EZVO nemá námietky proti tomuto opatreniu štátnej pomoci:

Dátum prijatia rozhodnutia	14. decembra 2021
Vec č.	87845
Rozhodnutie č.	290/21/COL
Štát EZVO	Nórsko
Názov (a/alebo meno príjemcu)	Predĺženie a zmeny nórskej zastrešujúcej schémy na podporu likvidity pre podniky v obciach postihnutých pandémiou COVID-19
Právny základ	Vládny návrh rozpočtu 79 S (2020 – 2021) schválený 23. februára 2021 Podmienky opatrenia sú opísané v potvrdeniach o pridelení adresovaných obciam, ktoré vydalo ministerstvo miestnej správy a modernizácie Relevantná je kapitola 6 nariadenia o hospodárskom riadení pre vnútroštátne orgány, ktoré bolo od 12. decembra 2003 schválené kráľovským dekrétom
Typ opatrenia	Schéma
Účel	Zabezpečiť prístup k likvidite podnikom, ktoré čelia náhlemu nedostatku/ nedostupnosti likvidity v dôsledku vplyvu pandémie COVID-19 na hospodárstvo a z nej vyplývajúcich miestnych alebo vnútroštátnych opatrení na kontrolu infekcií
Forma pomoci	priame granty
Rozpočet	Maximálny odhadovaný rozpočet je 4,55 miliardy NOK
Intenzita	Opatrenie poskytuje všetkým obciam/okresom rámec, prostredníctvom ktorého môžu pomôcť miestnym podnikom, ktoré zaznamenali zvýšené náklady alebo straty. Potreba finančných prostriedkov sa preto môže líšiť
Trvanie	Do 30. júna 2022
Odvetvia hospodárstva	Odvetvia alebo podniky sa môžu líšiť v rámci rôznych obecných/okresných schém. Opatrenie sa nevzťahuje na podniky, ktoré sú plne financované verejnými orgánmi, ale nie je otvorené pre finančný sektor
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Zodpovedným orgánom za opatrenie a vymedzenie rámca, prostredníctvom ktorého môžu obce a okresy prispôbiť a uprednostniť miestne schémy, je ministerstvo miestnej správy a modernizácie
Ďalšie informácie	

Autentické znenie rozhodnutia, ktoré neobsahuje dôverné informácie, možno nájsť na webovom sídle Dozorného úradu EZVO: <http://www.efasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Štátna pomoc – rozhodnutie o nevznesení námietok

(2022/C 143/08)

Dozorný úrad EZVO nemá námietky proti tomuto opatreniu štátnej pomoci:

Dátum prijatia rozhodnutia	16. decembra 2021
Vec č.	87895
Rozhodnutie č.	294/21/COL
Štát EZVO	Nórsko
Názov (a/alebo meno príjemcu)	Obnovenie schémy záruk v súvislosti s pandémiou COVID-19
Právny základ	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
Typ opatrenia	Schéma
Účel	Zabezpečiť prístup k likvidite pre podniky, ktoré čelia náhlemu nedostatku likvidity z dôvodu pandémie ochorenia COVID-19
Forma pomoci	Verejné záruky
Rozpočet	50 miliárd NOK (pre schému v znení zmien)
Trvanie	Do 30. júna 2022
Odvetvia hospodárstva	Všetky odvetvia
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	GIEK (Nórska agentúra pre záruky na vývozné úvery) Pb 1763 Vika N-0122 Oslo NÓRSKO

Autentické znenie rozhodnutia, ktoré neobsahuje dôverné informácie, možno nájsť na webovom sídle Dozorného úradu EZVO:

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

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2022/C 143/09)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Σαντορίνη“ (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Dátum oznámenia: 31. januára 2021

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Pri výrobe suchého bieleho vína s chráneným označením pôvodu (ďalej len „CHOP“) Santorini sa minimálny obsah odrody viniča Assyrtiko zvýšil zo 75 % na 85 %**

Vyšší percentuálny podiel odrody Assyrtiko zlepšuje kvalitu vyrábaného vína. Predovšetkým pomáha produkovať veľmi koncentrované biele vína s charakterom jemnosti a minerality. Vína Vinsanto vyrobené zo zhrozeného hrozna, najmä Assyrtiko, sú bohaté, komplexné a intenzívne. Zlepšená kvalita a rozličné požiadavky dnešného trhu viedli viacerých vinohradníkov k využívaniu odrody Assyrtiko v čoraz väčších množstvách. Vo väčšine prípadov tento podiel presahuje 90 %. Okrem toho, všetky novovysadené alebo reštrukturalizované vinohrady na ostrove Santorini sú jednodrodové, pričom prevažnú väčšinu tvorí odroda Assyrtiko.

Menia sa kapitoly o enologických postupoch a povolených odrodách viniča.

2. **Maximálny výnos vinohradov pre víno s CHOP Santorini sa znížil z 8 000 kilogramov na hektár na 6 500 kilogramov na hektár**

Zo štatistiky produkcie hrozna za posledné roky vyplýva, že priemerný výnos vinohradov je 3 000 kilogramov na hektár a že maximálny výnos pri použití moderných vinohradníckych postupov neprekračuje 6 500 kilogramov na hektár. S cieľom chrániť a zlepšovať výrobok je potrebné upraviť maximálny hektárový výnos s ohľadom na nové údaje a obmedziť ho na 6 500 kilogramov na hektár.

Mení sa kapitola o maximálnom výnose (maximálnych výnosoch) na hektár.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Obsah cukru v suchých bielych vínach s CHOP Santorini nesmie byť vyšší ako 4 gramy na liter alebo 9 gramov na liter za určitých podmienok**

Obsah cukru v suchých bielych vínach s CHOP Santorini bol zosúladený s časťou B prílohy III k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2019/33. Konkrétne platí, že obsah cukru nie je vyšší ako „4 gramy na liter alebo 9 gramov na liter za predpokladu, že celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny vínnej na liter je maximálne o 2 gramy menšia než obsah zvyškového cukru“. Mimoriadne nízka hodnota pH vín s CHOP Santorini často spôsobuje, že vína sú nevyvážené pri degustácii. Navrhovaný obsah cukru za uvedených podmienok vytvára úspešné vyváženie cukrov a kyslosti.

Mení sa kapitola o opise vín, najmä časť o analytických a organoleptických vlastnostiach suchého bieleho vína.

4. **Forma tradičného pojmu „Νυχτέρι“ bola v latinských znakoch nahradená výrazom „Nykteri“ – „NYKTERI“**

V článku 13 ministerskeho výnosu č. 235309 zo 7. 2. 2002, ktorým sa schvaľujú tradičné pojmy pre vína (Vládny vestník, séria II, č. 179, 19. 2. 2002), sú stanovené podmienky používania tradičného pojmu „NYXTEPI – Nykteri“ pre suché biele vína s „označením pôvodu vína najvyššej kvality zo Santorini“. Zmenou sa špecifikácia výrobku zosúladuje s vnútroštátnymi právnymi predpismi.

Mení sa kapitola o uplatniteľných požiadavkách, najmä oddiel o tradičných pojmoch.

5. **Slová vypustené z kapitoly o enologických postupoch**

Z kapitoly o enologických postupoch pre suché biele víno sa vypúšťa tento opis metódy vinifikácie: „vyrobené postupom predfermentačného drvenia, následnej sedimentácie a inokulácie s čistými vybranými kvasinkami, čo vyjadruje aromatickú typickosť“. Vypúšťa sa preto, že nejde o osobitný enologický postup.

Mení sa kapitola o enologických postupoch.

6. **Aktualizácia technickej dokumentácie CHOP Santorini**

V súvislosti s aktualizáciou technickej dokumentácie boli vykonané tieto zmeny v špecifikácii výrobku:

- i) odkaz na zemepisnú oblasť pre likérové víno zo zhrozenkovateného hrozna bol zlúčený s odkazom na zemepisnú oblasť pre prirodzene sladké víno/víno zo zhrozenkovateného hrozna, keďže medzi nimi nie je žiadny rozdiel;
- ii) pridané a nahradené boli vnútroštátne ustanovenia o požiadavkách a kontrolách týkajúcich sa vín s CHOP a s chráneným zemepisným označením (ďalej len „CHZO“);
- iii) zmenené boli podrobné údaje o príslušných kontrolných orgánoch.

Zlúčili sa kapitoly o „odkaze na zemepisnú oblasť pre prirodzene sladké víno/víno zo zhrozenkovateného hrozna“ a o „odkaze na zemepisnú oblasť pre likérové víno zo zhrozenkovateného hrozna“.

Zmenené boli kapitoly o „uplatniteľných požiadavkách“ a o „podrobných údajoch o kontrolných orgánoch a inštitúciách“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

15 . Víno zo zhrozenkovateného hrozna

4. **Opis vína (vín)**1. *Suché biele víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: svetlá zelenkavo žltá farba.

Aróma: komplexná vôňa s arómami citrusových plodov, tónmi pomarančovej a citrónovej kôry a charakteristickými ocelovými tónmi v pozadí.

Chuť: bohatá, s vyváženou štruktúrou dodávajúcou kyslosť a sviežu dochuť.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 12 %

Minimálny celkový obsah alkoholu: 12 %

Celkový obsah cukru: celkový obsah cukru je 0 – 4 gramy na liter alebo až 9 gramov na liter za predpokladu, že celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny vínnej na liter je maximálne o 2 gramy menšia než obsah zvyškového cukru.

Pokiaľ ide o maximálny celkový obsah alkoholu, uplatňujú sa hodnoty stanovené v príslušných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

2. *Likérové víno zo zhrozienukovateného hrozna*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: oranžovo žlté so zlatými odtieňmi, ktoré vyzrievaním tmavnú do hnedá. Vo vínach, ktoré prechádzajú dlhým vyzrievaním, farba tmavne do odtieňov červeno-hnedej.

Aróma: intenzívna a komplexná s tónmi korení, medu a hrozienukov a následnými tónmi kvetu citrónovníka. Počas vyzrievania sa aróma stáva intenzívnejšou a komplexnejšou.

Chuť: správne vyvážená kyslosťou odrody viniča. Vyvážené, zamatové víno, bohaté na tóny medu a citrónu. Dochuť je osobitne dlhá a aromatická.

— Minimálny celkový obsah alkoholu: 21 % objemu

— Maximálny skutočný obsah alkoholu: 22 % objemu

— Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 400 miligramov na liter pre sladké vína vyrábané zo zhrozienukovateného hrozna s obsahom zvyškového cukru, vyjadreného ako cukor, najmenej 45 gramov na liter [v súlade s časťou B prílohy I k delegovanému nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálna celková kyslosť	5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	400

3. *Prirodzene sladké biele víno/víno zo zhrozenkovateného hrozna*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: oranžovo žlté so zlatými odtieňmi, ktoré vyzrievaním tmavnú do hnedá.

Aróma: intenzívna a komplexná s tónmi korení, medu a hrozienok a následnými tónmi kvetu citrónovníka.

Chuť: sladká, správne vyvážená kyslosťou odrody viniča. Vyvážené, zamátové víno, bohaté na tóny medu a citrónu. Dochuť je osobitne dlhá a aromatická.

- Minimálny prirodzený obsah alkoholu pred hrozenkovatením: 15 % objemu
- Minimálny prirodzený obsah alkoholu po hrozenkovatení: 21 % objemu
- Minimálny celkový obsah alkoholu: 21 % objemu
- Pokiaľ ide o maximálny celkový obsah alkoholu, uplatňujú sa hodnoty stanovené v príslušných právnych predpisoch EÚ.
- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 400 miligramov na liter pre sladké vína vyrábané zo zhrozenkovateného hrozna s obsahom zvyškového cukru, vyjadreného ako cukor, najmenej 45 gramov na liter [v súlade s časťou B prílohy I k delegovanému nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	400

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Výroba suchých bielych vín

Obmedzenia vzťahujúce sa na vinifikáciu

Suché biele víno s CHOP Santorini sa vyrába z najmenej 85 % viniča odrody Assyrtiko. Zostávajúce percentá predstavuje vinič odrôd Aidani a Athiri. Používa sa klasická metóda vinifikácie pre biele víno. Teplota počas alkoholového kvasenia nesmie presiahnuť 20 °C.

2. Výroba likérového vína zo zhrozenkovateného hrozna

Obmedzenia vzťahujúce sa na vinifikáciu

Likérové víno zo zhrozenkovateného hrozna s CHOP Santorini sa vyrába z prirodzene sladkého vína/vína zo zhrozenkovateného hrozna s pridaním:

- neutrálneho alkoholu vínneho pôvodu vrátane alkoholu získaného destiláciou sušeného hrozna, ktorého skutočný obsah alkoholu je najmenej 96 obj. %,
- vína alebo destilátu zo sušeného hrozna, ktorého skutočný obsah alkoholu je minimálne 52 obj. % a maximálne 86 obj. %,
- dvoch spomínaných produktov s pridaním muštu zo zhrozenkovateného hrozna rovnakých odrôd, aké boli použité na výrobu prirodzene sladkého vína,
- destilátu z vína, ktorého skutočný obsah alkoholu je minimálne 52 obj. % a maximálne 86 obj. %,
- hrozenkového destilátu, ktorého skutočný obsah alkoholu je minimálne 52 obj. % a maximálne 94,5 obj. %.

Uvedené produkty sa pridávajú do 31. mája roku bezprostredne nasledujúceho po roku výroby.

3. Systémy vedenia viniča

Pestovateľský postup

Vinič sa vyvážuje pomocou vedenia typu Gobelet v tradičných formách zo Santorini, stočeného Gobeletu nazývaného aj vedením v tvare koruny a vedenia s obručovými a priamymi ťažňami.

4. Prirodzene sladké biele víno/biele víno zo zhrozenkovateného hrozna

Obmedzenia vzťahujúce sa na vinifikáciu

Prirodzene sladké biele víno/biele víno zo zhrozenkovateného hrozna s CHOP Santorini sa vyrába z najmenej 51 % viniča odrody Assyrtiko. Zostatok predstavuje vinič odrôd Aidani a Athiri s malým množstvom „cudzích“ bielych odrôd, ktoré sa tradične pestujú na ostrovoch Santorini a Thirasia. Týmito odrodami sú konkrétne Gaidouria, Katsano, biela odroda Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi a červená odroda Reditis. Hrozno sa zberá, keď je prezreté, a nechá sa čiastočne vysušiť na slnku. Obsah cukru v hrozne pred hrozenkovatením musí byť najmenej 260 gramov na liter. Po hrozenkovatení je to 370 gramov na liter. Obsah cukru a alkoholu v hotovom víne v plnej miere závisí od vinifikovaného hrozna. Pred kvasením, počas neho ani po ňom nie je povolené pridávanie týchto prísad: koncentrovaný hroznový mušt, rektifikovaný koncentrovaný hroznový mušt, alkohol a produkty destilácie.

5. Osobitné enologické postupy používané pri výrobe vína

Osobitný enologický postup

- Aby bolo možné používať označenie „Επιλεγμένος“ alebo „Réserve“ pre suché biele vína s CHOP Santorini, vína musia prejsť úplným procesom vyzrievania počas najmenej 1 roka, z toho najmenej 6 mesiacov musia byť v dubových sudoch a 3 mesiace vo fľašiach.
- Aby bolo možné používať označenie „Ειδικό Επιλεγμένος“ alebo „Grande Réserve“ pre suché biele vína s CHOP Santorini, vína musia prejsť úplným procesom vyzrievania počas najmenej 2 rokov, z toho najmenej 12 mesiacov musia byť v dubových sudoch a 6 mesiacov vo fľašiach.
- Pre vína Vinsanto, teda „prirodzene sladké víno/víno zo zhrozenkovateného hrozna“ alebo „likérové víno zo zhrozenkovateného hrozna“, platí minimálne povinné obdobie 24 mesiacov na oxidatívne vyzrievanie, ku ktorému dochádza, kým je víno v dubových sudoch. Oxidatívne vyzrievanie počas celého obdobia, bez ohľadu na to, koľko rokov trvá, prebieha výlučne na ostrovoch Santorini a Thirasia.

Údaje o vyzrievaní vín Vinsanto sa označujú takto:

- „Ročník [rok]“, čo znamená, že hrozno bolo zberané výlučne v uvedenom roku a požiadavka na oxidatívne vyzrievanie minimálne počas 2 rokov bola splnená.
- „Vyzrievanie počas x rokov“, kde x znamená počet rokov minimálne zvoleného oxidatívneho vyzrievania, stanovený na 4, 8, 12, 16 atď., s rozdielom 4 rokov medzi týmito údajmi.

5.2. Maximálne výnosy

1. Maximálny výnos v hektolitroch konečného produktu na hektár

50 hektolitrov na hektár

2. Maximálny výnos v kilogramoch hrozna na hektár

6 500 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vymedzenú oblasť výroby vín s CHOP tvoria ostrovy Santorini a Thirasia.

7. **Hlavné muštové odrody**

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 súvislostí**

8.1. *Kvalitatívne, historické, kultúrne a sociálne súvislosti a zemepisné prostredie bieleho vína*

Kvalita

Vinohrady na ostrove Santorini patria k najstarším na svete, pričom ich počiatky siahajú do prehistorických čias. Trádia pestovania viniča tam existuje už najmenej 3 500 rokov. Vďaka jedinečnému podnebiu, spoločne so zložením pôdy, umožňujú odrody viniča, ktoré sa používajú na vinifikáciu, výrobu vína vynikajúcich vlastností. Opisy cestovateľov z 19. storočia hovoria o vynikajúcich organoleptických vlastnostiach vín. Tieto vlastnosti sú dôsledkom vplyvu prírodného prostredia na hrozno, a teda aj vína z ostrova Santorini. V tom čase bolo víno zo Santorini mimoriadne vyhľadávané v zahraničí. Vzhľadom na svoj vysoký obsah alkoholu sa mnoho rokov predávalo na obohatenie vín z iných oblastí, ktoré mali menej alkoholu.

Vinohrady sú dnes okrem svojho historického významu dôležité pre produkciu jedinečných vín vysokej kvality, ktoré svojim vyzrievaním dávajú vyniknúť pravej podstate pôdy na ostrove Santorini – tomu jedinečnému terroiru vinohradov ostrova.

Výrobcovia vín v súčasnosti využívajú miestne hrozno tak, aby dali čo najviac vyniknúť jeho organoleptickým vlastnostiam. Vyrábajú kvalitné vína oceňované na medzinárodných súťažiach tak v Grécku i v zahraničí.

S cieľom chrániť súvislosť medzi vínami s CHOP Santorini a ich kvalitou vykonáva poverený výbor každoročne organoleptickú analýzu vín. Vína, ktoré nespĺňajú príslušné špecifikácie, nemôžu byť predávané ako vína s CHOP Santorini.

Štúdia Poľnohospodárskej univerzity v Aténach ukázala, že vína z ostrova Santorini sú osobitne bohaté na bioaktívne fenoly, a to vďaka jedinečnej metóde vedenia viniča, ktorá využíva tradičný košíkový tvar. Táto charakteristická metóda pestovania viniča sa na ostrove Santorini používa už od pradávna a je plne v súlade s ďalšími aspektmi pestovania, ako sú: i) charakteristická pôda, ktorá je piesčitá, zmes pemzy a popola, bohatá na magnézium, vápnik a železo, so veľmi dobrou schopnosťou absorbovať vodu; ii) stredomorské podnebie s miernymi zimami a chladnými letami, keď morské vánky zo severu ochladzujú vinohrady a iii) výrazný rozdiel v teplote medzi dňom a nocou, spolu s hmlou od mora, ktorá klesá na vinohrady a udržiava vinič chladným a chráni ho pred silným slnečným žiarením, čo prospieva zlepšovaniu kvality hrozna.

8.2. Kvalitatívne, historické, kultúrne a sociálne súvislosti a zemepisné prostredie bieleho vína

Historické súvislosti

Po stopách tradície výroby vína na ostrove Santorini cestujeme späť v čase do tretieho tisícročia pred naším letopočtom. Nález vo vykopávkach z Akrotiri, ako sú uhlie z viničového dreva a strapce hrozna ako dekoratívne motívy v maľbe váz z daného obdobia, ukazujú, že vinohradníctvo bolo jednou z hlavných činností obyvateľstva. Prehistorické vinohrady zničil veľký výbuch sopky okolo roku 1650 pred naším letopočtom, ktorý odstránil všetky stopy ľudského a rastlinného života z ostrova na približne tri storočia.

Pestovanie viniča a výroba vína museli byť hlavným prvkom hospodárstva Akrotiri v čase jeho zničenia. Potvrďuje to fyzická prítomnosť uhlia z viničového dreva a hroznových jadriok, ako aj špeciálny systém na lisovanie hrozna nohami a na zber muštu. Koryto na šliapanie, ako aj sud pod ním sú základným vybavením. Veľký kôš plný limetiek, ktorý sa našiel v koryte na šliapanie, priviedol archeológov k úvahe, že limetky mohli slúžiť ako druh filtra na čistenie muštu.

Víno sa skladovalo vo veľkých *pithoi* (džbánoch), ktoré boli utesené voskom. Skutočne, na hrdle takej nádoby sa našli symboly vyškrabané paličkovým písmenom A, ktoré označovali na víno. Vo všeobecnosti, veľký počet skladovacích nádob, spolu so strmeňovými vázami, ktoré sa našli v Akrotiri, poukazujú nielen na rozsiahlu produkciu vína, ale aj na rozvinutý obchod s vínom. Strapce hrozna sa používali ako dekoratívne motívy v maľbe váz z daného obdobia. To je dôkazom výroby vína a obchodu s ním vo forme určitých druhov nádob so žliabkami v blízkosti ich úzkych podstavcov, ako aj rozličných strmeňových váz: nádob primárne určené na prepravu tekutín. Ostrov Santorini doteraz poskytol najmenej 50 % všetkých príkladov toho raného druhu nádoby, ktoré sa našli v egejskom regióne.

Podľa Herodota boli Feničania prvými osadníkmi po katastrofe. Oni a ich nasledovníci sa museli vysporiadať s extrémnym prírodnými podmienkami, aby prežili. Aby splnili svoje výživové potreby, skúšali pestovať rôzne druhy rastlín, ktoré priniesli so sebou a ktoré poznali. V nepriaznivých podmienkach na ostrove Santorini dokázal po celé stáročia úspešne prežiť iba vinič. Je to prispôsobivá rastlina, mimoriadne odolná voči horúcim a suchým podmienkam ostrova, s pevným a dobre vyvinutým koreňovým systémom, ktorý preniká do pôdy ostrova Santorini. *Aspa* je názov, ktorý miestni ľudia používajú na označenie tvrdej a hutnej pôdy tvorenej viacerými vrstvami vulkanického materiálu: popola, lávy, pemzy a sutiny. Táto *aspa* pokrýva vápencové a bridlicové podlažie v priebehu niekoľkých opakujúcich sa sopečných výbuchov. Storočia ľudskej námahy zanechali na krajine ostrova stopy, ktoré poskytujú svedectvo o odvekom úsilí ľudí na Santorini ovládať svoju pôdu.

Z archaického a klasického obdobia nemáme priamy dôkaz o pestovaní viniča. Ale bolo by zvláštne, ak by to obyvatelia ostrova Santorini nerobili na takej ideálnej pôde. Je ťažké si predstaviť prítomnosť bohatých vlastníkov pôdy na Santorini, ak by nepestovali produkt, ktorý by im priniesol veľké zisky. A doteraz sa preukázalo, že takým produktom nie je nič iné ako víno.

Od 12. do 17. storočia vládli ostrovu Santorini Benátčania. Od počiatku Európania oceňovali grécke vína, nielen pre ich kvalitu, ale aj preto, že dokázali prežiť dlhé morské plavby. Preto franské a benátske lode začali priväzovať čoraz viac vína z ostrova Santorini. Zlatý vek vín zo Santorini pod benátskou nadvládou skončil po definitívnom víťazstve Turkov. Tieto vína prežili mimoriadny život, s výnimočnými okamihmi, ako bola ich sláva v Paríži.

8.3. Kvalitatívne, historické, kultúrne a sociálne súvislosti a zemepisné prostredie bieleho vína

Kultúrne, sociálne a hospodárske súvislosti

Vinič a víno sú už od staroveku neodmysliteľne spojené s kultúrnym, sociálnym a hospodárskym životom ľudí na ostrove Santorini od starovekých čias.

Na ostrove Santorini sa vždy snúbila veľká produktivita s kvalitou a dostupnosťou pre iné regióny. Pod tureckou nadvládou však nedostatok rozsiahlych plôch ornej pôdy spôsobil, že sa tam moslimské obyvateľstvo neusadilo. Ľudia na Santorini organizovali svoje komunity demokraticky a plne využívajúc mier, ktorý opätovne získali v egejskom regióne po tureckej nadvláde, rozvíjali obchod a lodnú dopravu tak, ako v prehistorických časoch. Alexandria, Taganrog a Konštantinopol boli najdôležitejšími centrami vývozu veľkého množstva vína zo Santorini. Je historicky známe, že prinajmenšom od roku 1786 sa začalo s vývozom do Ruska. Ekonomika Santorini skutočne upadla, keď bol zastavený vývoz do Ruska v dôsledku októbrovej revolúcie.

Svedectvo o starovekej minulosti ostrova je dnes uchovávané v archeologických lokalitách Akrotiri a Mesa Vouno, v archeologických múzeách na ostrove Santorini a v Aténách, ako aj v kultúrnom centre Gyzi Megaron. Celý ostrov so svojou kalderou, sopečnými skalami, tradičnými usadlosťami, vežami a jaskyňami je dnes skutočne živým pamätníkom histórie.

V súčasnosti nachádzame vinárske podniky so špičkovým technologickým vybavením, plne prispôbené na výrobu kvalitných vín.

Tieto kultúrne, sociálne a hospodárske súvislosti boli v uplynulých rokoch podporené sériou podujatí na ostrove, ako sú napríklad sympóziá Ampelos („Vinič“). Ostrov Santorini bol vybraný ako miesto konania týchto medzinárodných sympózií venovaných viniču, keďže, odhliadnuc od toho, že patrí medzi najkrajšie a najjedinečnejšie miesta na svete, má 3 500 ročnú tradíciu pestovania viniča a výroby vína. Táto tradícia bola živá jedinečným ekosystémom tohto sopečného egejského ostrova.

Cieľom prvého sympózia, „Ampelos 2003“ (5. – 7. júna), bolo významne prispieť k určeniu správnej orientácie vinohradníctva v Grécku a poskytnúť vinohradníkom čo najviac „nástrojov“ moderného a efektívneho pestovania viniča. Organizátori sympózia pozvali pestovateľov viniča, výrobcov vína, odborníkov, výskumníkov a obchodných manažérov v odvetví, aby zdieľali svoje poznatky a názory týkajúce sa danej problematiky. Pozvaní boli aj preto, aby si užili bohatý spoločenský program sympózia v skvelom prostredí: na slávnom ostrove Santorini!

Cieľom druhého sympózia, „Ampelos 2006“ (1. – 3. júna), bolo predstaviť účastníkom najnovšie vedecké a technické vývojové trendy, spolu s najaktuálnejšími trhovými novinkami. To poskytlo priestor na bohatú diskusiu medzi odborníkmi z celého sveta, spoločne so zástupcami vinárskeho priemyslu, novinármi zaoberajúcimi sa problematikou vína a znalcami vína, ktorí sa na sympóziu zúčastnili. Hlavným cieľom sympózia bolo zhodnotiť kombináciu pôdy, podnebia a odrody viniča v prípade každého viniča a posúdiť, ako najlepšie využiť surovinu s použitím celej škály techník výroby vína. To by prispelo k vývoju osobitnej, žiadúcej arómy a aj chuti vín každého regiónu. Napokon, osobitná pozornosť bola venovaná trhovým stratégiám, ktoré by sa mohli prijať.

Tretie medzinárodné sympóziu, „Ampelos 2013“, sa uskutočnilo na ostrove Santorini 30. a 31. mája 2013. Cieľmi boli: vývoj v adaptácii pestovania viniča v súvislosti so zmenou klímy, pokrok a inovácia vo výrobe vína, nové stratégie podpory vinárskych výrobkov v nových hospodárskych podmienkach, ktoré nastali vo svete, ako aj nové trendy v uplatňovaní osvedčených postupov v pestovaní viniča a výrobe vína.

Témou štvrtého medzinárodného sympózia „Ampelos“ (12. až 14. mája) bola „Stredomorský vinohrad a zmena klímy“. Vystúpenia potvrdili výrazný vplyv zmeny klímy, a najmä zvyšovania priemerných teplôt atmosféry na fenolický vývoj, fyziológiu a obdobia dozrievania hrozna. Zistilo sa, že v uplynulých 40 rokoch bolo možné v európskych vinohradoch pozorovať určité trendy. V závislosti od regiónu a odrody viniča nastáva pučanie, kvitnutie a dozrievanie hrozna o 2 až 3 týždne skôr. Hrozno pritom plne dozrieva pri oveľa vyšších teplotách. Hlavnými klimatickými parametrami sú teplota, množstvo zrážok a slnečné žiarenie. Upozornilo sa na to, že bez ohľadu na prognostické modely pre tieto parametre sa európska mapa viniča a vína výrazne zmení. Zmena zasiahne schému odrôd viniča, aj štrukturálne prvky tejto mapy. Výsledky budú pre kvalitu vín, najmä tých, ktoré sa vyrábajú z bielych odrôd viniča, skôr negatívne.

8.4. *Kvalitatívne, historické, kultúrne a sociálne súvislosti a zemepisné prostredie bieleho vína*

Zemepisné prostredie a zemepisný pôvod

V oblasti výroby vín s CHOP Santorini majú vinohrady rozlohu približne 12 000 stremmata. Začínajú na úrovni morskej hladiny a stúpajú po terasách až do výšky 300 metrov.

Región má typické stredomorské podnebie so silným slnečným žiarením, horúcimi a suchými letami a miernymi zimami. Priemerná ročná maximálna teplota je 23 °C, zatiaľ čo minimálna teplota je 14 °C. Celkové ročné množstvo zrážok sa pohybuje v priemere medzi 250 a 370 milimetrami.

Ostrov Santorini tvoria prevažne vrstvy pôvodnej pôdy z obdobia trefohôr, vrstvy pemzy a lávy. Pôda ostrova Santorini je piesčitá, s veľmi malými množstvami ílu. Obsahuje aj málo organickej hmoty a s výnimkou malého územia okolo kopca Profitis Ilias neobsahuje uhličitan vápenatý. Preto napriek skutočnosti, že pôda je bohatá na draslík, rastliny nedokážu absorbovať také množstvá, aké sú potrebné na neutralizáciu kyseliny vínnej vo väčšej miere. To je dôvod vysokej úrovne kyslosti vín Santorini. Aj podnebie s nedostatkom dažďa prispieva k nízkej absorpcii draslíka, rovnako ako skutočnosť, že vinohrady nie sú zavlažované.

Ostrov je mimoriadne suchý. Počas letných mesiacov, keď hrozno dozrieva, sú teploty počas dňa veľmi vysoké. Potreby hydratácie rastlín počas tohto dlhotrvajúceho obdobia sucha naplňajú hmly vznikajúce odparovaním morskej vody. Tie stúpajú z kaldery a pokrývajú ostrov.

Počas letných mesiacov je ostrov zároveň nemilosrdne bičovaný severnými vetrami známymi ako „Meltemi“, ktoré zabraňujú hromadeniu vlhkosti na hrozne v priebehu dňa. Avšak v noci, keď teploty klesnú a klimatické podmienky sa relatívne zmiernia, sopečná pôda ostrova absorbuje vlhkosť, a tak vyživuje vinič.

Na miestach, kde pôda tvorí strmý svah, ľudia zo Santorini vybudovali slávne *pezoules* (schody). Inými slovami, vytvarovali pôdu na terasy s cieľom uľahčiť pestovanie a obmedziť stratu vody.

V dôsledku tejto jedinečnej kombinácie podnebia a pôdy hrozno na ostrove Santorini dozrieva rýchlo a zachováva si svoju kyslosť.

Ako všetko ostatné na vetrom ošľahanom ostrove Santorini, aj vinič má jedinečnú podobu. Rastliny majú veľké rozostupy a sú nízko nad zemou. Aby ľudia zo Santorini chránili hrozno pred vytrvalými vetrami, ktoré bičujú ostrov v zime, majú metódu prerezávania viniča do tvaru koruny s hroznom rastúcim vo vnútri.

Vážne prípady napadnutia hmyzom a nákazami sú zriedkavé. Jediným zásahom na ochranu rastlín je preventívne nanášanie síry raz alebo dvakrát na jar.

Vinohrady na ostrove Santorini sú najstaršie v celom Grécku. Niektoré viniče by mohli byť až 300 rokov staré. Viniče majú svoje vlastné korene. Nie sú zaštepene na amerických podpníkoch. Preto sa sem zhubný hmyz fyloxéra, ktorý sústavne ničí vinohrady na celom svete, nikdy nedostal. Sopečná pôda ostrova s nedostatkom ílu a veľmi vysokým obsahom piesku (93 – 97 %) tomu našťastie nepraje.

Preto viaceré faktory vytvárajú mikroklimu, aká nie je nikde inde na svete. Pomáha to hroznu plne dozrievať, dáva mu osobitné vlastnosti, ako je osviežujúca vysoká kyslosť a vysoký obsah alkoholu.

8.5. *Kvalitatívne, historické, kultúrne a sociálne súvislosti a zemepisné prostredie bieleho vína*

Údaje o výrobku

Vinohrady na ostrovoch Santorini a Thirasia sú skutočné ukázkové miesta v Egejskom mori. Počas leta severné vetry, známe *Meltemi*, bránia vysokým teplotám, a tak vytvárajú osobitnú mikroklimu. To zlepšuje dozrievanie hrozna a jeho zloženie počas „analytickej“ fázy dozrievania, t. j. pri zohľadňovaní kyslosti, farby, vône, cukru atď. Výsledkom sú vína mimoriadnej kvality. Vína s CHOP Santorini sa vyrábajú z miestnych odrôd viniča Assyrtiko, Athiri a Aidani.

Predovšetkým suché biele víno s CHOP Santorini sa vyrába z najmenej 85 % viniča odrody Assyrtiko. Zostávajúce percentá predstavuje vinič odrôd Aidani a Athiri.

Kombinácia podnebia, zloženia pôdy ostrova, pestovaných odrôd viniča, starostlivosti poskytovanej viniču a používaných techník výroby vína prispieva ku kvalitatívnym vlastnostiam vín s CHOP Santorini. Táto kombinácia im umožňuje v priebehu času vyzrievať a zlepšovať svoje vlastnosti. Vyzreté suché biele víno má sýtu zlatožltú farbu s oranžovými odtieňmi. Jeho arómami sú najmä vône kvetín, zeleného ovocia, ako je dula, a rôzneho džemového ovocia. Prítomné sú aj orechové tóny ako pražené mandle a lieskové orechy. Často sa nájdu korenisté tóny ako rasca a koriander, aromatické byliny ako pelargónia, tymián, šalvia, harmanček a vysušené figy. Vyskytujú sa aj arómy ako esencie, spolu s medom a sušeným ovocím. Vyzreté vína majú aj maslovú textúru. Výsledkom uvedených vlastností je, že tieto vína sú svojou konzistenciou bohaté a komplexné a majú aj dlhšiu dochuť.

8.6. *Kvalitatívne, historické, kultúrne a sociálne súvislosti a zemepisné prostredie bieleho vína*

Príčinná interakcia

Ako bolo podrobne uvedené v predchádzajúcich oddieloch, jedinečnosť vín s CHOP Santorini umožňujú osobitné charakteristiky ostrova a osobitné postupy pestovania. Patria medzi ne:

1. Vedenie v „košíkovom“ tvare. Charakteristická metóda pestovania viniča používaná na ostrove Santorini je miestnym postupom, ktorý pretrval od pradávna až dodnes. Na vytvorenie „košíkov“ skúsení vinohradníci na Santorini zvinú ťažne spoločne do veľkých korún, ako sú prírodné košíky, ktoré spočívajú na sopečnej pôde ostrova. Hrozno dozrieva pod ochranou košíkov, kde mu nehrozí žiadne riziko. Vinič je tak schopný vydržať obzvlášť ťažké pôdne a klimatické podmienky ostrova Santorini. Ide o tieto podmienky:
 - veľmi silné vetry, najmä na jar, v období keď vznikajú nové letorasty,
 - prudko šľahajúci piesok zo sopečnej pôdy unášaný vetrom,
 - sálavé slnečné žiarenie počas celého leta,
 - nedostatok vody (s výnimkou morskej hmly v noci);
2. charakteristická pôda, ktorá je piesčitá, zmes pemzy a popola, bohatá na magnézium, vápnik a železo, s veľmi dobrou schopnosťou absorbovať vodu;
3. stredomorské podnebie s miernymi zimami a chladnými letami, kde morské vánky zo severu ochladzujú vinohrady;
4. výrazný rozdiel v teplote medzi dňom a nocou, spolu s hmlou od mora, ktorá klesá na vinohrady a udržiava vinič chladným a chráni ho pred silným slnečným žiarením, čo zlepšuje kvalitu hrozna.

Osobitná mikroklima ostrovov vo vymedzenej oblasti sa spája s vhodným profilom pôdy, a preto odrody viniča v tejto oblasti umožňujú výrobu vín s veľkou komplexnosťou arómy. Dominuje citrusové ovocie, a najmä citrusové kvety, ako sú plody citrónovníka pravého, citróny, grapefruity a pomaranče s červenou dužinou. Osobitne rozšírené je aj ovocie s bielou dužinou, rovnako ako zelené ovocie, napríklad hrušky a zelené jablká. Nasleduje kôstkové ovocie, ako napríklad biela broskyňa, marhuľa a mišpuľa. Nájdeme tu aj tropické ovocie, napríklad mango, ananás, liči a melón. V ústach je prvým dojmom silný pocit kyslosti, vyvážený teplým a sladkým pocitom vysokej hladiny alkoholu. Dominuje citrusové ovocie, a najmä citrusové kvety, s plodmi citrónovníka pravého, citrónmi, limetkami, grapefruitmi a pomarančmi s červenou dužinou, spolu s ovocím s bielou dužinou, hruškami, ktoré sú zásadne charakteristické pre odrodu Assyrtiko, zelenými jablkami, ako aj kôstkovým ovocím, napríklad bielou broskyňou, marhuľou, ale aj ovocím ako liči alebo mišpuľa. V závislosti od množstva odrôd Athiri a Aidani môžeme nájsť aj tropické ovocie, ako je mango a ananás. Ďalšou vlastnosťou zistenou na ostrove Santorini je intenzívna slaná chuť. Tá nesúvisí s odrodou viniča, ale skôr s blízkosťou vinohradov pri mori. Ďalšou vlastnosťou s intenzívnou arómou je mineralita, čo znamená chuť vlhkých kameňov.

Výsledkom uvedených skutočností je, že vína Santorini sú bohaté, s telom a dochuťou, ktorá trvá niekoľko sekúnd.

- 8.7. *Kvalitatívne, historické, kultúrne súvislosti so zemepisným prostredím prirodzene sladkého vína/vína zo zhrozenkovateného hrozna a likérového vína zo zhrozenkovateného hrozna*

Kvalita

Vinohrady na ostrove Santorini patria k najstarším na svete, pričom ich počiatky siahajú do prehistorických čias. Tradícia pestovania viniča tam existuje už najmenej 3 500 rokov. Vďaka jedinečnému podnebiu, spoločne so zložením pôdy, umožňujú odrody viniča, ktoré sa používajú na vinifikáciu, výrobu vína vynikajúcich vlastností. Opisy cestovateľov z 19. storočia hovoria o vynikajúcich organoleptických vlastnostiach vín. Tieto vlastnosti sú dôsledkom vplyvu prírodného prostredia na hrozno, a teda aj vína z ostrova Santorini. V tom čase bolo víno zo Santorini mimoriadne vyhľadávané v zahraničí. Vzhľadom na svoj vysoký obsah alkoholu sa mnoho rokov predávalo na obohatenie vín z iných oblastí, ktoré mali menej alkoholu.

Vinohrady sú dnes okrem svojho historického významu dôležité pre produkciu jedinečných vín vysokej kvality, ktoré svojím vyzrievaním dávajú vyniknúť pravej podstate pôdy na ostrove Santorini – tomu jedinečnému terroiru vinohradov ostrova.

Výrobcovia vín v súčasnosti využívajú miestne hrozno tak, aby dali čo najviac vyniknúť jeho organoleptickým vlastnostiam. Vyrábajú kvalitné vína oceňované na medzinárodných súťažiach, v Grécku i v zahraničí.

S cieľom chrániť súvislosť medzi vínami s CHOP Santorini a ich kvalitou vykonáva poverený výbor každoročne organoleptickú analýzu vín. Vína, ktoré nespĺňajú príslušné špecifikácie, nemôžu byť predávané ako vína s CHOP Santorini.

Štúdia Poľnohospodárskej univerzity v Aténach ukázala, že vína z ostrova Santorini sú osobitne bohaté na bioaktívne fenoly, a to vďaka jedinečnej metóde vedenia viniča, ktorá využíva tradičný košíkový tvar. Táto charakteristická metóda pestovania viniča sa na ostrove Santorini používa od pradávna a je plne v súlade s ďalšími aspektmi pestovania, ako sú:

- I) charakteristická pôda, ktorá je piesčitá, zmes pemzy a popola, bohatá na magnézium, vápnik a železo, so značnou schopnosťou absorbovať vodu;
- II) stredomorské podnebie s miernymi zimami a chladnými letami, kde morské vánky zo severu ochladzujú vinohrady;
- III) výrazný rozdiel v teplote medzi dňom a nocou, spolu s hmlou od mora, ktorá klesá na vinohrady a udržiava vinič chladným a chráni ho pred silným slnečným žiarením, čo prospieva zlepšovaniu kvality hrozna.

8.8. *Kvalitatívne, historické, kultúrne súvislosti so zemepisným prostredím prirodzene sladkého vína/vína zo zhrádzkovateného hrozna a likérového vína zo zhrádzkovateného hrozna*

Historické súvislosti

Po stopách tradície výroby vína na ostrove Santorini cestujeme späť v čase do tretieho tisícročia pred naším letopočtom. Nález vo vykopávkach z Akrotiri, ako sú uhlie z viničového dreva a strapce hrozna ako dekoratívne motívy v maľbe váz z daného obdobia, ukazujú, že vinohradníctvo bolo jednou z hlavných činností obyvateľstva. Prehistorické vinohrady zničil veľký výbuch sopky okolo roku 1650 pred naším letopočtom, ktorý odstránil všetky stopy ľudského a rastlinného života z ostrova na približne tri storočia.

Pestovanie viniča a výroba vína museli byť hlavným prvkom hospodárstva Akrotiri v čase jeho zničenia. Potvrďuje to fyzická prítomnosť uhlia z viničového dreva a hroznových jadierok, ako aj špeciálny systém na lisovanie hrozna nohami a na zber muštu. Koryto na šliapanie, ako aj sud po ním sú základným vybavením. Okrem toho, veľký kôš plný limetiek, ktorý sa našiel v koryte na šliapanie, priviedol archeológov k úvahe, že limetky mohli slúžiť ako druh filtra na čistenie muštu.

Víno sa skladovalo vo veľkých *pithoi* (džbánoch), ktoré boli utesnené voskom. Skutočne, na hrdle takej nádoby sa našli symboly vyškrapané paličkovým písmenom A, ktoré označovali na víno. Vo všeobecnosti, veľký počet skladovacích nádob, spolu so strmeňovými vázami, ktoré sa našli v Akrotiri, poukazujú nielen na rozsiahlu produkciu vína, ale aj na rozvinutý obchod s vínom. Strapce hrozna sa používali ako dekoratívne motívy v maľbe váz z daného obdobia. To je dôkazom výroby vína a obchodu s ním vo forme určitých druhov nádob so žliabkami v blízkosti ich úzkych podstavcov, ako aj rozličných strmeňových váz: nádob primárne určené na prepravu tekutín. Ostrov Santorini doteraz poskytol najmenej 50 % všetkých príkladov toho raného druhu nádoby, ktoré sa našli v egejskom regióne.

Podľa Herodota boli Feničania prvými osadníkmi po katastrofe. Oni a ich nasledovníci sa museli vysporiadať s extrémnym prírodnými podmienkami, aby prežili. Aby splnili svoje výživové potreby, skúšali pestovať rôzne druhy rastlín, ktoré priniesli so sebou a ktoré poznali. V nepriaznivých podmienkach na ostrove Santorini dokázal po celé stáročia úspešne prežiť iba vinič. Je to prispôsobivá rastlina, mimoriadne odolná voči horúcim a suchým podmienkam ostrova, s pevným a dobre vyvinutým koreňovým systémom, ktorý preniká do pôdy ostrova Santorini. *Aspa* je názov, ktorý miestni ľudia používajú na označenie tvrdej a hutnej pôdy tvorenej viacerými vrstvami vulkanického materiálu: popola, lávy, pemzy a sutiny. Táto *aspa* pokrýva vápencové a bridlicové podlažie v priebehu niekoľkých opakujúcich sa sopečných výbuchov. Storočia ľudskej námahy zanechali na krajine ostrova stopy, ktoré poskytujú svedectvo o odvekom úsilí ľudí na Santorini ovládať svoju pôdu.

Z archaického a klasického obdobia nemáme priamy dôkaz o pestovaní viniča. Ale bolo by zvláštne, ak by to obyvatelia ostrova Santorini nerobili na takej ideálnej pôde. Je ťažké si predstaviť prítomnosť bohatých vlastníkov pôdy na Santorini, ak by nepestovali produkt, ktorý by im priniesol veľké zisky. A doteraz sa preukázalo, že takým produktom nie je nič iné ako víno.

Od 12. do 17. storočia vládli ostrovu Santorini Benáťania. Od počiatku Európania oceňovali grécke vína, nielen pre ich kvalitu, ale aj preto, že dokázali prežiť dlhé morské plavby. Preto franské a benátske lode začali privážať čoraz viac vína z ostrova Santorini. Zlatý vek vín zo Santorini pod benátskou nadvládou skončil po definitívnom víťazstve Turkov. Tieto vína prežili mimoriadny život, s výnimočnými okamihmi, ako bola ich sláva v Paríži.

- 8.9. *Kvalitatívne, historické, kultúrne súvislosti so zemepisným prostredím prirodzene sladkého vína/vína zo zhrozenkovateného hrozna a likérového vína zo zhrozenkovateného hrozna*

Kultúrne, sociálne a hospodárske súvislosti

Vinič a víno sú už od staroveku neodmysliteľne spojené s kultúrnym, sociálnym a hospodárskym životom ľudí na ostrove Santorini od starovekých čias.

Vína Vinsanto sa vnímajú ako pokračovanie tradície *passos*, čo je názov vína zo zhrozenkovateného hrozna zo staroveku, ktoré preslávilo egejské ostrovy.

V súčasnosti je málo vín, ktoré si zachovali rovnakú formu a výrobné postupy ako v časoch starovekého Grécka. So sladkou chuťou na jazyku Hesiodos v siedmom storočí pred našim letopočtom napísal: „Vystavte hrozno slnku na 10 dní a nocí a nechajte ho v tieni na 5 dní a nocí“. Takto nám dáva staroveký recept na výrobu vína.

Vinsanto nás oblažuje rovnakou chuťou vín, ktoré sa pili nezriedené na sympóziách Platóna a Sokrata.

V 12. storočí benátski dobyvatelia ostrova premenovali toto víno a nazvali ho „Vino di Santorini“ (víno Santorini). To sa zmenilo na „Vino Santo“ a následne na „Vinsanto“. Pod názvom „Vinsanto“ sa víno dostalo do prístavov Konštantinopolu, Ruska, Terstu, Ancona a Benátok. Toto slávne sladké víno, ktoré je dôkazom jedinečnosti ostrova Santorini, naplnilo prepychové bankety stredovekých panovníkov. Počas mnohých storočí bolo vínom prijímania v kalichoch ortodoxnej cirkvi v celom Rusku.

Prvá známa zmienka o názve „Vinsanto“ je z roku 1729. V liste katolíckemu biskupovi ostrova niektorí kapitáni námorných lodí napísali, že pirátska loď vylúpila dve plavidlá z ostrova Santorini a odniesla desať sudov vína a päť značky Vinsanto.

Na ostrove Santorini sa vždy snúbila veľká produktivita s kvalitou a dostupnosťou pre iné regióny. Vývoz vína Vinsanto vyvrcholil počas benátskej a tureckej nadvlády a potom opäť v 19. storočí, keď Santorini vyvážal viac vína než celý zvyšok Grécka. Pod tureckou nadvládou však nedostatok rozsiahlych plôch ornej pôdy spôsobil, že sa tam moslimské obyvateľstvo neusadilo. Ľudia na Santorini organizovali svoje komunity demokraticky a plne využívajú mier, ktorý opätovne získali v egejskom regióne po tureckej nadvláde, rozvíjali obchod a lodnú dopravu tak, ako v prehistorických časoch. Alexandria, Taganrog a Konštantinopol boli najdôležitejšími centrami vývozu veľkého množstva vína zo Santorini. Je historicky známe, že prinajmenšom od roku 1786 sa začalo s vývozom do Ruska. Ekonomika Santorini skutočne upadla, keď bol zastavený vývoz vína Vinsanto do Ruska v dôsledku októbrovej revolúcie.

Svedectvo o starovekej minulosti ostrova je dnes uchovávané v archeologických lokalitách Akrotiri a Mesa Vouno, v archeologických múzeách na ostrove Santorini a v Aténách, ako aj v kultúrnom centre Gyzi Megaron. Celý ostrov so svojou kalderou, sopečnými skalami, tradičnými usadlosťami, vežami a jaskyňami je dnes skutočne živým pamätníkom histórie.

V súčasnosti nachádzame vinárske podniky so špičkovým technologickým vybavením, plne prispôbené na výrobu kvalitných vín.

Tieto kultúrne, sociálne a hospodárske súvislosti boli v uplynulých rokoch podporené sériou podujatí na ostrove, ako sú napríklad sympóziá Ampelos („Vinič“). Ostrov Santorini bol vybraný ako miesto konania týchto medzinárodných sympózií venovaných viniču, keďže, odhliadnuc od toho, že patrí medzi najkrajšie a najjedinečnejšie miesta na svete, má 3 500 ročnú tradíciu pestovania viniča a výroby vína. Táto tradícia bola živá jedinečným ekosystémom tohto sopečného egejského ostrova.

- 8.10. *Kvalitatívne, historické, kultúrne súvislosti so zemepisným prostredím prirodzene sladkého vína/vína zo zhrozenkovateného hrozna a likérového vína zo zhrozenkovateného hrozna*

Zemepisné prostredie a zemepisný pôvod

V oblasti výroby vín s CHOP Santorini majú vinohrady rozlohu približne 12 000 stremmata. Začínajú na úrovni morskej hladiny a stúpajú po terasách až do výšky 300 metrov.

Región má typické stredomorské podnebie so silným slnečným žiarením, horúcimi a suchými letami a miernymi zimami. Priemerná ročná maximálna teplota je 23 °C, zatiaľ čo minimálna teplota je 14 °C. Celkové ročné množstvo zrážok sa pohybuje v priemere medzi 250 a 370 milimetrami.

Ostrov Santorini tvoria prevažne vrstvy pôvodnej pôdy z obdobia treťohôr, vrstvy pemzy a lávy. Pôda ostrova Santorini je piesčitá, s veľmi malými množstvami ílu. Obsahuje aj málo organickej hmoty a s výnimkou malého územia okolo kopca Profitis Ilias neobsahuje uhličitán vápenatý. Preto napriek skutočnosti, že pôda je bohatá na draslík, rastliny nedokážu absorbovať také množstvá, aké sú potrebné na neutralizáciu kyseliny vínnej vo väčšej miere. To je dôvod vysokej úrovne kyslosti vín Santorini. Aj podnebie s nedostatkom dažďa prispieva k nízkej absorpcii draslíka, rovnako ako skutočnosť, že vinohrady nie sú zavlažované.

Ostrov je mimoriadne suchý. Počas letných mesiacov, keď hrozno dozrieva, sú teploty počas dňa veľmi vysoké. Potreby hydratácie rastlín počas tohto dlhotrvajúceho obdobia sucha naplňujú hmly vznikajúce odparovaním morskej vody. Tie stúpajú z kaldery a pokrývajú ostrov.

Počas letných mesiacov je ostrov zároveň nemilosrdne bičovaný severnými vetrami známymi ako „Meltemi“, ktoré zabraňujú hromadeniu vlhkosti na hrozne v priebehu dňa. Avšak v noci, keď teploty klesnú a klimatické podmienky sa relatívne zmiernia, sopečná pôda ostrova absorbuje vlhkosť, a tak vyživuje vinič.

Na miestach, kde pôda tvorí strmý svah, ľudia zo Santorini vybudovali slávne *pezoules* (schody). Inými slovami, vytvarovali pôdu na terasy s cieľom uľahčiť pestovanie a obmedziť stratu vody.

V dôsledku tejto jedinečnej kombinácie podnebia a pôdy hrozno na ostrove Santorini dozrieva rýchlo a zachováva si svoju kyslosť.

Ako všetko ostatné na vetrom ošľahanom ostrove Santorini, aj vinič má jedinečnú podobu. Rastliny majú veľké rozostupy a sú nízko nad zemou. Aby ľudia zo Santorini chránili hrozno pred vytrvalými vetrami, ktoré bičujú ostrov v zime, majú metódu prerezávania viniča do tvaru koruny s hroznom rastúcim vo vnútri.

Vážne prípady napadnutia hmyzom a nákazami sú zriedkavé. Jediným zásahom na ochranu rastlín je preventívne nanášanie síry raz alebo dvakrát na jar.

Vinohrady na ostrove Santorini sú najstaršie v celom Grécku. Niektoré viniče by mohli byť až 300 rokov staré. Viniče majú svoje vlastné korene. Nie sú zaštepene na amerických podníkoch. Preto sa sem zhubný hmyz fyloxéra, ktorý sústavne ničí vinohrady na celom svete, nikdy nedostal. Sopečná pôda ostrova s nedostatkom ílu a veľmi vysokým obsahom piesku (93 – 97 %) tomu našťastie nepraje.

Preto viaceré faktory vytvárajú mikroklimu jedinečnú na svete a pomáhajú hroznu plne dozrievať. V kombinácii s účinkami vystavenia slnku a vyzrievania je výsledkom týchto faktorov výroba sladkých vín s koncentrovanými vlastnosťami a s úžasným zamatovým pocitom v ústach.

8.11. *Kvalitatívne, historické, kultúrne súvislosti so zemepisným prostredím prirodzene sladkého vína/vína zo zhrozenkovateného hrozna a likérového vína zo zhrozenkovateného hrozna*

Údaje o výrobku

Vinohrady na ostrovoch Santorini a Thirasia sú skutočné ukázkové miesta v Egejskom mori. Počas leta severné vetry, známe *Meltemi*, bránia vysokým teplotám, a tak vytvárajú osobitnú mikroklimu. To zlepšuje dozrievanie hrozna a jeho zloženie počas „analytickej“ fázy dozrievania, t. j. pri zohľadňovaní kyslosti, farby, voní, cukru atď. Výsledkom sú vína mimoriadnej kvality.

Okrem toho, kombinácia podnebia, zloženia pôdy ostrova, pestovaných odrôd viniča, starostlivosti poskytovanej viniču a používaných techník výroby vína prispieva ku kvalitatívnym vlastnostiam vín s CHOP Santorini.

Prirodzene sladké biele víno/biele víno zo zhrozenkovateného hrozna a likérové víno zo zhrozenkovateného hrozna s CHOP Santorini sa vyrába z najmenej 51 % viniča odrody Assyrtiko. Zostatok predstavuje vinič odrôd Aidani a Athiri s malým množstvom „cudzích“ bielych odrôd, ktoré sa pestujú tradičným spôsobom na ostrovoch Santorini a Thirasia. Týmito odrodami sú konkrétne Gaidouria, Katsano, biela odroda Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi a červená odroda Roditis.

Hrozno určené na výrobu vína Vinsanto je na vysušenie po zbere uložené na horúce egejské slnečné žiarenie, pričom odvodňovacie vlastnosti pôdy ho chránia pred hnilobou. Po 7 až 12 dňoch hrozno stratí väčšinu svojej vlhkosti, pričom všetky jeho vlastnosti sa koncentrujú. Hrozno môže byť potom opatrne drvené a lisované a začne sa pomalé kvasenie, ktoré sa denne monitoruje. Vzhľadom na vysoký obsah cukru sa kvasenie zastaví predčasne. Výsledkom je prirodzene sladké víno bez pridania silného alkoholu. Víno potom dozrieva v dubových sudoch najmenej 24 mesiacov. Čas je láskavý k vínu Vinsanto a má nevypočítateľnú hodnotu dodávajúcu arómy a chute, kým víno pokojne odpočíva v tmavých pivniciach ostrova. Čas koncentruje vlastnosti vína Vinsanto, dáva mu úžasný zamatový pocit v ústach, pre ktorý sa vyzrievanie stáva neoddeliteľnou časťou jeho výroby.

Výroba vína Vinsanto si vyžaduje približne 6 kilogramov hrozna na liter. Toto množstvo môže vzrásť až na 10 kilogramov v závislosti od odparovania počas dlhého vyzrievania. Preto je víno extrémne vzácné, ako nakoniec všetko, čo má vysokú hodnotu.

Každá z uvedených miestnych odrôd hrozna používaných na výrobu vína Vinsanto prispieva svojim spôsobom k jeho dokonalosti. Assyrtiko prispieva posilnením kyslých, ušľachtilých a minerálnych tónov; Aidani konzistenciou a hĺbkou, svojou opojnou arómou; a Athiri spanilosťou a jemnosťou charakteru. Všetky odrody spoločne prispievajú ku komplexnosti vína Vinsanto.

8.12. *Kvalitatívne, historické, kultúrne súvislosti so zemepisným prostredím prirodzene sladkého vína/vína zo zhrozenkovateného hrozna a likérového vína zo zhrozenkovateného hrozna*

Príčinná interakcia

Ako bolo podrobne uvedené v predchádzajúcich oddieloch, jedinečnosť vín s CHOP Santorini umožňujú osobitné charakteristiky ostrovov a osobitné postupy pestovania. Konkrétne:

1. Vedenie v „košíkovom“ tvare. Charakteristická metóda pestovania viniča používaná na ostrove Santorini je miestnym postupom, ktorý pretrval od pradávna až dodnes. Na vytvorenie „košíkov“ skúsení vinohradníci na Santorini zvinú ťažne spoločne do veľkých korún, ako sú prírodné košíky, ktoré spočívajú na sopečnej pôde ostrova. Hrozno dozrieva pod ochranou košíkov, kde mu nehrozí žiadne riziko. Vinič je tak schopný vydržať obzvlášť ťažké pôdne a klimatické podmienky ostrova Santorini. Ide o tieto podmienky:
 - veľmi silné vetry, najmä na jar, v období keď vznikajú nové letorasty,
 - prudko šľahajúci piesok zo sopečnej pôdy unášaný vetrom,
 - sálavé slnečné žiarenie počas celého leta,
 - nedostatok vody (s výnimkou morskej hmly v noci);
2. charakteristická pôda, ktorá je piesčitá, zmes pemzy a popola, bohatá na magnézium, vápnik a železo, s veľmi dobrou schopnosťou absorbovať vodu;
3. stredomorské podnebie s miernymi zimami a chladnými letami, kde morské vánky zo severu ochladzujú vinohrady;
4. výrazný rozdiel v teplote medzi dňom a nocou, spolu s hmlou od mora, ktorá klesá na vinohrady a udržiava vinič chladným a chráni ho pred silným slnečným žiarením, čo prospieva zvyšovaniu kvality hrozna.

Vzájomné pôsobenie všetkých týchto faktorov, v kombinácii s vplyvom ukladania hrozna na slnečné žiarenie, dáva vína s intenzívnou a komplexnou arómou. Prítomné sú tóny korení, hrozenkového sirupu, čokolády, kávy, čaju, višni, sliviek a fig, čerešňového a višňového džemu a voštiny. Počas vyzrievania sa aróma stáva intenzívnejšou a komplexnejšou. V ústach je víno bohaté, s prekvapujúcou kyslosťou vyvažujúcou sladkosť. Vyvážené, zamatové víno, bohaté na tóny medu a citrónu. Víno je jedinečné komplexnosťou aróm a chutí, skvelou štruktúrou a dĺžkou.

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania vín

Právny rámec:

Vnútroštátna právna úprava

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

1. Pojmy označujúce určité výrobné metódy

V ministerskom výnose č. 280557 z 9. 6. 2005, v ktorom sa stanovuje čas dozrievania, zrenie a umiestnenie na trh vín s označením pôvodu najvyššej kvality a miestnych vín, ako aj pojmy používané pri ich označovaní týkajúce sa metódy výroby alebo prípravy (Vládny vestník, séria II, č. 818, 15. 6. 2005), sa v článku 1 uvádzajú podmienky používania týchto označení:

- „NEOS OINOS“ alebo „NEAPOS OINOS“ (NOVÉ VÍNO)
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ alebo „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ZREJÚCE V SUDE)
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ alebo „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VYZRIEVAJÚCE V SUDE)

2. Uvedenie ročníka na označení

Ak sa na etikete vína použijú pojmy „NEOS OINOS“ alebo „NEAPOS OINOS“ („MLADÉ VÍNO“), je povinné uviesť ročník vína v súlade s článkom 1 ods. 2 ministerského výnosu č. 280557 z 9. 6. 2005, v ktorom sa stanovuje čas dozrievania, zrenie a umiestnenie na trh vín s označením pôvodu najvyššej kvality a miestnych vín, ako aj pojmy používané pri ich označovaní týkajúce sa metódy výroby alebo prípravy (Vládny vestník, séria II, č. 818, 15. 6. 2005).

3. Tradičné pojmy

- Tradičné pojmy v súlade s ministerským výnosom č. 235309 zo 7. 2. 2002 o schválení tradičných pojmov používaných pre vína, ktoré súvisia s označením pôvodu alebo zemepisným označením (Vládny vestník, séria II, č. 179/6.2005).

Podľa uvedeného ministerského výnosu tradičné pojmy, ktoré sa môžu používať na označovanie vín s CHOP Santorini, sú: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Vino z ostrovných viníc], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [Vino z terasových viníc], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [Vino z úbočí], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [Vino zo svahov], Λιαστός [Zo zhrozenkovateného hrozna], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

- Označenie tradičných pojmov, ako sa uvádza v článku 112 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, ktoré súvisia s uvedeným označením pôvodu alebo zemepisným označením.

V súlade s článkom 113 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, a ako je vymedzené a zaznamenané v databáze e-Ambrosia, tradičné pojmy, ktoré sa môžu používať na označovanie vín s CHOP Santorini s podmienkou súladu s príslušnými právnymi predpismi EÚ a s vnútroštátnymi právnymi predpismi, sú:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (Označenie pôvodu vína najvyššej kvality) namiesto CHOP, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) [Ampelonas(es)], Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένου (Špeciálne vybrané), Επιλογή alebo Επιλεγμένος (Výber alebo Vybrané), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) a Λιαστός (Zo zhrozenkovateného hrozna).

Okrem toho:

Νυχτέρι (Nykteri): tradičný názov vyhradený pre suché biele vína s CHOP Santorini, s minimálnym prirodzeným obsahom alkoholu 13,5 obj. %, kvasené v tankoch alebo sudoch a potom dozrievajúce v drevených sudoch najmenej tri mesiace.

Vinsanto: tradičný názov vyhradený pre sladké vína s CHOP Santorini, vyrobené zo zhrozenkovateného hrozna.

Výnimky

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Článok 5 ods. 1 nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o žiadosti o ochranu označení pôvodu, zemepisných označení a tradičných pojmov v sektore vinohradníctva a vinárstva, námietkové konanie, obmedzenie používania, zmeny špecifikácií výrobkov, zrušenie ochrany a označovanie a obchodnú úpravu

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2022/C 143/10)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

Άγιο Όρος/Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Dátum oznámenia: 31. 12. 2021

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Doplnenie znenia, v ktorom sa uvádza, že pri výrobe červeného a bieleho vína zo zhrozenkovateného hrozna sa musí hrozno nechať 10 až 15 dní schnúť.**

Odôvodnenie: Ide o čas potrebný na to, aby hrozno, ktoré je už pri zbere prezreté (obsah cukru viac ako 270 g/l), dosiahlo požadovaný obsah cukru (350 – 370 g/l) a zachovalo si pri tom iné vlastnosti, ako je neporušenosť, zdravie a štavnosť, ktoré umožňujú jeho ľahké lisovanie a výrobu dostatočného množstva hroznej šťavy.

Bod „Vinárske výrobné postupy“ sa zmenil.

2. **Nahradenie písmena b) v bode „Osobitné enologické postupy“**

Písmeno b) v bode „Osobitné enologické postupy“ v bode „Vinárske výrobné postupy“ sa nahradilo takto:

„b) vinič sa vedie buď systémom Gobelet alebo jednoramenným či dvojramenným kordónom, pričom sa používa buď trvalý kordón alebo záložný čapík.“

Odôvodnenie: Tradícia pestovania viniča v oblasti vrchu Atos siaha do 10. storočia nášho letopočtu, keď vinohradníci spočiatku viedli vinič tradičnými formami, ako je Gobelet, ale aj voľnejšími formami (vrátane systému vysokého vedenia viniča na opornej konštrukcii alebo systému nízkeho vedenia pri zemi atď.). Postupom času, keď sa pestovanie viniča stalo viac mechanizované, sa zaviedli modernejšie a účinnejšie systémy vedenia viniča, ako kordón Royat s trvalým kordónom v suchších nezavlažovaných oblastiach alebo Guyotov rez so záložným čapíkom v úrodnejších zavlažovaných oblastiach. Prírodzene vzhľadom na dávnu vinohradnícku tradíciu sa forma Gobelet (hoci je menej výnosná) stále úspešne využíva vo viacerých častiach oblasti vrchu Atos, a to aj preto, že vzhľadom na osobitné duchovné poslanie tejto oblasti nie je obchodná hodnota prvoradá.

Bod „Osobitné enologické postupy“ v bode „Vinárske výrobné postupy“ sa zmenil.

3. **Do odrodovej skladby bielych vín a vín zo zhrozenkovateného hrozna sa pridali nové odrody.**

a) V prípade bieleho vína (suchého, polosuchého, sladkého) sa do odrodovej skladby pridali biele muštové odrody Malagouzia a Alexandrijský muškát, a to v akomkoľvek pomere.

b) V prípade vína zo zhrozenkovateného hrozna sa do odrodovej skladby pridali biele muštové odrody Malagouzia a Alexandrijský muškát, a to v akomkoľvek pomere.

Odôvodnenie: Po roku 1990 sa odroda Malagouzia stala intenzívne pestovanou odrodou viniča a prvýkrát sa začala vo veľkom vysádzať na susediacom polostrove Sithonia. Čoskoro sa stala jednou z najobľúbenejších odrôd v gréckych vinohradoch a v oblasti vrchu Atos sa pestuje už 15 rokov. Je to veľmi životaschopná a výnosná odroda. Keďže je náchylná na botrytídu a citlivá na príliš vysokú vlhkosť, pestuje sa v stredných až vyšších úrovniach vinohradu, väčšinou na svahovitom teréne s lepším odvodňovaním. Tieto podmienky sú charakteristické pre oblasť vrchu Atos, v ktorej sa pestuje s maximálnou starostlivosťou vrátane hnojenia, zavlažovania a odlišovania, ktoré sa vykonáva v lete (vylamovanie letorastov, odstraňovanie listov). Používa sa ako samostatná odroda alebo v kombinácii

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

s inými odrodami, ktoré majú iné charakteristiky (napr. Asyrtiko), na výrobu suchých, polosuchých a sladkých bielych vín. Vína sa vyznačujú miernou kyslosťou a výraznými arómami limetky a broskyne, ak sa vinič pestuje na pozemkoch v blízkosti mora, a takisto zelenými tónmi bazalky a iných aromatických bylín, ak sa vinohrad nachádza vo vyšších nadmorských výškach.

Alexandrijský muškát sa do oblasti vrchu Atos pravdepodobne dostal po roku 1922, keď utečenci priniesli so sebou túto odrodu a vysadili ju najmä v severnom Grécku a na ostrove Limnos. V roku 1934 mních Eulogios Kourilas napísal, že v kláštore Veľká lavra majú „chutné alexandrijské“. Kláštor Simonos Petra sa zo svojich území na ostrove Limnos zásoboval nielen hroznom (počas rokov, keď úroda hrozna v oblasti vrchu Atos nepostačovala na plnenie potrieb mníchov) ale aj množiteľským materiálom. V roku 1960 sa konečne táto odroda úradne zaregistrovala. Na polostrove Atos sa pestuje už približne 100 rokov a dokonale sa prispôbila osobitnej klíme tejto oblasti.

Odrode sa darí v stredne zrnitých, piesčito-ílovitých pôdach oblasti vrchu Atos s pH 6 až 8. Je pomerne životaschopná, výnosná a odolná voči suchu a produkuje veľké hrozno so svetložltou šupkou. Zber sa v závislosti od roka začína medzi koncom augusta a 10. septembrom. V priemere táto odroda vo vinohradoch v oblasti vrchu Atos dozrieva o niečo skôr ako v iných častiach Grécka, kde sa pestuje.

Z Alexandrijského muškátu sa vyrábajú vína čírej žltej farby so zlatým a zeleným odleskom a s arómou, v ktorej prevláda ruža, jazmín, kôstkové ovocie a hrozno, ako aj tóny mäty. Sú to vína so strednou plnosťou a kyslosťou s dobrou (strednou+) koncovkou, za čo vďaka svojmu bohatému aromatickému potenciálu. Vďaka svojmu strednému objemu a strednej kyslosti sa tieto vína používajú v zmesiach s inými odrodami s vyššou kyslosťou, ako je Asyrtiko. Až na veľmi málo výnimiek dokážu vyzrievať najviac štyri roky, a preto sú určené na konzumáciu ako mladé.

Body „Povolené muštové odrody“ a „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ sa zmenili pridaním informácií do bodov „Podrobné údaje o zemepisnej oblasti“, „Údaje o výrobku“ a „Príčinný vzťah“.

4. Do odrodovej skladby červených, ružových, červených likérových vín a vín zo zhrozenkovateného hrozna sa pridali nové odrody:

- a) V prípade červeného vína (suchého, polosuchého, sladkého) sa do odrodovej skladby pridali modré muštové odrody Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko a Hamburský muškát, a to v akomkoľvek pomere.
- b) V prípade ružového vína (suchého a polosuchého) sa do odrodovej skladby pridali modré muštové odrody Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko a Hamburský muškát, a to v akomkoľvek pomere.
- c) V prípade červeného likérového vína sa do odrodovej skladby pridali modré muštové odrody Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko a Hamburský muškát, a to v akomkoľvek pomere.
- d) V prípade vína zo zhrozenkovateného hrozna sa do odrodovej skladby pridali modré muštové odrody Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko a Hamburský muškát, a to v akomkoľvek pomere.

Odôvodnenie: Medzinárodné a viacúčelové odrody Merlot a Cabernet Franc sa pestujú v oblasti vrchu Atos už niekoľko rokov a zatiaľ sa veľmi dobre prispôbili pôde a klimatickým podmienkam v tejto oblasti. Hrozno dobre dozrieva, má rovnomernú farbu a dobrú koncentráciu cukrov. Vína vyrobené z hrozna Merlot sú sýtočervené, telnaté a majú vysoký obsah alkoholu, zatiaľ čo vína z odrody Cabernet Franc sú bohaté na taníny, majú dobrý obsah alkoholu a sú vhodné na dlhé vyzrievanie. Agiorgitiko je viacúčelová grécka odroda. Začala sa pestovať pomerne nedávno v severnom Grécku a zdá sa, že na Chalkidiki, a najmä v oblasti vrchu Atos, si dobre zachováva svoje vlastnosti. Je to výnosná a aromatická odroda, z ktorej sa vyrábajú vína s obsahom jemných tanínov, čím (spolu s Hamburským muškátom) obohacuje skladbu odrôd používaných na výrobu vín s CHZO „Agio Oros“, v ktorých dominujú robustnejšie a viac tanínové odrody. Hamburský muškát je odroda pestovaná v celom Grécku. V oblasti vrchu Atos sa používa najmä na výrobu suchých a stredne suchých ružových vín a polosuchých a sladkých červených vín a červených vín zo zhrozenkovateného hrozna. Poskytuje menšie výnosy ako typická produkcia v tejto oblasti, čoho výsledkom sú špeciálne vína s vysokým obsahom alkoholu, veľmi jemnými tanínmi a príjemnou aromatickou koncovkou.

Body „Povolené muštové odrody“ a „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ sa zmenili pridaním informácií do bodov „Podrobné údaje o zemepisnej oblasti“, „Údaje o výrobku“ a „Príčinný vzťah“.

5. Zavedenie tradičného pojmu „Nama“

Odôvodnenie: „Nama“ je názov sladkého červeného vína (zo zhrozenkovateného hrozna alebo likérového), ktoré sa tradične používa pri slávení svätej omše. Ide o špeciálne vyrobený druh vína s nízkou kyslosťou a nízkym obsahom alkoholu, ktoré sa v oblasti vrchu Atos tradične vyrába po stáročia.

Bod „Tradičné pojmy“ sa zmenil.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov (názvy)

Άγιο Όρος/Agio Oros

2. Druh zemepisného označenia

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno
3. Likérové víno
15. Víno zo zhrozenkovateného hrozna

4. Opis vína (vín)

1. Suché červené víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: tmavočervená s rubínovými odleskami.

Vôňa: intenzívna aróma lesných plodov a korenín, ktorá má však aj tóny vanilky alebo tabaku v závislosti od dĺžky vyzrievania.

Chuť: plná chuť na podnebí s vynikajúcou štruktúrou, dobrou kyslosťou a jemnými tanínmi.

- Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,0 obj. %
- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,5 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najviac 9,0
- Maximálna celková kyslosť: 7,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Ak obsah cukru prevýši 4 g/l, uplatňujú sa podmienky stanovené v časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/33.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

2. *Polosuché červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: tmavočervená s rubínovými odleskami.

Vôňa: príjemná aróma červeného ovocia (čerešňa, višňa).

Chuť: ovocná a jemná na podnebí so zamatovou textúrou a príjemnou koncovkou.

- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,5 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najmenej 4,5 – najviac 17,5
- Maximálna celková kyslosť: 7,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Ak obsah cukru prevýši 12 g/l, uplatňujú sa podmienky stanovené v časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/33.
- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 200 mg/l v prípade červených vín s obsahom cukru vyjadreným ako súčet glukózy a fruktózy, ktorý je najmenej 5 gramov na liter [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

3. *Sladké červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: tmavočervená s purpurovými, rubínovými, fialovými alebo modrastými odleskami, niekedy sa vyzrievaním mení na tehlovočervenú.

Vôňa: komplexná a intenzívne aromatická s výraznými tónmi medu a sušeného ovocia.

Chuť: bohatá a sladká na podnebí s vyváženou kyslosťou.

- Minimálny celkový obsah alkoholu: 15,0 obj. %
- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,5 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najmenej 45
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 300 mg/l v prípade sladkých vín s celkovým obsahom alkoholu 15 obj. % alebo viac a s obsahom cukru 45 g/l [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	300

4. Suché ružové víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: bledoružová, niekedy s oranžovými odleskami.

Vôňa: nádych červeného ovocia a ruží, ale aj energické tóny (čierneho korenia) v závislosti od použitej odrody.

Chuť: Vôňa sa prenáša do chuti, ktorá má dlhú koncovku, je príjemná a ovocná na podnebí a osviežujúco kyslá.

- Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,0 obj. %
- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najviac 9,0
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Ak obsah cukru prevyší 4 g/l, uplatňujú sa podmienky stanovené v časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/33.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

5. Polosuché ružové víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: tmavoružová alebo oranžová v závislosti od stupňa vylisovania.

Vôňa: charakteristická vôňa sladkého červeného ovocia (jahody, maliny a čerešne).

Chuť: stredne plná charakteristická svojou masťnosťou, celkovo vyvážená vďaka jemnej kyslosti vyváženej sladkosťou.

- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najmenej 4,5 – najviac 17,5
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Ak obsah cukru prevyší 12 g/l, uplatňujú sa podmienky stanovené v časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/33.
- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 250 mg/l v prípade ružových vín s obsahom cukru vyjadreným ako súčet glukózy a fruktózy, ktorý je najmenej 5 gramov na liter [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/334].

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	250

6. Suché biele víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: kryštálová, číra žltá so zelenými odleskami.

Vôňa: prevažne nádychy citrusového ovocia a ovocia s bielou dužinou (broskyňa, jablko).

Chuť: typicky svieža a vyvážená s dlhou koncovkou.

- Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,0 obj. %
- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najviac 9,0
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Ak obsah cukru prevyší 4 g/l, uplatňujú sa podmienky stanovené v časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/33.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

7. Polosuché biele víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: žiarivo zlatožltá.

Vôňa: živá a ovocná s výraznými kvetinovými arómami.

Chuť: okrúhla s výraznou kyslosťou a dobrou štruktúrou na podnebí.

- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najmenej 4,5 – najviac 17,5
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Ak obsah cukru prevýši 12 g/l, uplatňujú sa podmienky stanovené v časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/33.
- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 250 mg/l v prípade bielych vín s obsahom cukru vyjadreným ako súčet glukózy a fruktózy, ktorý je najmenej 5 gramov na liter [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	250

8. Sladké biele víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: žltá so zelenými odleskami, ktorá sa môže vyzretím zmeniť na tmavožltú.

Vôňa: komplexná a intenzívna s ovocnými, kvetinovými alebo sladkými korenistými tónmi v závislosti od použitej odrody.

Chuť: vyvážená a sladká, na podnebí plná s dlhou aromatickou koncovkou.

- Minimálny celkový obsah alkoholu: 15,0 obj. %
- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,0 obj. %
- Celkový obsah cukru (g/l): najmenej 45
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.

- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 300 mg/l a celkový obsah alkoholu presahuje 15 obj. % [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	300

9. Červené líkérové víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: tmavopurpurová s rubínovými odleskami.

Vôňa: intenzívna vôňa orechov, sušeného ovocia, medu, vosku a tmavej čokolády.

Chuť: na podnebí živá, bujná a plná s vyváženou, sladkou chuťou.

- Maximálny skutočný obsah alkoholu: 22,0 obj. %
- Minimálny celkový obsah alkoholu: 17,5 obj. %
- Minimálny obsah cukru: najmenej 221 g/l v hroznovom mušte
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého v líkérových vínach je 200 mg/l a obsah cukru je najmenej 5 g/l [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

10. Biele víno zo zhrozenkovateného hrozna

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: tmavožltá s kávovo sfarbenými odrazmi v závislosti od dĺžky vyzrievania.

Vôňa: komplexná vôňa, v ktorej sa sladké koreniny, ako škoricca a ruža, spájajú so sušeným ovocím, ako marhule alebo hrozienka.

Chuť: jemná a sladká na podnebí so sviežou kyslosťou a veľmi dobrou štruktúrou.

- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 16,0 obj. %
- Minimálny celkový obsah cukru (g/l): 45
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého v sladkých vínach zo zhrozenkovateného hrozna je 400 mg/l a obsah zvyškového cukru vyjadreného ako cukor je najmenej 45 g/l [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	400

11. Červené víno zo zhrozenkovateného hrozna

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: tmavá karamelová s koralovočervenými odleskami.

Vôňa: komplexný buket sušeného ovocia – fig, marhúľ, hrozienok – a sladkých korenín.

Chuť: komplexná, plná na podnebí s vyváženou sladkou chuťou a nádychmi sušeného ovocia, ako sú marhule a figy.

- Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 16,0 obj. %
- Minimálny obsah cukru: 140 g/l
- Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah alkoholu musí byť v súlade s hodnotami stanovenými príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- Maximálny povolený obsah oxidu siričitého v sladkých vínach zo zhrozenkovateného hrozna je 400 mg/l a obsah zvyškového cukru vyjadreného ako cukor je najmenej 45 g/l [v súlade s výnimkou stanovenou v časti B prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	400

5. Vinárske výrobné postupy

5.1. Osobitné enologické postupy

1. Systém vedenia viniča

Pestovateľský postup

Vinič sa vedie buď systémom Gobelet alebo jednoramenným či dvojramenným kordónom, pričom sa používa buď trvalý kordón alebo záložný čapík.

2. Výroba bielych vín a bielych vín zo zhrozenkovateného vína

Enologické obmedzenia

a) Biele vína

Biele víno s CHZO „Agio Oros“ sa vyrába modernými vinárskymi technikami. Počas alkoholového kvasenia teplota nesmie presiahnuť 20 °C.

b) Biele vína zo zhrozenkovateného hrozna

Hrozno sa zberá prezreté (obsah cukru >270 g/l) a potom sa necháva schnúť na slnku 10 – 15 dní, až kým sa nedosiahne požadovaný obsah cukru 350 – 370 g/l. Hrozno sa potom lisuje, čím sa získa hroznový mušt, a potom nasleduje alkoholové kvasenie pri kontrolovanej teplote 16 – 18 °C.

3. Výroba červených vín, červených vín zo zhrozenkovateného hrozna, červených likérových vín a ružových vín

Enologické obmedzenia

a) Červené vína

Červené víno s CHZO „Agio Oros“ sa vyrába tradičnými postupmi na výrobu červeného vína.

b) Červené vína zo zhrozenkovateného hrozna

Hrozno sa zberá prezreté (obsah cukru >270 g/l) a potom sa necháva schnúť na slnku 10 – 15 dní, až kým sa nedosiahne požadovaný obsah cukru 350 – 370 g/l. Hrozno sa potom vylisuje a uloží sa do vinifikátora, v ktorom prebieha alkoholové kvasenie pri kontrolovanej teplote 20 – 22 °C.

c) Červené likérové vína

Po odstopkovaní a jemnom lisovaní sa hrozno uloží do vinifikátora, v ktorom začne alkoholové kvasenie. Alkoholové kvasenie prebieha pri kontrolovanej teplote 20 – 22 °C. Víno sa oddeľuje od hroznových výliskov potom, ako dosiahne požadované organoleptické vlastnosti. Pridá sa neutrálny alkohol vínneho pôvodu s obsahom alkoholu najmenej 96 obj. %, aby sa zastavilo alkoholové kvasenie, a kvasinky sa odstránia filtráciou.

d) Ružové vína

Ružové víno s CHZO „Agio Oros“ sa vyrába modernými vinárskymi technikami. Počas alkoholového kvasenia teplota nesmie presiahnuť 20 °C.

4. Osobitné enologické postupy pri výrobe vín

Osobitný enologický postup

- a) Pri výrobe polosuchých, polosladkých a sladkých vín sa povoľuje úprava obsahu zvyškového cukru v súlade s príslušnými ustanoveniami [časť D prílohy I k nariadeniu (EÚ) 2019/934].
- b) Likérové víno sa vyrába z hroznového muštu, ktorý prešiel čiastočným kvasením a ktorého prirodzený obsah alkoholu je najmenej 12 obj. %, alebo z vína, prípadne zo zmesi hroznového muštu a vína, do ktorej sa pridá neutrálny alkohol vínného pôvodu buď samostatne alebo v zmesi vrátane alkoholu získaného destiláciou sušeného hrozna so skutočným obsahom alkoholu najmenej 96 obj. %, alebo destiláciou vína alebo sušeného hrozna so skutočným obsahom alkoholu najmenej 52 obj. % a najviac 86 obj. %.
- c) Víno zo zhroznokovateného hrozna sa vyrába z hroznového muštu, ktorý bol ponechaný na slnku alebo v tieni 10 – 15 dní, aby sa čiastočne dehydratoval. Z tohto hroznového muštu sa vyrába víno, pričom pred alkoholovým kvasením, počas neho ani po ňom sa nepridáva hroznový mušt ani rektifikovaný zahustený hroznový mušt či alkohol poľnohospodárskeho pôvodu alebo destilát, a nevykonáva sa nijaké zahusťovanie tohto muštu zo zhroznokovateného hrozna. Obsah cukru a alkoholu konečného výrobku pochádza výlučne z vinifikovaného hrozna.

5.2. Maximálne výnosy

1. Maximálny hektárový výnos v hektolitroch konečného výrobku

96 hl na hektár

2. Maximálny hektárový výnos v kilogramoch hrozna

12 000 kilogramov hrozna na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Vymedzená oblasť výroby vín s CHZO „Agio Oros“ sa nachádza v nadmorskej výške medzi 10 až 400 m, zahŕňa administratívnu oblasť vrchu Atos a susednú lokalitu Ouranoupoli patriacu do obce Stageira-Akanthos v prefektúre Chalkidiki.

7. Hlavné muštové odrody

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

Alexandrijský muškát B

Hamburský muškát N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou

8. Opis súvislostí

8.1. Historické, kultúrne a spoločenské súvislosti

1. Historické súvislosti

Viacere písomné svedectvá mníchov svedčia o dobre rozvinutých vinohradoch v oblasti vrchu Atos. V knihe, ktorú napísal mních Eulogios Kourilas Lauriotis, sa nachádza veľa zmienok o pestovaní viniča. Rozsah pestovania viniča v kláštorech v oblasti vrchu Atos, ktoré majú všetky dodnes svoje výrobné vína, možno vidieť v historických prameňoch. Za zmienku stojí, že každý kláštor vyprodukoval približne 80 až 100 ton vína ročne. Okrem 20 kláštorov sa v oblasti vrchu Atos nachádzajú aj závislé územia – známe ako sväté skity alebo asketické usadlosti, či sväté bunky, ktoré si pestujú vlastný vinič a vyrábajú víno na vlastnú spotrebu. Tradične sa tu pestujú odrody Limnio, Fokianos, Mavroudi, Roditis a Alexandrijský muškát. Cudzie odrody ako Merlot, Cabernet Sauvignon a Syrah sa tu pestujú od 90. rokov minulého storočia. Okrem toho za posledných 15 rokov sa na viacerých miestach uskutočnila nová výsadba odrôd Malagouzia, Agiorgitiko, Hamburský muškát a Cabernet Franc. Zdá sa, že sa veľmi dobre aklimatizovali a začali produkovať výborné vína typické pre oblasť.

Založenie kláštorov v oblasti vrchu Atos viedlo ku organizovanému pestovaniu viniča a k veľkovýrobe vína. V obchodnom „dohovore“ z roku 972 nášho letopočtu sa prvýkrát stanovili pravidlá na obchodovanie s vínom v rámci oblasti vrchu Atos, ale obchod s kláštornými vínami sa čoskoro začal rozvíjať aj za jej hranicami. Počas ďalšieho tisícročia zohrávali kláštory v mnohých častiach Grécka úlohu správcov vinohradníctva a v rámci tejto úlohy viedli dobre riadené výrobné vína.

2. Historické súvislosti v prípade likérových vín a vín zo zhrozienkoveného hrozna

Likérové vína a vína zo zhrozienkoveného hrozna sa v tejto oblasti tradične vyrábali už pred 1 000 rokmi, keď mnísi okrem suchých vín vyrábali aj množstvo sladkého vína. Išlo o výnimočné víno, ktoré sa podávalo k jedlám počas dôležitých kresťanských osláv a sviatkov.

Vysoké teploty a vysoký počet hodín slnečného svitu v tejto oblasti poskytujú vhodné podmienky na hromadenie cukrov v hrozne, ktoré mu dodávajú primeraný obsah alkoholu a aromatické zložky potrebné na výrobu kvalitných vín (likérových vín a vín zo zhrozienkoveného hrozna).

Časom sa tieto vína preslávili dokonca aj mimo oblasti výroby a vďaka svojej kvalite a jedinečným organoleptickým vlastnostiam sa stali známymi v celom Grécku.

Miestne vinárske podniky začali asi pred 20 rokmi tieto vína systematicky vyrábať a distribuovať, pričom využívajú tradičné metódy v kombinácii s modernou technológiou.

Počas tohto obdobia sa ich popularita naďalej rozširovala a ich názvy sa stali neoddeliteľne prepojené s oblasťou výroby, pretože za svoje osobitné vlastnosti vďaka použitým odrodám v kombinácii s pôdou a klimatickými podmienkami a spôsobu výroby.

3. Kultúrne, spoločenské a hospodárske súvislosti

Vinohrady a víno sú od pradávna neoddeliteľne späté s kultúrnym, spoločenským a hospodárskym životom miestnych obyvateľov. Toto prepojenie pretrváva dodnes, o čom svedčia podujatia a konferencie organizované na podporu vína, ako aj miestnych kultúrnych tradícií. Vína zo zhrozienkoveného hrozna a likérové vína zohrávajú výnimočnú úlohu pri určitých spoločenských, kultúrnych a náboženských príležitostiach.

8.2. Zemepisná oblasť

1. Zemepisné prostredie a zemepisný pôvod

Vinohradnícka oblasť, v ktorej sa môže vyrábať víno s CHZO „Agio Oros“, sa nachádza v administratívnej oblasti polostrova Atos. Vinohrady sa väčšinou nachádzajú pri mori alebo na svahoch do výšky 400 metrov nad morom. Pôdy majú dobré hodnoty pH, sú stredne zrnité, zvyčajne piesčito-ílovité až ílovito piesčité a na niektorých miestach piesčito-hlinité bez prílišnej salinity, majú vysoký obsah železa, medi a horčíka a dostatočný obsah fosforu a mangánu.

Z geologického hľadiska je polostrov Atos pokračovaním geologického útvaru Rodopy a prevládajú tu metamorfované kryštalické horniny (rula, nefrit, vápenec, kryštalický vápenec a mramor) a vyvreté horniny (žula, grandiority a ofiolity).

Z morfológického hľadiska sa vyznačuje strmými svahmi pozdĺž pobrežia, členitými záhybmi a prítomnosťou vrchu Atos, ktorý stúpa prudko ako pyramída až do výšky 2 033 m. Klíma na polostrove Atos je ovplyvnená týmto drsným terénom, ku ktorému sa na južnom cípe pridávajú strmé pobrežia a morské prúdy.

Podľa meteorologických údajov z meteorologických staníc Arnaia, Neos Marmaras a Stratoni je podnebie v oblasti vrchu Atos pobrežné stredomorské v nižších oblastiach, kontinentálne stredomorské vo vyšších oblastiach a vlhké kontinentálne v horách. Toto prechodné stredomorské podnebie sa vyznačuje miernymi zimami a chladnými letami. V nížinách aj horských oblastiach je mikroklima, v ktorej sa len veľmi zriedkavo vyskytnú škodlivé mrazy a extrémne vysoké teploty.

Najteplejšími mesiacmi sú júl a august s priemernými najvyššími teplotami počas dňa približne 31 °C. Najchladnejšími mesiacmi sú január a február s priemernou dennou teplotou okolo 8 °C, čo však nespôsobuje problémy, pretože priemerná najnižšia teplota zostáva nad 0 °C.

Priemerný ročný úhrn zrážok sa pohybuje od 470 mm (na rovinách) až do 850 mm (v horách), pričom od októbra do apríla prší najviac.

Vietor býva zvyčajne severoseverovýchodný, okrem leta, keď prevládajú južné vetry. Výnimočnou vlastnosťou podnebia na Chalkidiki je to, že hoci sa táto oblasť nachádza v severnom Grécku, leží v rovnakom izotermickom pásme minimálnych a maximálnych teplôt ako južnejšie oblasti, napríklad Messinia, Etoloakarnania a Attica, a to vďaka svojmu dlhému pobrežiu Egejského mora (630 km).

2. Zemepisné prostredie a zemepisný pôvod – likérové víno a víno zo zhrozenkovateného vína

Svahovité, suché a ľahké piesčité pôdy v kombinácii s miestnym stredomorským podnebím s chladnými zimami, chladnými vzdušnými prúdmi a množstvom slnečného svitu v lete vytvárajú ideálne podmienky na pestovanie kvalitnejšieho hrozna, ktoré dozrieva skôr, má vyšší obsah cukru, lepšiu farbu, uspokojivú fenolickú zrelosť a vysoký obsah alkoholu, čo sú základné enologické vlastnosti potrebné na výrobu likérových vín a vín zo zhrozenkovateného hrozna.

Vysoké teploty koncom leta, ktoré poskytujú priaznivé podmienky na hrozenkovatenie hrozna, v kombinácii s množstvom slnečného svitu vytvárajú ideálne podmienky na výrobu vín zo zhrozenkovateného hrozna a likérových vín, ktoré majú vynikajúcu kvalitu a vysokú obchodnú hodnotu.

8.3. Údaje o výrobku

1. Údaje o výrobku

Kvalitatívne vlastnosti vín s CHZO „Agio Oros“ sú výsledkom klimatických podmienok a rôznych typov pôdy tejto oblasti, v kombinácii s pestovanými odrodami viniča, spôsobmi starostlivosti o vinič a vinárskymi technikami.

2. Údaje o výrobku v kategórii „víno“

Biele vína s CHZO „Agio Oros“ majú čiru žltú farbu so zelenkastými odleskami alebo intenzívnu zlatožltú farbu, ak víno vyzrievalo v dubových sudoch. Ich vôňa sa menia podľa typu, odrody a vyzrievania, ale vyznačujú sa najmä tónmi exotického a letného ovocia, jazmínu, citrusov a vanilky. Vína sú na podnebí okrúhle a osviežujúco kyslé a v závislosti od toho, ako boli vyrobené, majú komplexnú bohatú chuť a dlhú koncovku.

Červené vína s CHZO „Agio Oros“ majú sýtočervenú farbu s modrastými odleskami a vôňa červeného ovocia, korenín, sušeného ovocia a vanilky. Ideálne klimatické podmienky, ktoré panujú v danej oblasti a ktoré zabezpečujú optimálnu fyziologickú a fenolickú zrelosť hrozna, vnášajú do vín štruktúrovanú, vyváženú chuť a jemné taniny.

Ružové vína s CHZO „Agio Oros“ sú ružové alebo rubínové až svetločervené s modrastými alebo oranžovými odleskami a vôňou červeného ovocia. Vyznačujú sa sviežosťou, vyváženou chuťou a kyslosťou.

3. Údaje o výrobku v prípade likérových vín a vín zo zhrozenkovateného hrozna

V prípade červených a bielych vín zo zhrozenkovateného hrozna s CHZO „Agio Oros“ sa hrozno z viniča zberá v pokročilom štádiu dozrievania a potom sa necháva schnúť na slnku 10 – 15 dní, aby sa dosiahla vyššia koncentrácia cukrov. Alkoholové kvasenie prebieha pomaly a samo sa ukončí. Zostane po ňom dostatočné množstvo zvyškového cukru, ktorý dodáva vínu charakteristickú sladkú chuť. Víno vyzrieva v dubových sudoch 1 až 2 roky, čo mu dodáva bohaté, jemné telo a komplexnú chuť. Hlavnými vôňami sú koreniny, sušené ovocie a orechy, figy, hrozienka a marhule.

V prípade likérových vín s CHZO „Agio Oros“ je výrobný postup trochu odlišný. Počas rokov s priaznivými poveternostnými podmienkami sa hrozno necháva prezrieť na viniči, aby sa zvýšil jeho obsah cukru, a alkoholové kvasenie sa prerušuje pridaním alkoholu, aby sa dosiahol požadovaný obsah alkoholu. Ide zvyčajne o červené vína s nízkym až stredným obsahom alkoholu, husté a masné na podnebí a s bohatou vôňou, v ktorej prevládajú najmä hrozienka, tmavá čokoláda a sušené ovocie.

8.4. Príčinný vzťah

1. Príčinný vzťah

Jedinečnosť vín s CHZO „Agio Oros“ spočíva v spojení osobitných vlastností danej oblasti (pôda, podnebie a vplyv vetrov v lete), pestovaných odrôd a používaných pestovateľských postupov.

2. Príčinný vzťah v kategórii „víno“

Všetky odrody sa dokonale prispôsobili oblasti vrchu Atos a produkujú vína s bohatým buketom voní charakteristických pre túto oblasť a s plnou a vyváženou chuťou. V dôsledku teplého a suchého počasia, ktoré panuje v danej oblasti, a typu pôd dozrieva hrozno v závislosti od odrody od polovice augusta do polovice septembra.

Okrem tradičných bielych muštových odrôd pestovaných v danej oblasti (Roditis, Asyrtiko, Athiri) a cudzích odrôd, ktoré sa úspešne odskúšali (Chardonnay a Sauvignon Blanc), sa v oblasti veľmi dobre aklimatizovala aj nedávno zavedená odroda Malagouzia. Keďže je citlivá na príliš vysokú vlhkosť, pestuje sa v stredných až vyšších úrovniach vinohradu. Hrozno dozrieva koncom augusta, čo dodáva vínam vyšší obsah alkoholu, dobrú kyslosť a vône tropického ovocia, citrusov (najmä limetky) a bazalky.

Modré muštové odrody sa pestujú v najstrmších častiach vinohradu s lepším odvodňovaním. Vďaka tomu vinič zadržiava menej vody, čo umožňuje lepšie alkoholové a fenolické dozrievanie hrozna. Kým z hrozna pestovaného na piesčitých pôdach vzniká víno s jemnými arómami, vína z hrozna z pôd s vysokým podielom ílu sa vyznačujú výrazným fenolickým charakterom.

Modrou muštovou odrodou, ktorá sa tradične používa na výrobu vína „Agio Oros“, je Limnio, ktorá sa zároveň považuje za najstaršiu grécku registrovanú mušтовую odrodu. Okrem odrody Limnio sa však vo výraznej miere pestujú aj odrody Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge a Syrah, z ktorých sa vyrábajú kvalitné červené vína bohaté na taníny s vysokým obsahom alkoholu a dlhou koncovkou. V posledných rokoch sa odskúšali aj ďalšie odrody, ako sú Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko a Hamburský muškát. Z týchto odrôd sa vyrábajú vína s dobrou štruktúrou a intenzívnymi odrodovými arómami červeného ovocia. V prípade odrôd Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge a Cabernet Franc začína hrozno dozrievať v druhej polovici augusta, zatiaľ čo odrody Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro a Hamburský muškát dozrievajú počas prvých desiatich dní v septembri.

Z odrody Merlot vznikajú vína s vysokým obsahom alkoholu, jemnými tanínmi a vôňou čerešní a malín, zatiaľ čo z odrody Cabernet Franc, ktorá dozrieva neskôr, vznikajú vína s robustnou štruktúrou a sýtou farbou, ktoré sú vhodné na dlhé vyzrievanie. Z odrody Cabernet Franc sa vyrábajú vína s korenistými tónmi a charakteristickými arómami (najmä drobného červeného ovocia a čierneho korenia) s dobrou hĺbkou a koncentráciou a s obzvlášť vysokým obsahom antokyanínov.

Z odrody Agiorgitiko vznikajú vína s vysokým obsahom alkoholu, jemnými arómami čerešne, čokolády a korenín a so schopnosťou stredne dlhého až dlhého zrenia.

Z Hamburského muškátu vznikajú vína s intenzívnymi arómami typickými pre túto odrodu, ktoré pripomínajú ružu. Pestuje sa v najúrodnejších, hlbokých pôdach, kde hrozno získava svoje najlepšie organoleptické vlastnosti a svoju výnimočnú farbu, veľkosť a vôňu.

3. Príčinný vzťah v prípade likérových vín a vín zo zhrozienvateného hrozna

Likérové vína a vína zo zhrozienvateného hrozna vyrábané v oblasti vrchu Atos sú výnimočné vďaka ideálnemu prostrediu vytvorenému kombináciou pôdy a najmä klimatických podmienok oblasti, v ktorej sa vyrábajú. Výroba týchto vín v súčasnosti predstavuje 10 až 15 % celkovej produkcie vína v tejto oblasti.

Na výrobu týchto vín možno použiť niekoľko odrôd v závislosti od toho, aké organoleptické vlastnosti si želá výrobca vína vo svojom výrobku vyzdvihnúť. Najčastejšie sa používajú vysoko aromatické odrody, ako je Malagouzia a Hamburgský muškát, zatiaľ čo tradične sa používajú modré muštové odrody, ako je Merlot, Limnio, Xinomavro a Grenache Rouge, ktorých výsledkom sú likérové vína alebo vína zo zhrozienvateného hrozna karamelovej až červenej farby s bohatou koncovkou a komplexným buketom sušeného ovocia a sladkých korenín.

Tieto vína sa prezentujú na národných a medzinárodných súťažiach vín.

9. Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Výnimky

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

V článku 4 písm. c) spojenej ministerskej vyhlášky č. 392169/20.10.1999 o všeobecných pravidlách používania pojmu „vidiecke víno“ pri opise stolového vína (grécky úradný vestník, zväzok 2, č. 1985/8.11.99) v znení zmien zavedených spojenou ministerskou vyhláškou č. 321813/29.8.2007 sa uvádza:

„Pojem, vidiecke víno“ sa môže používať so zemepisným označením vzťahujúcim sa na región, administratívnu jednotku alebo vinársku oblasť, ktoré sú menšie ako administratívna jednotka pre stolové vína vyrobené vo vinárskych prevádzkach nachádzajúcich sa v danej administratívnej jednotke alebo v susediacich administratívnych jednotkách.“

Výnimky

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Článok 5 ods. 1 nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 zo 17. októbra 2018, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o žiadosti o ochranu označení pôvodu, zemepisných označení a tradičných pojmov v sektore vinohradníctva a vinárstva, námietkové konanie, obmedzenie používania, zmeny špecifikácií výrobkov, zrušenie ochrany a označovanie a obchodnú úpravu.

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania vín

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatkové ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

A. Pojmy týkajúce sa určitých výrobných metód

V článkoch 3 a 4 ministerskej vyhlášky č. 280557/9.6.2005 o vymedzení obdobia zrenia, vyzrievania a uvádzania na trh vín s označením pôvodu najvyššej kvality a vidieckych vín, ako aj o vymedzení označení používaných na ich etiketách, týkajúcich sa výrobného spôsobu alebo postupu (grécky úradný vestník, zväzok 2, č. 818/15-6-2005), sa stanovujú podmienky na použitie týchto označení:

- „NEΟΣ ΟΙΝΟΣ“/„ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (mladé víno),
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“/„ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vyzrievanie v sude alebo vyzrievané v sude),
- „ΠΑΛΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ alebo „ΠΑΛΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (zrenie v sude alebo zrejúce v sude),
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ alebo „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vinifikácia a vyzrievanie v sude alebo vinifikované a vyzrievané v sude),
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“/„ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vinifikácia v sude alebo vinifikované v sude).

B. Uvádzanie ročníka na etikete

Ak je na etikete vína uvedené označenie „NEΟΣ ΟΙΝΟΣ“/„ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ („mladé víno“), je povinné uviesť ročník podľa článku 1 ods. 2 ministerskej vyhlášky č. 280557/9.6.2005 o vymedzení obdobia zrenia, vyzrievania a uvádzania na trh vín s označením pôvodu najvyššej kvality a vidieckych vín, ako aj o vymedzení označení používaných na ich etiketách, týkajúcich sa výrobného spôsobu alebo postupu (grécky úradný vestník, zväzok 2, č. 818/15-6-2005)

C. Tradičné pojmy

- Tradičné pojmy v súlade s ministerskou vyhláškou 235309/7.2.2002 o uznaní tradičných pojmov pre vína (grécky úradný vestník, zväzok 2, č. 179/19-2002), ktoré súvisia s označením pôvodu alebo so zemepisným označením.

V súlade s uvedenou ministerskou vyhláškou sa na označovanie vín s CHZO „Agio Oros“ môžu používať tieto tradičné pojmy:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (biele z bieleho hrozna), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noir (biele z modrého hrozna), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (biele z ružového hrozna alebo biele zo sivého hrozna), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines (víno z vrchoviny), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΤΙΩΝ/Vin de coteaux (víno zo svahov).

- Tradičné pojmy v súlade s článkom 112 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 súvisiace s označením pôvodu alebo so zemepisným označením.

V súlade s článkom 113 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a podľa vymedzenia a registrácie v elektronickej databáze „e-ambrosia“ sa môžu používať a chrániť tieto tradičné pojmy vzťahujúce sa na CHZO „Agio Oros“, pokiaľ sú splnené príslušné podmienky právnych predpisov EÚ a vnútroštátnych právnych predpisov:

Τοπικός Οίνος (vidiecke víno) namiesto CHZO,

Αγρέπαυλη (Agreparlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) [Ampelonas(es)], Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) a Νάμα (Nama) v prípade sladkých vín, vín zo zhrozenkovateného hrozna a likérových vín.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK