

Uradni list

Evropske unije

C 143



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 65

31. marec 2022

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2022/C 143/01	Sporočilo o objavi količine proizvodnje surovega mleka v skladu s členom 149(5) Uredbe (EU) Article 149(5)št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta	1
---------------	--	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Svet

2022/C 143/02	Sklep Sveta z dne 29. marca 2022 o imenovanju članov in nadomestnih članov Svetovalnega odbora za varnost in zdravje pri delu za Češko, Francijo in Švedsko	3
---------------	---	---

Evropska komisija

2022/C 143/03	Menjalni tečaji eura — 30. marec 2022	5
---------------	---	---

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2022/C 143/04	Posodobitev referenčnih zneskov za prehod zunanjih meja iz člena 6(4) Uredbe (EU) 2016/399 Evropskega parlamenta in Sveta o Zakoniku Unije o pravilih, ki urejajo gibanje oseb prek meja (Zakonik o schengenskih mejah)	6
---------------	---	---

SL

INFORMACIJE V ZVEZI Z EVROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

Nadzorni organ Efte

2022/C 143/05	Mejne vrednosti iz direktiv 2014/23/EU, 2014/24/EU, 2014/25/EU in 2009/81/ES, izražene v nacionalnih valutah držav Efte.....	8
2022/C 143/06	Ukrep ne pomeni državne pomoči v smislu člena 61(1) Sporazuma EGP.....	9
2022/C 143/07	Državna pomoč – Odločitev o nevložitvi ugovora.....	10
2022/C 143/08	Državna pomoč – Odločitev o nevložitvi ugovora.....	11

V Objave

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2022/C 143/09	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.....	12
2022/C 143/10	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.....	28

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Sporočilo o objavi količine proizvodnje surovega mleka v skladu s členom 149(5) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾

(2022/C 143/01)

<i>Letni podatki (1 000 t) (*)</i>				
Količine proizvodnje surovega mleka (**) v skladu s členom 149(5) Uredbe (EU) št. 1308/2013				
2020	Kravje	Ovčje	Kozje	Bivolčije
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⁾ ULL 347, 20.12.2013, str. 671.

Letni podatki (1 000 t) ()*

Količine proizvodnje surovega mleka (**) v skladu s členom 149(5) Uredbe (EU) št. 1308/2013

2020	Kravje	Ovčje	Kozje	Bivolčije
PL	14 821,82	0,54	8,51	0,00
PT	1 993,61	74,31	31,20	0,00
RO	3 679,60	426,00	240,80	16,10
SI	630,65	0,49	2,06	0,00
SK	917,69	11,39	0,46	0,00
FI	2 406,52	0,00	0,00	0,00
SE	2 772,74	0,00	0,00	0,00
EU-27	154 399,73	2 965,06	2 490,52	289,95

(*) 0,00: nič ali manj kot 5 t.

(**) Proizvodnja mleka na kmetijah v letu 2020. EUROSTAT – NewCronos, Products Obtained.

(***) Sporočeno s strani države članice in/ali ocenjena/izračunana proizvodnja.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

SVET

SKLEP SVETA

z dne 29. marca 2022

**o imenovanju članov in nadomestnih članov Svetovalnega odbora za varnost in zdravje pri delu za
Češko, Francijo in Švedsko**

(2022/C 143/02)

SVET EVROPSKE UNIJE JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Sklepa Sveta z dne 22. julija 2003 o ustanovitvi Svetovalnega odbora za varnost in zdravje pri delu ⁽¹⁾ in zlasti člena 3 Sklepa,

ob upoštevanju seznamov kandidatov, ki so jih Svetu posredovale vlade držav članic,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Svet je s Sklepom z dne 24. februarja 2022 ⁽²⁾ imenoval člane in nadomestne člane Svetovalnega odbora za varnost in zdravje pri delu za obdobje od 1. marca 2022 do 28. februarja 2025.
- (2) Vlade Češke, Francije in Švedske so predlagale nadaljnje kandidate za več prostih mest, ki jih je treba zapolniti –

SPREJEL NASLEDNJI SKLEP:

Člen 1

Za člane in nadomestne člane Svetovalnega odbora za varnost in zdravje pri delu se za obdobje do 28. februarja 2025 imenujejo:

I. PREDSTAVNIKI VLAD

Država članica	Člani	Nadomestni člani
Francija	Anne AUDIC	Nicolas BESSOT Lucie MEDIAVILLA
Švedska	Anne-Sofie DALENG	Viktorija BERGSTRÖM Magnus FALK

⁽¹⁾ UL C 218, 13.9.2003, str. 1.⁽²⁾ Sklep Sveta z dne 24. februarja 2022 o imenovanju članov in nadomestnih članov Svetovalnega odbora za varnost in zdravje pri delu (UL C 92, 25.2.2022, str. 1).

II. PREDSTAVNIKI SINDIKATOV

Država članica	Člani	Nadomestni člani
Česka	Jiří VAŇÁSEK	Radka SOKOLOVÁ
Francija	Abderrafik ZAIGOUCHE	Edwina LAMOUREUX Jean-Paul ZERBIB
Švedska	Cyrene WAERN	Karin FRISTEDT Ulrika HAGSTRÖM

III. PREDSTAVNIKI ORGANIZACIJ DELODAJALCEV

Država članica	Člani	Nadomestni člani
Česka	Miroslav HORKÝ	Martin RÖHRICH Martina KROUPOVÁ
Francija	Franck GAMBELLI	Nathalie BUET Patrick LEVY
Švedska	Cecilia ANDERSSON	Malin NILSSON Tommy LARSSON

Člen 2

Svet bo pozneje imenoval člane in nadomestne člane, ki še niso bili predlagani.

Člen 3

Ta sklep začne veljati na dan sprejetja.

V Bruslju, 29. marca 2022

Za Svet
predsednik
A. TAQUET

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

30. marec 2022

(2022/C 143/03)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1126	CAD	kanadski dolar	1,3891
JPY	japonski jen	135,47	HKD	hongkonški dolar	8,7081
DKK	danska krona	7,4391	NZD	novozelandski dolar	1,5947
GBP	funt šterling	0,84563	SGD	singapurski dolar	1,5064
SEK	švedska krona	10,3498	KRW	južnokorejski won	1 346,97
CHF	švicarski frank	1,0309	ZAR	južnoafriški rand	16,1288
ISK	islandska krona	142,20	CNY	kitajski juan	7,0666
NOK	norveška krona	9,6398	HRK	hrvaška kuna	7,5720
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 957,24
CZK	češka krona	24,450	MYR	malezijski ringit	4,6779
HUF	madžarski forint	368,13	PHP	filipinski peso	57,906
PLN	poljski zlot	4,6679	RUB	ruski rubelj	
RON	romunski leu	4,9477	THB	tajski bat	37,144
TRY	turška lira	16,3296	BRL	brazilski real	5,2808
AUD	avstralski dolar	1,4809	MXN	mehiški peso	22,1557
			INR	indijska rupija	84,3800

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Posodobitev referenčnih zneskov za prehod zunanjih meja iz člena 6(4) Uredbe (EU) 2016/399 Evropskega parlamenta in Sveta o Zakoniku Unije o pravilih, ki urejajo gibanje oseb prek meja (Zakonik o schengenskih mejah) ⁽¹⁾

(2022/C 143/04)

Objavljeni referenčni zneski za prehod zunanjih meja iz člena 6(4) Uredbe (EU) 2016/399 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. marca 2016 o Zakoniku Unije o pravilih, ki urejajo gibanje oseb prek meja (Zakonik o schengenskih mejah) ⁽²⁾, temeljijo na informacijah, ki jih države članice sporočijo Komisiji v skladu s členom 39 Zakonika o schengenskih mejah.

Poleg objave v Uradnem listu je na voljo mesečna posodobitev na spletišču Generalnega direktorata za migracije in notranje zadeve.

REFERENČNI ZNESKI, KI SE ZAHTEVAJO ZA PREHOD ZUNANJIH MEJA IN JIH DOLOČIJO NACIONALNI ORGANI

ŠPANIJA

Sprememba informacij, objavljenih v UL C 486, 3.12.2021, str. 26.

V členu 1 Odloka španskega urada predsednika vlade št. PRE/1282/2007 z dne 10. maja 2007 o finančnih sredstvih, za katera morajo tuji državljani dokazati, da so jim na voljo, da se jim dovoli vstop v Španijo, je kot „znesek, za katerega morajo tuji dokazati, da jim je na voljo, določen znesek v višini 10 % bruto minimalne plače za vse poklice ali zakonita protivrednost tega zneska v tuji valuti, pomnoženo s številom dni, ki jih nameravajo preživeti v Španiji, in številom vzdrževanih družinskih članov, ki potujejo z njimi“.

Kraljevi odlok št. 152/2022 z dne 22. februarja 2022, ki določa minimalno plačo za vse poklice, objavljen v Uradnem listu 46 z dne 23. februarja 2022, določa znesek minimalne plače za vse poklice, ki velja od 1. januarja 2022 in znaša 33,33 EUR/dan ali 1 000 EUR/mesec, odvisno od tega, ali je plača določena za dneve ali mesece.

V skladu s posodobitvijo zneska minimalne plače za vse poklice, določenega s Kraljevim odlokom št. 152/2022 z dne 22. februarja 2022, morajo tuji, ki nameravajo vstopiti na nacionalno ozemlje Španije, še naprej dokazovati, da imajo na voljo minimalni dnevni znesek v višini 100 EUR na osebo, in tisti, ki nameravajo ostati v Španiji, minimalni znesek v višini 900 EUR ali njegovo zakonito protivrednost v tuji valuti, če to zahtevajo uradniki, pristojni za nadzor vstopa na špansko ozemlje, in pod pogoji, določenimi v navedenem odloku.

Seznam prejšnjih objav

UL C 247, 13.10.2006, str. 19.

UL C 77, 5.4.2007, str. 11.

UL C 153, 6.7.2007, str. 22.

UL C 164, 18.7.2007, str. 45.

UL C 182, 4.8.2007, str. 18.

UL C 57, 1.3.2008, str. 38.

UL C 134, 31.5.2008, str. 19.

UL C 331, 31.12.2008, str. 13.

UL C 33, 10.2.2009, str. 1.

UL C 36, 13.2.2009, str. 100.

UL C 37, 14.2.2009, str. 8.

UL C 98, 29.4.2009, str. 11.

UL C 35, 12.2.2010, str. 7.

UL C 304, 10.11.2010, str. 5.

UL C 24, 26.1.2011, str. 6.

UL C 157, 27.5.2011, str. 8.

UL C 203, 9.7.2011, str. 16.

UL C 11, 13.1.2012, str. 13.

UL C 72, 10.3.2012, str. 44.

UL C 199, 7.7.2012, str. 8.

UL C 298, 4.10.2012, str. 3.

UL C 56, 26.2.2013, str. 13.

UL C 98, 5.4.2013, str. 3.

UL C 269, 18.9.2013, str. 2.

UL C 57, 28.2.2014, str. 2.

UL C 152, 20.5.2014, str. 25.

⁽¹⁾ Glej seznam prejšnjih objav na koncu dokumenta.

⁽²⁾ UL L 77, 23.3.2016, str. 1.

UL C 224, 15.7.2014, str. 31.

UL C 434, 4.12.2014, str. 3.

UL C 447, 13.12.2014, str. 32.

UL C 38, 4.2.2015, str. 20.

UL C 96, 11.3.2016, str. 7.

UL C 146, 26.4.2016, str. 12.

UL C 248, 8.7.2016, str. 12.

UL C 111, 8.4.2017, str. 11.

UL C 21, 20.1.2018, str. 3.

UL C 93, 12.3.2018, str. 4.

UL C 153, 2.5.2018, str. 8.

UL C 186, 31.5.2018, str. 10.

UL C 264, 26.7.2018, str. 6.

UL C 366, 10.10.2018, str. 12.

UL C 459, 20.12.2018, str. 38.

UL C 140, 16.4.2019, str. 7.

UL C 178, 28.5.2020, str. 3.

UL C 102, 24.3.2021, str. 8.

UL C 486, 3.12.2021, str. 26.

INFORMACIJE V ZVEZI Z EVROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

NADZORNI ORGAN EFTE

Mejne vrednosti iz direktiv 2014/23/EU, 2014/24/EU, 2014/25/EU in 2009/81/ES, izražene
v nacionalnih valutah držav Efte

(2022/C 143/05)

Mejne vrednosti v EUR	Mejne vrednosti v NOK	Mejne vrednosti v CHF	Mejne vrednosti 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

Ukrep ne pomeni državne pomoči v smislu člena 61(1) Sporazuma EGP

(2022/C 143/06)

Nadzorni organ Efte meni, da spodaj navedeni ukrep ne pomeni državne pomoči v smislu člena 61(1) Sporazuma EGP:

Datum sprejetja odločitve	15. december 2021
Št. zadeve	87779
Št. odločitve	288/21/COL
Država Efte	Norveška
Naziv (in/ali ime upravičenca)	The Ocean Space Centre
Pravna podlaga	norveški državni proračun za leto 2022
Vrsta ukrepa	ad hoc
Cilj	raziskave, razvoj in inovacije
Oblika pomoči	nepovratna sredstva
Proračun	do 8 154 milijonov NOK (ocena P85)
Intenzivnost	100 %
Trajanje	2022–2029 (ocena)
Gospodarski sektorji	P.85.4 – visokošolsko izobraževanje M.72.1 – raziskovalna in razvojna dejavnost na področju naravoslovja in tehnologije M.72.19 – druga raziskovalna in razvojna dejavnost na drugih področjih naravoslovja in tehnologije
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	Ministrstvo za trgovino, industrijo in ribištvo PO Box 8090 Dep 0032 Oslo, Norveška Ministrstvo za lokalno upravo in modernizacijo Postboks 8112 Dep 0032 Oslo, Norveška

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletnem mestu Nadzornega organa Efte:

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

Državna pomoč – Odločitev o nevlóžitvi ugovora

(2022/C 143/07)

Nadzorni organ Efte ne nasprotuje naslednjemu ukrepu državne pomoči:

Datum sprejetja odločitve	14. december 2021
Št. zadeve	87845
Št. odločitve	290/21/COL
Država Efte	Norveška
Naziv (in/ali ime upravičenca)	COVID-19 – Podaljšanje in spremembe norveške krovne sheme za likvidnostno podporo podjetjem v občinah, ki jih je prizadela pandemija COVID-19
Pravna podlaga	predlog državnega proračuna, predlog št. 79 S (2020–2021), odobren 23. februarja 2021 Pogoji ukrepa so opisani v dopisih o dodelitvi občinam, ki jih izda ministrstvo za lokalno upravo in modernizacijo Pri tem je pomembno poglavje 6 uredbe o gospodarskem upravljanju nacionalnih organov, potrjene s kraljevim odlokom z dne 12. decembra 2003
Vrsta ukrepa	shema
Cilj	Zagotoviti dostop do likvidnosti podjetjem, ki se soočajo z nenadnim pomanjkanjem/nerazpoložljivostjo likvidnosti zaradi vpliva pandemije COVID-19 in posledičnih lokalnih ali nacionalnih ukrepov za obvladovanje okužb na gospodarstvo
Oblika pomoči	neposredna nepovratna sredstva
Proračun	proračun je ocenjen na največ 4,55 milijarde NOK
Intenzivnost	Ukrep vsem občinam/regionalnim okrajem zagotavlja okvir, v katerem lahko pomagajo lokalnim podjetjem, ki se soočajo s povišanimi stroški ali večjimi izgubami. Zato se lahko obseg potreb po sredstvih razlikuje
Trajanje	do 30. junija 2022
Gospodarski sektorji	V različne občinske/okrajne sheme so lahko zajeti različni sektorji ali podjetja. Ukrep se ne uporablja za podjetja, ki jih v celoti financirajo javni organi, prav tako je iz njega izključen finančni sektor
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	Za ukrep je pristojno ministrstvo za lokalno upravo in modernizacijo, ki poleg tega opredeli okvir, v katerem lahko občine in regionalna okrožja prilagajajo in prednostno razvrščajo lokalne sheme
Druge informacije	

Verodostojno besedilo odločitve, iz katere so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletnem mestu Nadzornega organa Efte: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Državna pomoč – Odločitev o nevrožitvi ugovora

(2022/C 143/08)

Nadzorni organ Efte ne nasprotuje naslednjemu ukrepu državne pomoči:

Datum sprejetja odločitve	16. december 2021
Št. zadeve	87895
Št. odločitve	294/21/COL
Država Efte	Norveška
Naziv (in/ali ime upravičenca)	obnovitev jamstvene sheme v zvezi s COVID-19
Pravna podlaga	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
Vrsta ukrepa	shema
Cilj	zagotovitev dostopa do likvidnosti za podjetja, ki se soočajo z nenadnim pomanjkanjem likvidnosti zaradi izbruha COVID-19
Oblika pomoči	državna poroštva
Proračun	50 milijard NOK (za shemo, kakor je bila spremenjena)
Trajanje	do 30. junija 2022
Gospodarski sektorji	vsi sektorji
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	GIEK, The Norwegian Export Credit Guarantee Agency (Norveška agencija za jamstva za izvozne kredite) Pb 1763 Vika N-0122 Oslo NORVEŠKA

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletnem mestu Nadzornega organa Efte:

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

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 143/09)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

„Σαντορίνη“ (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Datum obvestila: 31. januarja 2021

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Pri proizvodnji suhega belega vina z ZOP Santorini se je najnižja vsebnost sorte vinske trte assyrtiko povečala s 75 % na 85 %**

Povečan delež sorte assyrtiko izboljša kakovost proizvedenega vina. Natančneje, omogoča proizvodnjo zelo koncentriranih belih vin nežnega in mineralnega značaja. Vina vinsanto, proizvedena iz sušenega grozdja, večinoma sorte assyrtiko, so bogata, kompleksna in intenzivna. Zaradi izboljšane kakovosti in različnega povpraševanja na današnjem trgu več vinogradnikov uporablja sorto assyrtiko v vedno večjih količinah. Večinoma presega 90 %. Poleg tega se v vseh na novo zasajenih ali prestrukturiranih vinogradih na Santorinu goji samo po ena sorta, večinoma assyrtiko.

Poglavji „Enološki postopki“ in „Dovoljene sorte vinske trte“ sta spremenjeni.

2. **Največji donos vinogradov za vino z ZOP Santorini se je zmanjšal z 8 000 kilogramov na hektar na 6 500 kilogramov na hektar**

Statistični podatki o proizvodnji grozdja iz zadnjih let kažejo, da povprečni donos vinograda znaša približno 3 000 kilogramov na hektar in da pri sodobnih vinogradniških postopkih največji donosi ne presegajo 6 500 kilogramov na hektar. Za zaščito in izboljšanje proizvoda je treba prilagoditi največji donos na hektar glede na nove podatke in ga zmanjšati na 6 500 kilogramov na hektar.

Poglavje „Največji hektarski donos“ je spremenjeno.

⁽¹⁾ ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

3. **Vsebnost sladkorja v suhih belih vinih z ZOP Santorini ne sme preseči 4 grame na liter oziroma 9 gramov na liter pod določenimi pogoji**

Vsebnost sladkorja v suhih belih vinih z ZOP Santorini je bila usklajena s Prilogo III, del B, k Delegirani uredbi (EU) 2019/33. Natančneje, ne presega „4 gramov na liter ali 9 gramov na liter, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 2 grama nižja od ostanka sladkorja“. Vina z ZOP Santorini so zaradi izjemno nizke vrednosti pH po okusu pogosto neuravnotežena. Predlagana vsebnost sladkorja ob zgoraj navedenem pogoju ustvari uspešno ravnotežje sladkorjev in kislin.

Poglavje „Opis vina“, natančneje del „Analitske in organoleptične lastnosti suhega belega vina“, je spremenjeno.

4. **Oblika tradicionalnega izraza „Νυχτέρι“ v latinici je bila nadomeščena z „Nykteri“ – „NYKTERI“**

Člen 13 ministrskega sklepa št. 235309 z dne 7. februarja 2002 o odobritvi tradicionalnih izrazov za vina (Vladni uradni list, serija II, št. 179/19.2.2002) določa pogoje za uporabo tradicionalnega izraza „NYXTEPI – Nykteri“ za suha bela vina „višje kakovosti z označbo porekla Santorini“. S spremembo se specifikacija proizvoda uskladi z nacionalno zakonodajo.

Poglavje „Upoštevne zahteve“, natančneje oddelek „Tradicionalni izrazi“, je spremenjeno.

5. **Besede črtane iz poglavja o enoloških postopkih**

V poglavju o enoloških postopkih za suho belo vino je bil odstranjen naslednji opis metode proizvodnje vina: „proizvedeno z drobljenjem pred alkoholnim vrenjem, ki mu sledi umirjanje in inokulacija s čistimi izbranimi kvasovkami, ki izražajo aromatične značilnosti“. Ta metoda je bila odstranjena, ker ne predstavlja posebnega enološkega postopka.

Poglavje „Enološki postopki“ je spremenjeno.

6. **Posodobitev tehnične dokumentacije za ZOP Santorini**

V okviru posodobitve tehnične dokumentacije so bile sprejete naslednje spremembe specifikacije proizvoda:

- (i) povezava z geografskim območjem za likersko vino iz sušenega grozdja je združena s povezavo z geografskim območjem za naravno sladko vino/vino iz sušenega grozdja, ker med njima ni razlik;
- (ii) dodane in zamenjane so nacionalne določbe o zahtevah in kontrolah, ki se uporabljajo za vina z ZOP in ZGO;
- (iii) spremenjeni so podatki o pristojnih nadzornih organih.

Poglavji „Povezava z geografskim območjem za naravno sladko vino/vino iz sušenega grozdja“ in „Povezava z geografskim območjem za likersko vino iz sušenega grozdja“ sta združeni.

Poglavji „Upoštevna zahteve“ in „Podatki o nadzornih organih in izvajalcih nadzora“ sta spremenjeni.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

15. Vino iz sušenega grozdja

4. Opis vina

1. Suho belo vino

KRATEK OPIS

Videz: svetle zelenkaste barve.

Aroma: kompleksen vonj z aromami po agrumih, notami pomarančne in limonine lupine ter značilnimi jeklenimi podtoni.

Okus: bogatega okusa z uravnoteženimi kislinami, ki dajejo strukturo in zagotavljajo svež pookus.

Najmanjši delež naravnega alkohola: 12 %

Najmanjši delež skupnega alkohola: 12 %

Vsebnost skupnega sladkorja: Vsebnost skupnega sladkorja: 0–4 grame na liter oziroma 9 gramov na liter, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 2 grama nižja od ostanka sladkorja.

Kar zadeva največji delež skupnega alkohola, se uporabljajo vrednosti, določene v ustrezni zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	200

2. Likersko vino iz sušenega grozdja

KRATEK OPIS

Videz: oranžnorumene barve z zlatimi odtenki, ki s staranjem potemni v rjavo. Pri vinih, ki se dolgo starajo, barva potemni v rdečkastorjave odtenke.

Aroma: intenzivna in kompleksna aroma z začimbnimi notami, notami medu in rozin ter poznejšimi notami limoninega cveta. S staranjem arome postanejo intenzivnejše in kompleksnejše.

Okus: okus je učinkovito uravnotežen z vsebnostjo kislin sorte vinske trte. Zaokroženo, žametno vino z bogatimi notami medu in limone. Pookus je izrazito dolg in aromatičen.

— Najmanjši delež skupnega alkohola: 21 vol. %.

— Največji delež dejanskega alkohola: 22 vol. %.

— Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 400 miligramov na liter za sladka vina, proizvedena iz sušenega grozdja, z vsebnostjo ostanka sladkorja, izraženo kot sladkorji, 45 gramov na liter ali več (v skladu s Prilogo I, del B, k Delegirani uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	400

3. *Naravno sladko belo vino/vino iz sušenega grozdja*

KRATEK OPIS

Videz: oranžnorumene barve z zlatimi odtenki, ki s staranjem potemniijo v rjavo.

Aroma: intenzivna in kompleksna aroma z notami začimb, medu in rozin ter poznejšimi notami limoninega cveta.

Okus: sladek okus je učinkovito uravnotežen z vsebnostjo kislin sorte vinske trte. Zaokroženo, žametno vino z bogatimi notami medu in limone. Pookus je izrazito dolg in aromatičen.

— Najmanjši delež naravnega alkohola pred sušenjem grozdja: 15 vol. %.

— Najmanjši delež naravnega alkohola po sušenju grozdja: 21 vol. %.

— Najmanjši delež skupnega alkohola: 21 vol. %.

— Kar zadeva največji delež skupnega alkohola, se uporabljajo vrednosti, določene v ustrezni zakonodaji EU.

— Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 400 miligramov na liter za sladka vina, proizvedena iz sušenega grozdja, z vsebnostjo ostanka sladkorja, izraženo kot sladkorji, 45 gramov na liter ali več (v skladu s Prilogo I, del B, k Delegirani uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	400

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. *Proizvodnja suhega belega vina*

Omejitve glede vinifikacije

Suho belo vino z ZOP Santorini je proizvedeno iz vsaj 85 % grozdja sorte assyrtiko. Preostali delež je iz grozdja sort aidani in athiri. Za belo vino se uporablja klasična metoda vinifikacije. Temperatura med alkoholnim vrenjem ne sme preseči 20 °C.

2. *Proizvodnja likerskega vina iz sušenega grozdja*

Omejitve glede vinifikacije

Likersko vino iz sušenega grozdja z ZOP Santorini je proizvedeno iz naravno sladkega vina/vina iz sušenega grozdja z dodajanjem:

- nevtralnega alkohola vinskega izvora, vključno z alkoholom, pridobljenim z destilacijo sušenega grozdja, katerega delež dejanskega alkohola je najmanj 96 vol. %;
- destilata iz vina ali sušenega grozdja, ki ima volumenski delež dejanskega alkohola najmanj 52 vol. % in največ 86 vol. %;
- proizvodov iz obojega zgoraj navedenega z dodatkom mošta iz sušenega grozdja istih sort kot pri proizvodnji naravno sladkega vina;
- žganja, destiliranega iz vina, ki ima volumenski delež dejanskega alkohola najmanj 52 vol. % in največ 86 vol. %;
- žganja iz rozin, katerega dejanski volumenski delež alkohola znaša najmanj 52 vol. % in največ 94,5 vol. %

Zgoraj navedeni proizvodi se dodajo do 31. maja leta, ki neposredno sledi letu proizvodnje.

3. Gojivne oblike vinske trte

Način gojenja

Vinsko trto gojijo v kotlastih oblikah, ki so tradicionalne na Santorinu, in sicer v kotlasti obliki z navoji, imenovani tudi kronasta oblika, ter kotlasti obliki z obročastimi in ravnimi trsi.

4. Naravno sladko belo vino/belo vino iz sušenega grozdja

Omejitev glede vinifikacije

Naravno sladko belo vino/belo vino iz sušenega grozdja z ZOP Santorini je proizvedeno iz vsaj 51 % grozdja sorte assyrtiko. Preostali delež je proizveden iz grozdja sort aidani in athiri, z majhnimi količinami „tujih“ belih sort, ki jih tradicionalno gojijo na skupini otokov Santorin in Tirazija. Te sorte so gaidouria, katsano, beli moschato, monemvassia, platani, potamissi in rdeča sorta roditis. Grozdje se potrga prezrelo in pusti na soncu, da se delno posuši. Pred sušenjem je vsebnost sladkorja grozdnega mošta vsaj 260 gramov na liter. Po sušenju je 370 gramov na liter. Sladkorji in alkohol v končnem vinu izhajajo v celoti iz vinificiranega grozdja. Pred vrenjem, med njim in po njem ni dovoljeno dodati: zgoščenega grozdnega mošta, prečiščenega zgoščenega grozdnega mošta, alkohola in destilatov.

5. Posebni enološki postopki, ki se uporabljajo za proizvodnjo vina

Posebni enološki postopki

- Za uporabo označbe „Επιλεγμένος“ ali „Réserve“ za suha bela vina z ZOP Santorini morajo vina prestati celoten postopek vsaj enoletnega staranja, od tega vsaj šest mesecev v hrastovih sodih in tri mesece v steklenici.
- Za uporabo označbe „Εθδικά“ ali „Grande Réserve“ za suha bela vina z ZOP Santorini morajo vina prestati celoten postopek vsaj dvoletnega staranja, od tega vsaj 12 mesecev v hrastovih sodih in šest mesecev v steklenici.
- Za vina vinsanto, ki so „naravno sladko vino/vino iz sušenega grozdja“ ali „likersko vino iz sušenega grozdja“, je najkrajše obvezno 24-mesečno obdobje oksidativnega staranja, ki poteka, ko je vino v hrastovih sodih. Celotno obdobje oksidativnega staranja, ne glede na to, koliko let traja, poteka izključno na otokih Santorin in Tirazija.

Navedbe o staranju vin vinsanto so:

- „letnik [leto]“, ki pomeni, da je bilo grozdje potrgano izključno v navedenem letu in da je izpolnjena minimalna zahteva dvoletnega oksidativnega staranja;
- „starano x let“, pri čemer je x število let minimalnega poljubnega oksidativnega staranja, določeno kot 4, 8, 12, 16 itd., s štiriletnimi presledki.

5.2. Največji donosi

1. Največji donos v hektolitrih končnega proizvoda na hektar

50 hektolitrov na hektar

2. Največji donos v kilogramih grozdja na hektar

6 500 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno območje proizvodnje vin z ZOP zajema otoka Santorin in Tirazija.

7. **Glavne sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1. *Povezava glede kakovosti, zgodovinska, kulturna in družbena povezava ter geografsko okolje pri belem vinu*

Kakovost

Vinogradi na Santorinu so med najstarejšimi na svetu, saj so obstajali že v prazgodovini. Vinogradniška tradicija obstaja že vsaj 3 500 let. Edinstveno podnebje, skupaj s sestavo tal, pomeni, da se s sortami vinske trte, ki se uporabljajo pri vinifikaciji, proizvajajo vina izjemnega značaja. Opisi popotnikov iz 19. stoletja govorijo o izjemnih organoleptičnih lastnostih vina. Te lastnosti izhajajo iz učinka naravnega okolja na grozdje in s tem na vina s Santorina. V tistem času je bilo vino s Santorina zelo iskano v tujini. Zaradi velikega deleža alkohola so ga mnogo let prodajali za okrepitev vin z drugih območij, ki so imela majhen delež alkohola.

Poleg zgodovinskega pomena so vinogradi danes znani po proizvodnji edinstvenih, kakovostnih vin, skozi katera se začnejo s staranjem izražati tla Santorina, tega edinstvenega območja vinogradov na otoku.

Proizvajalci vina danes uporabljajo lokalno grozdje na najboljši mogoči način in poudarjajo vrednost njihovih organoleptičnih lastnosti. Proizvajajo kakovostna vina, priznana na mednarodnih tekmovanjih v Grčiji in na tujem.

Da bi se ohranila povezava med vini z ZOP Santorini in njihovo kakovostjo, posebna komisija vsako leto preuči njihove organoleptične lastnosti. Vina, ki niso skladna z ustreznimi specifikacijami, ne morejo biti dana na voljo kot vina z ZOP Santorini.

Študija univerze za kmetijstvo v Atenah je pokazala, da so vina s Santorina zelo bogata z bioaktivnimi fenoli zaradi edinstvene metode gojenja, pri kateri se uporablja tradicionalna košarasta oblika. To značilno metodo gojenja vinske trte na Santorinu uporabljajo že od antike in je popolnoma skladna z drugimi značilnostmi gojenja, kot sledi: (I) značilna tla, ki so peščena, mešanica plovca in pepela, bogata z magnezijem, kalcijem in železom, s precejšnjo zmogljivostjo absorpcije vode; (II) sredozemsko podnebje z milimi zimami in hladnimi poletji, ko morski vetrovi s severa ohladijo vinograde, ter (III) znatna temperaturna razlika med dnevom in nočjo, skupaj z morskimi meglico, ki se spusti na vinograde ter ohranja trto hladno in jo ščiti pred močnim soncem, kar je ugodno za razvoj kakovosti grozdja.

8.2. Povezava glede kakovosti, zgodovinska, kulturna in družbena povezava ter geografsko okolje pri belem vinu

Zgodovinska povezava

Ko raziskujemo tradicijo proizvodnje vina na Santorinu, potujemo v preteklost do tretjega tisočletja pred našim štejetjem. Najdbe pri izkopavanjih v Akrotiriju, kot so oglje iz lesa vinske trte in grozdi kot dekorativni motivi na poslikanih vazah iz tistega časa, kažejo, da je bilo vinogradništvo med glavnimi dejavnostmi prebivalstva. Prazgodovinski vinogradi so bili uničeni zaradi velikega izbruha ognjenika približno leta 1650 pr. n. št., ki je za približno tri stoletja izbrisal vse sledi človeškega in rastlinskega življenja z otoka .

Vinogradništvo in proizvodnja vina sta morala biti pomemben del gospodarstva Akrotirija v času uničenja. To potrjuje fizična prisotnost oglja iz lesa vinske trte in grozdnih pešk ter tudi posebni sistem za tlačenje grozdja in zbiranje mošta. Kad za tlačenje in čeber pod njo sta osnovna oprema. Velika košara, polna apna, ki so jo našli v kadi za tlačenje, je arheologe napeljala na misel, da so apno morda uporabljali kot vrsto filtra za čiščenje mošta.

Vino so shranili v velikih *pithoi* (vrčih), zapečatenih z voskom. Ugotovljeno je bilo namreč, da se znaki na vratu take posode, zarezani v linearni pisavi A, nanašajo na vino. Na splošno številčnost posod za shranjevanje, skupaj z vrči s stremenastimi ročaji, najdenih v Akrotiriju, ne kaže le na precejšnjo proizvodnjo vina, temveč tudi razvoj trgovine z vinom. Grozde so v tistem času uporabljali kot dekorativne motive na poslikanih vazah. Obstoj vinogradništva in trgovine z vinom dokazujejo nekatere vrste posod z dulci v bližini ozkega dna ter množica vrčev s stremenastimi ročaji: posod, oblikovanih predvsem za prevažanje tekočin. Na Santorinu so do zdaj našli vsaj 50 % vseh primerov te zgodnje vrste posode, najdenih v egejski regiji.

Po navedbah Herodota so se po katastrofi prvi naselili Feničani. Skupaj z drugimi, ki so prišli za njimi, so se morali spopadati z ekstremnim okoljem, da so preživel. Za prehranske potrebe so poskušali gojiti različne vrste rastlin, ki so jih prinesli s sabo in ki so jih poznali. Le vinska trta je uspela preživeti stoletja v neugodnem okolju Santorina. To je prilagodljiva rastlina in zlasti odporna na vroče in suhe razmere na otoku s svojim močnim in dobro razvitim koreninskim sistemom, ki prodre v tla Santorina. Domačini uporabljajo izraz *aspa* za trda in kompaktna tla, oblikovana iz več plasti vulkanskega materiala: pepela, lave, plovca in odpadnih delcev. *Aspa* je prekrila apnenčasto in skrilasto podtalje ob zaporednih vulkanskih izbruhih. Stoletja trdega dela ljudi je vtisnjenega v krajino otoka, ki priča o dolgotrajnih prizadevanjih prebivalcev Santorina, da bi ukrotili svojo deželo.

Iz arhaičnih in klasičnih obdobj nimamo neposrednih dokazov o gojenju vinske trte. Vendar bi bilo nenavadno, če je prebivalci Santorina ne bi gojili na tako idealnem mestu. Težko si je predstavljati prisotnost bogatih posestnikov na Santorinu, če ne bi gojili proizvoda, ki bi jim prinesel velike dobičke. In doslej se je izkazalo, da je tak proizvod prav vino.

Otok Santorin je bil od 12. do 17. stoletja pod beneško oblastjo. Evropejci so že od samega začetka cenili grška vina ne le zaradi njihove kakovosti, temveč tudi ker so lahko prenesla dolge poti po morju. Zato so frankovske in beneške ladje začele tvoriti vedno več vina s Santorina. Zlata doba za vina s Santorina pod beneško oblastjo se je končala, ko so otok dokončno osvojili Turki. Vina so prestala izjemno pot, s trenutki sijaja, kot je njihov sloves v Parizu.

8.3. Povezava glede kakovosti, zgodovinska, kulturna in družbena povezava ter geografsko okolje pri belem vinu

Kulturna, družbena in gospodarska povezava

Vinska trta in vino sta že od davnih časov neločljivo povezana s kulturnim, družbenim in gospodarskim življenjem prebivalcev Santorina.

Santorin je vedno združeval veliko produktivnost s kakovostjo in usmerjenost navzven. Pod turško oblastjo je pomanjkanje velikih njivskih površin pomenilo, da se muslimansko prebivalstvo ni naselilo. Prebivalci Santorina so svoje skupnosti organizirali demokratično. Izkoristili so mir, ki je vladal v Egejskem morju po otomanski osvojitvi tega območja, ter razvili trgovino in prevoz kot v prazgodovini. Aleksandrija, Taganrog in Konstantinopol so bila najpomembnejša središča za izvoz velikih količin vina s Santorina. Znano je, da je izvoz v Rusijo potekal že vsaj od leta 1786. Gospodarstvo Santorina je dejansko upadlo, ko se je izvoz v Rusijo ustavil zaradi oktobrske revolucije.

Dokazi o daljni preteklosti otoka so danes ohranjeni na arheoloških najdiščih Akrotiri in Mesa Vouno, v arheoloških muzejih na Santorinu in Atenah ter v kulturnem centru Gyzi Megaron. V resnici je celotni otok s kaldero, vulkanskimi kamninami, tradicionalnimi naselbinami, stolpi in jamami spomenik živi zgodovini.

Danes tam najdemo vinske kleti z visokotehnološko opremo, povsem posvečene proizvodnji kakovostnih vin.

To kulturno, družbeno in gospodarsko povezavo je v zadnjih delih potrdila vrsta dogodkov na otoku, kot so simpoziji Ampelos („Vinska trta“). Santorin je bil izbran za prizorišče teh mednarodnih simpozijev o vinski trti, ker ima poleg tega, da je med najlepšimi in najbolj edinstvenimi kraji na svetu, 3 500-letno tradicijo vinogradništva in proizvodnje vina. To tradicijo omogoča edinstveni ekosistem tega vulkanskega egejskega otoka.

Namen prvega simpozija, „Ampelos 2003“ (5.–7. junija), je bil pomembno prispevati k določitvi pravilne usmeritve vinogradništva v Grčiji ter zagotoviti vinogradnikom čim več „orodij“ za sodobno in učinkovito vinogradništvo. Organizatorji simpozija so povabili vinogradnike, proizvajalce vina, strokovnjake, raziskovalce in poslovneže v tem sektorju, da si izmenjajo znanje in mnenja na tem področju. Povabljeni so bili tudi, da uživajo v bogatem družabnem programu simpozija v popolnem okolju: na slavnem otoku Santorin!

Namen drugega simpozija, „Ampelos 2006“ (1.–3. junij), je bil udeležencem predstaviti najnovejše znanstvene in tehnične dosežke ter najnovejše dogajanje na trgu. To je bila priložnost za plodno razpravo med strokovnjaki z vsega sveta, skupaj s predstavniki vinarstva, vinskimi novinarji in ljubitelji vina, ki so se udeležili simpozija. Osnovni cilj simpozija je bil oceniti kombinacijo tal, podnebja in sort vinske trte za vsako vino ter razmisliti, kako najbolje uporabiti surovine z uporabo celotne palete tehnik proizvodnje vina. To bi prispevalo k razvoju specifičnih, zelenih arom ter okusa vin posamezne regije. Nazadnje, posebna pozornost je bila namenjena tržnim strategijam, ki bi jih bilo mogoče uporabiti.

Tretji mednarodni simpozij, „Ampelos 2013“, je na Santorinu potekal 30. in 31. maja 2013. Cilji so bili: razvoj na področju prilagajanja vinogradništva glede na podnebne spremembe, napredek in inovacije v vinarstvu, nove strategije za promocijo vinskih proizvodov v novih gospodarskih razmerah, ki so nastale na svetovni ravni, ter novi trendi pri izvajanju dobrih praks v vinogradništvu in vinarstvu.

Tema četrtega mednarodnega simpozija „Ampelos“ (12.–14. maj) je bila „Sredozemski vinogradi in podnebne spremembe“. Predstavitve so potrdile znaten vpliv podnebnih sprememb, zlasti zvišanja povprečnih temperatur ozračja, na razvoj fenolov, fiziologijo in obdobje zorenja grozdja. Ugotovljeno je bilo, da je v zadnjih 40 letih v evropskih vinogradih opažen določen trend. Odvisno od regije in sorte vinske trte se brstenje, cvetenje in zorenje grozdja pojavljajo od dva do tri tedne bolj zgodaj. Grozdje pa polno zori pri veliko višjih temperaturah. Glavni podnebni parametri so temperatura, padavine in sončna svetloba. Opozorjeno je bilo, da se bo, ne glede na napovedne modele za te parametre, evropska karta vinske trte in vina močno spremenila. Spremembe bodo zajemale tako vzorec sort vinske trte kot strukturne elemente karte. Izid bo precej slab za kakovost vin, zlasti tisti iz belih sort vinske trte.

8.4. Povezava glede kakovosti, zgodovinska, kulturna in družbena povezava ter geografsko okolje pri belem vinu

Geografsko okolje in geografsko poreklo

Na območju proizvodnje vin z ZOP Santorini vinogradi pokrivajo približno 1 200 hektarov. Začnejo se na ravni morja in se vzpenjajo v terasah do 300 m v višino.

Regija ima značilno sredozemsko podnebje z močnim soncem, vročimi in suhimi poletji ter milimi zimami. Povprečna letna najvišja temperatura je 23 °C, najnižja pa 14 °C. Skupna letna količina padavin je v povprečju med 250 in 370 mm.

Santorin je večinoma oblikovan iz terciarnih sedimentov lokalne prsti, plovca in lave. Tla na Santorinu so peščena, z zelo majhnimi količinami gline. Malo je tudi organskih snovi in, razen na majhnem območju okoli hriba Profitis Ilias, tla ne vsebujejo kalcijevega karbonata. Kljub temu, da so tla bogata s kalijem, rastline zato ne morejo absorbirati količin, potrebnih za kakršno koli večjo nevtralizacijo vinske kisline. To je razlog za visoko raven kislin v vinih Santorina. K majhni absorpciji kalija prispevata tudi podnebje z malo dežja in dejstvo, da vinogradi niso namakani.

Otok je izjemno sušen. V poletnih mesecih, ko grozdje dozoreva, so dnevne temperature zelo visoke. V tem dolgem sušnem obdobju potrebe rastlin po vlagi zadovoljujejo meglice, ki nastajajo zaradi izhlapevanja morja. Dvigajo se iz kaldere in prekrijejo otok.

Otok je v poletnih mesecih hkrati tudi izpostavljen močnim severnim vetrovom, znanim kot *meltemi*, ki podnevi preprečujejo kopičenje vlage na grozdju. Ponoči, ko temperature padejo in postanejo vremenske razmere razmeroma vlažne, pa vulkanska tla otoka absorbirajo vlago in tako oskrbijo vinsko trto.

Na mestih, kjer se tla strmo vzpenjajo, so prebivalci Santorina zgradili slovite *pezoules* (stopnice). Zemljišče so oblikovali v terase, da bi omogočili gojenje in omejili izgubo vode.

Zaradi te edinstvene kombinacije podnebja in tal grozdje na Santorinu hitro dozori in ohrani svojo kislost.

Tako kot vse drugo na vetrovnem Santorinu je tudi vinska trta edinstvene oblike. Rastline rastejo v širokih razmikih in nizko nad tlemi. Da bi grozdje zaščitili pred neumornimi vetrovi, ki bičajo otok pozimi, prebivalci Santorina uporabljajo metodo obrezovanja vinske trte v kronaste oblike, tako da grozdje raste navznoter.

Insekti in boleznir redko povzročajo resne težave. Edini poseg za zaščito rastlin je en ali dva preventivna nanosa žvepla pomladi.

Vinogradi na Santorinu so najstarejši v vsej Grčiji. Nekatere vinske trte so lahko stare kar 300 let. Vinska trta ima lastne korenine. Niso cepljene na ameriške podlage. Razlog za to je, da trtna uš, škodljiv insekt, ki še naprej uničuje vinograde po vsem svetu, nikoli ni prišla sem. Na srečo vulkanska tla otoka z malo gline in zelo visoko vsebnostjo peska (93–97 %) zanjo niso ugodna.

Več dejavnikov torej ustvarja mikroklimo, kot je ni drugje na svetu. Grozdju omogoča, da polno dozori, in jim daje posebne lastnosti, kot sta osvežujoča velika kislost in velik delež alkohola.

8.5. Povezava glede kakovosti, zgodovinska, kulturna in družbena povezava ter geografsko okolje pri belem vinu

Podatki o proizvodni

Vinogradi otokov Santorini in Tirazija ponujajo resnično lepe razglede na Egejsko morje. Poleti severni vetrovi, sloviti *meltemi*, preprečujejo visoke temperature in s tem ustvarjajo posebno mikroklimo. To povečuje zorenje grozdja in njegovo sestavo v „analitični“ fazi zorenja, tj. ob upoštevanju vsebnosti kislin, barve, aromatičnosti, sladkorjev itd. Rezultat so vina izjemne kakovosti. Vina z ZOP Santorini so proizvedena iz lokalnih sort vinske trte assyrtiko, athiri in aidani.

Suho belo vino z ZOP Santorini je proizvedeno iz vsaj 85 % grozdja sorte assyrtiko. Preostali delež je iz grozdja sort aidani in athiri.

Kombinacija podnebja, sestave tal na otokih, sort vinske trte, skrbi za vinsko trto in tehnik proizvodnje vina prispeva h kakovostnim lastnostim vin z ZOP Santorini. Ta kombinacija jim omogoča, da se starajo in sčasoma izboljšajo svoje lastnosti. Starano suho belo vino je temno zlatorumene barve z oranžnimi odtenki. Vsebuje večinoma večinoma cvetlične arome, arome po zelenem sadju, kot je kutina, in različnem marmeladnem sadju. Prisotne so tudi note oreškov, kot so praženi mandlji in lešniki. Pogoste so tudi note začimb, kot sta kumina in koriander, in aromatičnih zelišč, kot so pelargonija, timijan, žajbelj in kamilica, ki se zaključijo z notami suhih fig. Arome so prisotne tudi kot okusi, med katerimi sta tudi medeni okus in okus suhega sadja. Starana vina imajo tudi masleno teksturo. Posledično imajo ta vina bogato in kompleksno telo ter še daljši pookus.

8.6. Povezava glede kakovosti, zgodovinska, kulturna in družbena povezava ter geografsko okolje pri belem vinu

Vzročna medsebojna povezava

Kot je opisano v zgornjih oddelkih, je edinstvenost vin z ZOP Santorini posledica posebnih značilnosti otoka in posebnih tehnik gojenja. To so:

1. gojenje v obliki košare. Ta značilna metoda gojenja vinske trte, ki jo uporabljajo na Santorinu, je lokalna praksa, ki je preživela od antike vse do danes. Da oblikujejo „košare“, izkušeni vinogradniki na Santorinu zvijejo trse skupaj v velike krone kot naravne košare, ki ležijo na vulkanskih tleh otoka. Grozdje dozori zaščiten v košari, kjer ni v nevarnosti. Vinska trta pa je sposobna kljubovati posebno težavnim talnim in podnebnim razmeram na Santorinu. Te so naslednje:
 - zelo močni vetrovi, zlasti spomladi, ko se pojavijo nove mladike;
 - ostro bičanje peska iz vulkanskih tal, ki ga nosi veter;
 - žgoče sonce skozi vse poletje;
 - pomanjkanje vode (razen morskih meglic ponoči);
2. značilna tla, ki so peščena, mešanica plovca in pepela, bogata z magnezijem, kalcijem in železom, s precejšnjo zmogljivostjo absorpcije vode;
3. sredozemsko podnebje z milimi zimami in hladnimi poletji, ko morski vetrovi s severa ohladijo vinograde, ter
4. znatna temperaturna razlika med dnevom in nočjo, skupaj z morsko meglico, ki se spusti na vinograde ter ohranja trto hladno in jo ščiti pred močnim soncem, kar je ugodno za razvoj kakovosti grozdja.

Značilna mikroklima otokov na razmejenem območju v kombinaciji z reliefom pokrajine omogoča, da sorte vinske trte na tem območju dajejo vina z veliko aromatično kompleksnostjo. Prevladujejo agrumi, zlasti njihovi cvetovi, kot so citriona, limona, grenivka in rdeča pomaranča. Močno prisotno je tudi belomesnato in zeleno sadje, kot sta hruška in zeleno jabolko. Sledi koščičasto sadje, kot so bela breskev, marelica in nešplja. Zatem najdemo tropsko sadje, na primer mango, ananas, liči in melono. Prvi vtis v ustih je močan občutek kislosti, uravnotežene s toplim in sladkim občutkom velikega deleža alkohola. Prevladujejo agrumi, zlasti njihovi cvetovi, kot so citriona, limona, grenivka in rdeča pomaranča, skupaj z belomesnatim sadjem, kot sta hruška, ki je glavna značilnost sorte assyrtiko, in zeleno jabolko, ter koščičastim sadjem, kot so bela breskev, marelica in zeleno sadje (liči, nešplja). Odvisno od količin sort athiri in aidani je mogoče najti tudi tropsko sadje, kot sta mango in ananas. Še ena značilnost, ki se najde na Santorinu, je intenzivna slana nota. To ni povezano s sorto vinske trte, temveč s tem, da so vinogradi blizu morja. Še ena intenzivna značilnost okusa je mineralnost, kar pomeni okus po mokrih kamnih.

Posledično so vina s Santorina bogata, imajo polno telo in pookus, ki traja več sekund.

- 8.7. *Povezava glede kakovosti ter zgodovinska in kulturna povezava z geografskim okoljem pri naravno sladkem vinu/vinu iz sušenega grozdja in likerskem vinu iz sušenega grozdja*

Kakovost

Vinogradi na Santorinu so med najstarejšimi na svetu, saj so obstajali že v prazgodovini. Vinogradniška tradicija obstaja že vsaj 3 500 let. Edinstveno podnebje, skupaj s sestavo tal, pomeni, da se s sortami vinske trte, ki se uporabljajo pri vinifikaciji, proizvajajo vina izjemnega značaja. Opisi popotnikov iz 19. stoletja govorijo o izjemnih organoleptičnih lastnostih vina. Te lastnosti izhajajo iz učinka naravnega okolja na grozdje in s tem na vina s Santorina. V tistem času je bilo vino s Santorina zelo iskano v tujini. Zaradi velikega deleža alkohola so ga mnogo let prodajali za okrepitev vin z drugih območij, ki so imela majhen delež alkohola.

Poleg zgodovinskega pomena so vinogradi danes znani po proizvodnji edinstvenih, kakovostnih vin, skozi katera se začnejo s staranjem izražati tla Santorina, tega edinstvenega območja vinogradov na otoku.

Proizvajalci vina danes uporabljajo lokalno grozdje na najboljši mogoči način in poudarjajo vrednost njihovih organoleptičnih lastnosti. Proizvajajo kakovostna vina, priznana na mednarodnih tekmovanjih v Grčiji in na tujem.

Da bi se ohranila povezava med vini z ZOP Santorini in njihovo kakovostjo, posebna komisija vsako leto preuči njihove organoleptične lastnosti. Vina, ki niso skladna z ustreznimi specifikacijami, ne morejo biti dana na voljo kot vina z ZOP Santorini.

Študija univerze za kmetijstvo v Atenah je pokazala, da so vina s Santorina zelo bogata z bioaktivnimi fenoli zaradi edinstvene metode gojenja, pri kateri se uporablja tradicionalna košarasta oblika. To značilno metodo gojenja vinske trte na Santorinu uporabljajo že od antike in je popolnoma skladna z drugimi značilnostmi gojenja, kot sledi:

- (I) značilna tla, ki so peščena, mešanica plovca in pepela, bogata z magnezijem, kalcijem in železom, s precejšnjo zmogljivostjo absorpcije vode;
- (II) sredozemsko podnebje z milimi zimami in hladnimi poletji, ko morski vetrovi s severa ohladijo vinograde;
- (III) znatna temperaturna razlika med dnevom in nočjo, skupaj z morsko meglico, ki se spusti na vinograde ter ohranja trto hladno in jo ščiti pred močnim soncem, kar je ugodno za razvoj kakovosti grozdja.

8.8. *Povezava glede kakovosti ter zgodovinska in kulturna povezava z geografskim okoljem pri naravno sladkem vinu/vinu iz sušenega grozdja in likerskem vinu iz sušenega grozdja*

Zgodovinska povezava

Ko raziskujemo tradicijo proizvodnje vina na Santorinu, potujemo v preteklost do tretjega tisočletja pred našim štetjem. Najdbe pri izkopavanjih v Akrotiriju, kot so oglje iz lesa vinske trte in grozdi kot dekorativni motivi na poslikanih vazah iz tistega časa, kažejo, da je bilo vinogradništvo med glavnimi dejavnostmi prebivalstva. Prazgodovinski vinogradi so bili uničeni zaradi velikega izbruha ognjenika približno leta 1650 pr. n. št., ki je za približno tri stoletja izbrisal vse sledi človeškega in rastlinskega življenja z otoka .

Vinogradništvo in proizvodnja vina sta morala biti pomemben del gospodarstva Akrotirija v času uničenja. To potrjuje fizična prisotnost oglja iz lesa vinske trte in grozdnih pešk ter tudi posebni sistem za tlačenje grozdja in zbiranje mošta. Kad za tlačenje in čeber pod njo sta osnovna oprema. Velika košara, polna apna, ki so jo našli v kadi za tlačenje, pa je arheologe napeljala na misel, da so apno morda uporabljali kot vrsto filtra za čiščenje mošta.

Vino so shranili v velikih *pithoi* (vrčih), zapečatenih z voskom. Ugotovljeno je bilo namreč, da se znaki na vratu take posode, zarezani v linearni pisavi A, nanašajo na vino. Na splošno številčnost posod za shranjevanje, skupaj z vrči s stremenastimi ročaji, najdenih v Akrotiriju, ne kaže le na precejšnjo proizvodnjo vina, temveč tudi razvoj trgovine z vinom. Grozde so v tistem času uporabljali kot dekorativne motive na poslikanih vazah. Obstoj vinogradništva in trgovine z vinom dokazujejo nekatere vrste posod z dulci v bližini ozkega dna ter množica vrčev s stremenastimi ročaji: posod, oblikovanih predvsem za prevažanje tekočin. Na Santorinu so do zdaj našli vsaj 50 % vseh primerov te zgodnje vrste posode, najdenih v egejski regiji.

Po navedbah Herodota so se po katastrofi prvi naselili Feničani. Skupaj z drugimi, ki so prišli za njimi, so se morali spopadati z ekstremnim okoljem, da so preživeli. Za prehranske potrebe so poskušali gojiti različne vrste rastlin, ki so jih prinesli s sabo in ki so jih poznali. Le vinska trta je uspela preživeti stoletja v neugodnem okolju Santorina. To je prilagodljiva rastlina in zlasti odporna na vroče in suhe razmere na otoku s svojim močnim in dobro razvitim koreninskim sistemom, ki prodre v tla Santorina. Domačini uporabljajo izraz *aspa* za trda in kompaktna tla, oblikovana iz več plasti vulkanskega materiala: pepela, lave, plovca in odpadnih delcev. *Aspa* je prekrila apnenčasto in skrilasto podtalje ob zaporednih vulkanskih izbruhih. Stoletja trdega dela ljudi je vtisnjenega v krajino otoka, ki priča o dolgotrajnih prizadevanjih prebivalcev Santorina, da bi ukrotili svojo deželo.

Iz arhaičnih in klasičnih obdobij nimamo neposrednih dokazov o gojenju vinske trte. Vendar bi bilo nenavadno, če je prebivalci Santorina ne bi gojili na tako idealnem mestu. Težko si je predstavljati prisotnost bogatih posestnikov na Santorinu, če ne bi gojili proizvoda, ki bi jim prinesel velike dobičke. In doslej se je izkazalo, da je tak proizvod prav vino.

Otok Santorin je bil od 12. do 17. stoletja pod beneško oblastjo. Evropejci so že od samega začetka cenili grška vina ne le zaradi njihove kakovosti, temveč tudi ker so lahko prenesla dolge poti po morju. Zato so frankovske in beneške ladje začele tovoriti vedno več vina s Santorina. Zlata doba za vina s Santorina pod beneško oblastjo se je končala, ko so otok dokončno osvojili Turki. Vina so prestala izjemno pot, s trenutki sijaja, kot je njihov sloves v Parizu.

- 8.9. *Povezava glede kakovosti ter zgodovinska in kulturna povezava z geografskim okoljem pri naravno sladkem vinu/vinu iz sušenega grozdja in likerskem vinu iz sušenega grozdja*

Kulturna, družbena in gospodarska povezava

Vinska trta in vino sta že od davnih časov neločljivo povezana s kulturnim, družbenim in gospodarskim življenjem prebivalcev Santorina.

Vinsanto nadaljuje tradicijo *passosa*, imena za vino iz sušenega grozdja iz antike, po katerem so sloveli egejski otoki.

Danes je malo vin, pri katerih so bili ohranjeni ista oblika in proizvodni postopki kot v antičnih časih Grčije. Heziod je s sladkim okusom na jeziku v sedmem stoletju pr. n. št. napisal: „Postavite grozdje na sonce za deset dni in noči ter ga pustite v senci pet dni.“ Tako nam je dal starodavni recept za proizvodnjo vina.

Vinsanto nas razveseljuje z enakim okusom vin, ki so se pila nerazredčena na Platonovih in Sokratovih simpozijih.

V 12. stoletju so beneški zavojevalci otoka to vino preimenovali v „Vino di Santorini“ (santorinsko vino). To je postalo „Vino Santo“ in nato „Vinsanto“. Z imenom „Vinsanto“ je doseglo pristanišča Konstantinopla, Rusije, Trsta, Ancone in Benetk. To sloveče sladko vino, ki izraža edinstvenost Santorina, je spremljalo razkošne bankete srednjeveških vladarjev. Mnoga stoletja je bilo mašno vino v kelihih vseruske pravoslavne cerkve.

Prva znana omemba imena „Vinsanto“ sega v leto 1729. Nekaj ladijskih kapitanov je v pismu katoliškemu škofu napisalo, da je piratska ladja oropala dve plovili s Santorina ter vzela deset sodov vina in pet sodov vinsanta.

Santorin je vedno združeval veliko produktivnost s kakovostjo in usmerjenost navzven. Izvoz vinsanta je dosegel vrh v času beneške in turške vladavine ter nato ponovno v 19. stoletju, ko je Santorini izvažal več vina kot ostala Grčija skupaj. Pod turško oblastjo je pomanjkanje velikih njijskih površin pomenilo, da se muslimansko prebivalstvo ni naselilo tam. Prebivalci Santorina so svoje skupnosti organizirali demokratično. Izkoristili so mir, ki je vladal na egejskem morju po otomanski osvojitvi tega območja, ter razvili trgovino in prevoz kot v prazgodovini. Aleksandrija, Taganrog in Konstantinopel so bila najpomembnejša središča za izvoz velikih količin vina s Santorina. Znano je, da je izvoz vinsanta v Rusijo potekal že vsaj od leta 1786. Gospodarstvo Santorina je dejansko upadlo, ko se je izvoz vinsanta v Rusijo ustavil zaradi oktobrske revolucije.

Dokazi o daljni preteklosti otoka so danes ohranjeni na arheoloških najdiščih Akrotiri in Mesa Vouno, v arheoloških muzejih na Santorinu in Atenah ter v kulturnem centru Gyzi Megaron. V resnici je celotni otok s kaldero, vulkanskimi kamninami, tradicionalnimi naselbinami, stolpi in jamami spomenik živi zgodovini.

Danes tam najdemo vinske kleti z visokotehnološko opremo, povsem posvečene proizvodnji kakovostnih vin.

To kulturno, družbeno in gospodarsko povezavo je v zadnjih delih potrdila vrsta dogodkov na otoku, kot so simpoziji Ampelos („Vinska trta“). Santorin je bil izbran za prizorišče teh mednarodnih simpozijev o vinski trti, ker ima poleg tega, da je med najlepšimi in najbolj edinstvenimi kraji na svetu, 3 500-letno tradicijo vinogradništva in proizvodnje vina. To tradicijo omogoča edinstveni ekosistem tega vulkanskega egejskega otoka.

- 8.10. *Povezava glede kakovosti ter zgodovinska in kulturna povezava z geografskim okoljem pri naravno sladkem vinu/vinu iz sušenega grozdja in likerskem vinu iz sušenega grozdja*

Geografsko okolje in geografsko poreklo

Na območju proizvodnje vin z ZOP Santorini vinogradi pokrivajo približno 1 200 hektarov. Začnejo se na ravni morja in se vzpenjajo v terasah do 300 m v višino.

Regija ima značilno sredozemsko podnebje z močnim soncem, vročimi in suhimi poletji ter milimi zimami. Povprečna letna najvišja temperatura je 23 °C, najnižja pa 14 °C. Skupna letna količina padavin je v povprečju med 250 in 370 mm.

Santorin je večinoma oblikovan iz terciarnih sedimentov lokalne prsti, plovca in lave. Tla na Santorinu so peščena, z zelo majhnimi količinami gline. Malo je tudi organskih snovi in, razen na majhnem območju okoli hriba Profitis Ilias, tla ne vsebujejo kalcijevega karbonata. Kljub temu, da so tla bogata s kalijem, rastline zato ne morejo absorbirati količin, potrebnih za kakršno koli večjo nevtralizacijo vinske kisline. To je razlog za visoko raven kislin v vinih Santorina. K majhni absorpciji kalija prispevata tudi podnebje z malo dežja in dejstvo, da vinogradi niso namakani.

Otok je izjemno sušen. V poletnih mesecih, ko grozdje dozoreva, so dnevne temperature zelo visoke. V tem dolgem sušnem obdobju potrebe rastlin po vlagi zadovoljujejo meglice, ki nastajajo zaradi izhlapevanja morja. Dvigajo se iz kaldere in prekrijejo otok.

Otok je v poletnih mesecih hkrati tudi izpostavljen močnim severnim vetrovom, znanim kot *meltemi*, ki podnevi preprečujejo kopičenje vlage na grozdju. Ponoči, ko temperature padejo in postanejo vremenske razmere razmeroma vlažne, pa vulkanska tla otoka absorbirajo vlago in tako oskrbijo vinsko trto.

Na mestih, kjer se tla strmo vzpenjajo, so prebivalci Santorina zgradili slovite *pezoules* (stopnice). Zemljišče so oblikovali v terase, da bi omogočili gojenje in omejili izgubo vode.

Zaradi te edinstvene kombinacije podnebja in tal grozdje na Santorinu hitro dozori in ohrani svojo kislost.

Tako kot vse drugo na vetrovnem Santorinu je tudi vinska trta edinstvene oblike. Rastline rastejo v širokih razmikih in nizko nad tlemi. Da bi grozdje zaščitili pred neumornimi vetrovi, ki bičajo otok pozimi, prebivalci Santorina uporabljajo metodo obrezovanja vinske trte v kronaste oblike, tako da grozdje raste navznoter.

Insekti in bolezni redko povzročajo resne težave. Edini poseg za zaščito rastlin je en ali dva preventivna nanosa žvepla pomladi.

Vinogradi na Santorinu so najstarejši v vsej Grčiji. Nekatere vinske trte so lahko stare kar 300 let. Vinska trta ima lastne korenine. Niso cepljene na ameriške podlage. Razlog za to je, da trtna uš, škodljiv insekt, ki še naprej uničuje vinograde po vsem svetu, nikoli ni prišla sem. Na srečo vulkanska tla otoka z malo gline in zelo visoko vsebnostjo peska (93–97 %) zanjo niso ugodna.

Posledično več dejavnikov ustvarja mikroklimo, ki je edinstvena na svetu in grozdju omogoča, da popolnoma dozori. Ti dejavniki skupaj z učinki izpostavljenosti soncu in staranja omogočajo proizvodnjo sladkih vin s koncentriranimi lastnostmi in čudovitim žametnim občutkom v ustih.

8.11. Povezava glede kakovosti ter zgodovinska in kulturna povezava z geografskim okoljem pri naravno sladkem vinu/vinu iz sušenega grozdja in likerskem vinu iz sušenega grozdja

Podatki o proizvodu

Vinogradi otokov Santorini in Tirazija ponujajo resnično lepe razglede na Egejsko morje. Poleti severni vetrovi, sloviti *meltemi*, preprečujejo visoke temperature in s tem ustvarjajo posebno mikroklimo. To povečuje zorenje grozdja in njegovo sestavo v „analitični“ fazi zorenja, tj. ob upoštevanju vsebnosti kislin, barve, aromatičnosti, sladkorjev itd. Rezultat so vina izjemne kakovosti.

Poleg tega kombinacija podnebja, sestave tal na otoku, sort vinske trte, skrbi za vinsko trto in tehnik proizvodne vina prispeva h kakovostnim lastnostim vin z ZOP Santorini.

Naravno sladko belo vino/belo vino iz sušenega grozdja in likersko vino iz sušenega grozdja z ZOP Santorini je proizvedeno iz vsaj 51 % grozdja sorte assyrtiko. Preostalo je proizvedeno iz grozdja sort aidani in athiri, z majhnimi količinami „tujih“ belih sort, ki jih tradicionalno gojijo na skupini otokov Santorin in Tirazija. Te sorte so gaidouria, katsano, beli muškat, monemvassia, platani, potamissi in rdeča sorta roditis.

Po trgatvi se grozdje, namenjeno proizvodnji vinsanta, postavi na vroče egejsko sonce, da se suši, pri čemer ga lastnost tal, da odvajajo vodo, ščiti pred gnitjem. Po sedmih do dvanajstih dneh grozdje izgubi večino vlage, vse njegove lastnosti pa so skoncentrirane. Grozdje se nato pazljivo zdrobi in stisne in začne se počasno alkoholno vrenje, ki se dnevno spremlja. Zaradi visoke vsebnosti sladkorja se alkoholno vrenje predčasno ustavi. Rezultat je naravno sladko vino brez dodatka močnega alkohola. Vino nato zori v hrastovih sodih vsaj 24 mesecev. Čas je prijazen do vinsanta in neprecenljive vrednosti pri oblikovanju arom in okusov, ko vino mirno počiva v temnih kletah otokov. S časom se lastnosti vinsanta skoncentrirajo, zaradi česar daje čudovit žameten občutek v ustih, zato je staranje sestavni del njegove proizvodnje.

Za proizvodnjo vinsanta je potrebnih približno šest kilogramov grozdja na liter. Ta količina se lahko poveča tudi do deset kilogramov, odvisno od izhlapevanja med dolgim staranjem. Je torej izredno redko, kot vse, kar je dragoceno.

Vsaka od zgoraj navedenih sort vinske trte, ki se uporabljajo za proizvodnjo vinsanta, na svoj način prispeva k njegovi veličini. Sorta assyrtiko prispeva poživljajočo kislost, plemenitost in mineralne note, aidani prispeva polno telo in globino ter opojno aromo, athiri pa prefinjenost in nežnost. Vse sorte skupaj pa prispevajo h kompleksnosti vinsanta.

8.12. *Povezava glede kakovosti ter zgodovinska in kulturna povezava z geografskim okoljem pri naravno sladkem vinu/vinu iz sušenega grozdja in likerskem vinu iz sušenega grozdja*

Vzročna medsebojna povezava

Kot je opisano v zgornjih oddelkih, je edinstvenost vin z ZOP Santorini posledica posebnih značilnosti otokov in posebnih tehnik gojenja. In sicer:

1. gojenje v obliki košare. Ta značilna metoda gojenja vinske trte, ki jo uporabljajo na Santorinu, je lokalna praksa, ki je preživela od antike vse do danes. Da oblikujejo „košare“, izkušeni vinogradniki na Santorinu zvijejo trse skupaj v velike krone kot naravne košare, ki ležijo na vulkanskih tleh otoka. Grozdje dozori zaščiten v košari, kjer ni v nevarnosti. Vinska trta pa je sposobna kljubovati posebno težavnim talnim in podnebnim razmeram na Santorinu. Te so naslednje:
 - zelo močni vetrovi, zlasti spomladi, ko se pojavijo nove mladike;
 - ostro bičanje peska iz vulkanskih tal, ki ga nosi veter;
 - žgoče sonce skozi vse poletje;
 - pomanjkanje vode (razen morskih meglic ponoči);
2. značilna tla, ki so peščena, mešanica plovca in pepela, bogata z magnezijem, kalcijem in železom, s precejšnjo zmogljivostjo absorpcije vode;
3. sredozemsko podnebje z milimi zimami in hladnimi poletji, ko morski vetrovi s severa ohladijo vinograde, ter
4. znatna temperaturna razlika med dnevom in nočjo, skupaj z morskimi meglicami, ki se spusti na vinograde ter ohranja trto hladno in jo ščiti pred močnim soncem, kar je ugodno za razvoj kakovosti grozdja.

Preplet vseh teh dejavnikov, skupaj z učinkom polaganja grozdja na sonce, daje vina z intenzivno in kompleksno aromo. Vsebuje začimbne note, note grozdnega sirupa, čokolade, kave, čaja, višnje, slive in fige, češnjeve in višnjeve marmelade ter satja. S staranjem arome postanejo intenzivnejše in kompleksnejše. V ustih je vino bogato, z udarno kislostjo, uravnoteženo s sladkostjo. Zaokroženo, žametno vino z bogatimi notami medu in limone. Vino z edinstveno kompleksnostjo arom in okusov, odlično strukturo in dolgim zatonom.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Dodatne določbe v zvezi z označevanjem vina

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

1. Izrazi, ki se nanašajo na nekatere postopke pridelave

Člen 1 ministrskega sklepa št. 280557 z dne 9. junija 2005 o določitvi časa zorenja, staranja in dajanja na trg vina višje kakovosti z označbo porekla in lokalnega vina ter izrazov za označevanje takih vin, ki se nanašajo na njihov način proizvodnje ali priprave (Vladni uradni list, serija II, št. 818/15.6.2005) se nanaša na pogoje za uporabo naslednjih navedb:

- „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ ali „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (MLADO VINO);
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ZORJENO V SODIH);
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (STARANO V SODIH).

2. Navedba leta trgatve na etiketi

Kadar se na etiketi vin uporabi izraz „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ ali „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (mlado vino), je treba navesti leto trgatve v skladu s členom 1(2) ministrskega sklepa št. 280557 z dne 9. junija 2005 o določitvi časa zorenja, staranja in dajanja na trg vina višje kakovosti z označbo porekla in lokalnega vina ter izrazov za označevanje njunega načina pridelave ali načinov proizvodnje (Vladni uradni list, serija II, št. 818/15.6.2005).

3. Tradicionalni izrazi

- Tradicionalni izrazi v skladu z ministrskim sklepom št. 235309 z dne 7. februarja 2002 o odobritvi tradicionalnih izrazov za vina, povezanih z označbo porekla ali geografsko označbo (Vladni uradni list, serija II, št. 179/6.2005).

V skladu z zgornjim ministrskim sklepom se lahko na etiketi vin z ZOP „Santorini“ uporabljajo naslednji tradicionalni izrazi: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [vino iz vinogradov na otoku], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [vino iz terasastih vinogradov], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [vino z gričev], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΤΙΩΝ / Vin de coteaux [vino s pobočij], Λιαστός [iz sušenega grozdja], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

- Navedba tradicionalnih izrazov v skladu s členom 112 Uredbe (EU) št. 1308/2013, povezanih z označbo porekla ali geografsko označbo

V skladu s členom 113 Uredbe (EU) št. 1308/2013 in kot je opredeljeno in zapisano v podatkovni zbirki e-Ambrosia, se lahko na etiketah vin z ZOP Santorini ob skladnosti z ustrežno zakonodajo EU in nacionalno zakonodajo uporabljajo naslednji tradicionalni izrazi:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (vina višje kakovosti z označbo porekla namesto ZOP), Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) (Ampelonas), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (poseben izbor), Επιλογή ali Επιλεγμένος (izbor), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) in Λιαστός (iz sušenega grozdja).

Poleg tega:

Νυχτέρι (Nykteri): tradicionalno ime, rezervirano za suha bela vina z ZOP Santorini z najmanjšim volumenskim deležem naravnega alkohola 13,5 vol. %, fermentirano v cisternah ali sodih in nato zorjeno v lesenih sodih vsaj tri mesece.

Vinsanto: tradicionalno ime, rezervirano za sladka vina z ZOP Santorini, proizvedena iz sušenega grozdja.

Odstopanja

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje v zvezi s proizvodnjo na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

člen 5(1) Uredbe Komisije (EU) št. 2019/33

o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi z vlogami za zaščito označb porekla, geografskih označb in tradicionalnih izrazov v vinskem sektorju, postopkom ugovora, omejitvami uporabe, spremembami specifikacij proizvoda, preklicem zaščite ter označevanjem in predstavitvijo

Povezava na specifikacijo proizvoda

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

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 143/10)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

Άγιο Όρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Datum obvestila: 31. december 2021

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Dodano je besedilo o tem, da je treba grozdje za proizvodnjo rdečega in belega vina iz sušenega grozdja sušiti od 10 do 15 dni.**

Razlog To je čas, ki je potreben, da grozdje, ki je prezrelo že ob trgatvi (vsebnost sladkorja nad 270 g/l), doseže želeno vsebnost sladkorja (350–370 g/l), pri tem pa ohrani druge lastnosti, na primer, da ostane nepoškodovano, zdravo in sočno, zaradi česar je njegovo stiskanje enostavno, obenem pa je iz njega mogoče pridobiti zadostne količine grozdnega soka.

Oddelek „Enološki postopki“ je bil spremenjen.

2. **Nadomestitev točke (b) v oddelku „Posebni enološki postopki“**

Točka (b) v oddelku „Posebni enološki postopki“ v oddelku „Enološki postopki“ je nadomeščena z naslednjim:

„(b) Vinska trta se goji v kotlasti obliki ali z rezjo na enojni ali dvojni kordon z uporabo stalnega kordona ali nadomestnega trsa.“

Razlog: Vinsko trto so na območju gore Atos gojili že v 10. stoletju, pri čemer so vinogradniki trto prvotno gojili v tradicionalnih oblikah, kot je kotlasta, pa tudi v svobodnejši oblikah (tudi v obliki dvignjenega latnika ali plezalk na tleh itd.). Sčasoma, ko je gojenje vinske trte postalo bolj mehanizirano, so začeli uporabljati sodobnejše in učinkovitejše sisteme gojenja, kot sta kordonska oblika royat s stalnim kordonom na bolj suhih, nenamakanih območjih ali guyot z nadomestnim trsom na rodovitnejših, namakanih območjih. Seveda se glede na starodavno vinogradniško tradicijo kotlasta oblika (čeprav je manj produktivna) še vedno uspešno uporablja na več območjih gore Atos, tudi zato ker zaradi posebne duhovne poklicnosti tega območja komercialna vrednost ni na prvem mestu.

Točka o „posebnih enoloških postopkih“ v oddelku „Enološki postopki“ je spremenjena.

3. **Nove sorte, dodane sortnemu sestavu za belo vino in vino iz sušenega grozdja**

(a) Za belo vino (suho, polsuho, sladko) sta bili sortnemu sestavu dodani sorti belega grozdja malagouzia in aleksandrijski muškat, v katerem koli razmerju.

(b) Za vino iz sušenega grozdja sta bili sortnemu sestavu dodani sorti belega grozdja malagouzia in aleksandrijski muškat, v katerem koli razmerju.

Razlog: Po letu 1990 je malagouzia postala intenzivno gojena sorta vinske trte, prvič pa je bila na veliko zasajena na sosednjem polotoku Sitonija. Kmalu je postala ena najbolj priljubljenih sort v grških vinogradih, na gori Atos pa jo gojijo že 15 let. To je bujna, produktivna sorta. Ker je občutljiva na plesen in pretirano vlago, jo gojijo na srednjih do zgornjih ravnih vinogradih, običajno na pobočju, kjer je odvajanje vode boljše. Take razmere so značilne za goro Atos, kjer jo nadvse skrbno gojijo, vključno z gnojenjem, namakanjem in defoliacijo v poletnem času (odstranjevanje

⁽¹⁾ ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

popkov, odstranjevanje listov). Uporablja se kot samostojna sorta ali v kombinaciji z drugimi sortami z različnimi lastnostmi (npr. asyrtiko) za proizvodnjo suhih, polsuhih in sladkih belih vin. Za vina so značilne zmerna vsebnost kislin ter prevladujoče arome po limeti in breskvi, če vinska trta raste na parcelah blizu morja, ter dodatne zelene note bazilike in drugih aromatičnih zelišč, če vinogradi ležijo na višjih nadmorskih višinah.

Sorta aleksandrijski muškata je goro Atos verjetno dosegla po letu 1922, ko so jo s seboj prinesli begunci in jo večinoma zasadili v severni Grčiji in na Limnosu. Eulogios Kourilas, menih duhovnik, je leta 1934 napisal, da ima samostan Velika lavra „krasno aleksandrino“. Samostan Simonopetra je bil oskrbovan ne le z grozdem s svojih posesti na Limnosu (v letih, v katerih letina grozdja na gori Atos ni zadostovala za potrebe menihov), temveč tudi z razmnoževalnim materialom. Sorta je bila nazadnje uradno registrirana leta 1960. Ker jo na polotoku Atos gojijo že približno 100 let, se je odlično prilagodila posebnemu podnebjju na tem območju.

Sorta uspeva na peščeno-glinastih tleh gore Atos s povprečno teksturo, ki imajo vrednost pH od 6 do 8. Je zmerno bujna, produktivna in odporna na sušo ter daje velike grozde s svetlo rumeno kožo. Trgatev se začne med koncem avgusta in 10. septembrom, odvisno od leta. V povprečju sorta v vinogradih gore Atos dozori malo prej kot v drugih delih Grčije, kjer jo gojijo.

Sorta aleksandrijski muškata daje vina čiste rumene barve z zlatimi in zelenimi odsevi ter s prevladujočimi aromami vrtnice, jasmina, koščičastega sadja in grozdja, z notami mete. To so vina s srednje polnim telesom in srednjo vsebnostjo kislin ter z dobrim (več kot srednje dolgim) zatonom zaradi bogatega aromatičnega potenciala. Zaradi srednjega volumna in vsebnosti kislin se vina uporabljajo v mešanicah z drugimi sortami, kot je asyrtiko, ki imajo višjo vsebnost kislin. Njihov potencial za staranje je največ štiri leta, razen v zelo redkih primerih, zato so namenjena uživanju, ko so mlada.

Oddelka „Dovoljene sorte vinske trte“ in „Povezava z geografskim območjem“ sta bila spremenjena z dodatkom informacij v točkah „Podrobnosti o geografskem območju“, „Podatki o proizvodu“ in „Vzročna medsebojna povezava“.

4. **Nove sorte, dodane sortnemu sestavu za rdeče vino, vino rosé, rdeče likersko vino in vino iz sušenega grozdja**

- (a) Za rdeče vino (suho, polsuho, sladko) so bile sortnemu sestavu dodane sorte rdečega grozdja merlot, cabernet franc, agiorgitiko in hamburg muscat, v katerem koli razmerju.
- (b) Za vino rosé (suho in polsuho) so bile sortnemu sestavu dodane sorte rdečega grozdja merlot, cabernet franc, agiorgitiko in hamburg muscat, v katerem koli razmerju.
- (c) Za rdeče likersko vino so bile sortnemu sestavu dodane sorte rdečega grozdja merlot, cabernet franc, agiorgitiko in hamburg muscat, v katerem koli razmerju.
- (d) Za vino iz sušenega grozdja so bile sortnemu sestavu dodane sorte rdečega grozdja merlot, cabernet franc, agiorgitiko in hamburg muscat, v katerem koli razmerju.

Razlog: Merlot in cabernet franc, mednarodni, polidinamični sorti, na gori Atos gojijo že nekaj let in sta se do zdaj zadovoljivo prilagodili njenim tlom in podnebnim razmeram. Grozdje dobro dozori ter razvije enotno barvo in ustrezno koncentracijo sladkorja. Vina iz grozdja merlot so temno rdeče barve, polnega telesa in imajo velik delež alkohola, vina cabernet franc pa so tanična, imajo ustrezen delež alkohola in so primerna za dolgo staranje. Agiorgitiko je polivalentna grška sorta. V severni Grčiji so jo začeli gojiti razmeroma nedavno in zdi se, da je na Halkidiki in zlasti na gori Atos dobro ohranila svoje lastnosti. To je produktivna in aromatična sorta, ki daje vina z mehкими tanini, s čimer obogati (skupaj s sorto hamburg muscat) sortni sestav, ki se uporablja za rdeča vina z ZGO Αγιο Όρος / Agio Oros, v katerem prevladujejo bolj krepke in tanične sorte. Nazadnje, hamburg muscat je sorta, ki jo gojijo po vsej Grčiji. Nazadnje, hamburg muscat je sorta, ki jo gojijo po vsej Grčiji. Na gori Atos se največ uporablja za suha in polsuha vina rosé ter polsuha in sladka rdeča vina ter rdeča vina iz sušenega grozdja. Njen donos je manjši kot pri običajni pridelavi na tem območju, zaradi česar daje posebna vina z velikim deležem alkohola, zelo mehкими tanini in prijetnim, aromatičnim zatonom.

Oddelka „Dovoljene sorte vinske trte“ in „Povezava z geografskim območjem“ sta bila spremenjena z dodatkom informacij v točkah „Podrobnosti o geografskem območju“, „Podatki o proizvodu“ in „Vzročna medsebojna povezava“.

5. Uvedba tradicionalnega izraza „Nama“

Razlog: „Nama“ je ime sladkega rdečega vina (iz sušenega grozdja ali likerskega), ki se tradicionalno uporablja pri obredu svete maše. To je posebno proizvedena vrsta vina z nizko vsebnostjo kislin in alkohola, ki jo že stoletja tradicionalno proizvajajo na območju gore Atos.

Oddelek „Tradicionalni izrazi“ je spremenjen.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime

Άγιο Όρος / Agio Oros

2. Vrsta geografske označbe

ZGO – zaščiten geografska označba

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino
3. Likersko vino
15. Vino iz sušenega grozdja

4. Opis vina

1. *Suho rdeče vino*

KRATEK OPIS

Videz: temno rdeče barve z rubinastimi odsevi.

Cvetica: intenzivna aroma gozdnih sadežev in začimb, vendar z notami vanilje ali tobaka, odvisno od dolžine staranja.

Okus: poln okus v ustih z odlično strukturo, ustrezno vsebnostjo kislin in mehкими tanini.

- Najmanjši delež skupnega alkohola: 11,0 vol. %.
- Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,5 vol. %.
- Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): največ 9,0
- Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.
- Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.
- Če vsebnost sladkorja preseže 4 g/l, se uporabijo pogoji iz Priloge III, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	150

2. *Polsuho rdeče vino*

KRATEK OPIS

Videz: temno rdeče barve z rubinastimi odsevi.

Cvetica: prijetna aroma rdečega jagodičja (češnja, višnja).

Okus: saden in nežen v ustih, z žametno teksturo in prijetnim zatonom.

- Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,5 vol. %.
- Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): od najmanj 4,5 do največ 17,5
- Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.
- Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.
- Če vsebnost sladkorja preseže 12 g/l, se uporabijo pogoji iz Priloge III, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/33.
- Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 200 miligramov na liter za rdeča vina z vsebnostjo sladkorja, izraženo kot vsoto glukoze in fruktoze, ki znaša najmanj 5 gramov na liter (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	200

3. *Sladko rdeče vino*

KRATEK OPIS

Videz: temno rdeče barve s škrlatnimi, vijoličnimi, rubinastimi ali modrikastimi odsevi, ki se včasih s staranjem spremenijo v opečnato rdeče.

Cvetica: kompleksen in intenziven vonj s prevladujočimi notami medu ali suhega sadja.

Okus: bogat in sladek v ustih, z uravnoteženimi kislinami.

- Najmanjši delež skupnega alkohola: 15,0 vol. %.
- Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,5 vol. %.
- Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): najmanj 45.
- Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.
- Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.
- Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 300 miligramov na liter za sladka vina z volumenskim deležem skupnega alkohola 15 vol. % ali več in vsebnostjo sladkorja 45 g/l (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	300

4. *Suho vino rosé*

KRATEK OPIS

Videz: blede rožnate barve, včasih z oranžnimi odsevi.

Cvetica: vonj po rdečem jagodičju in vrtnicah, vendar tudi z zelenimi notami (paprika), odvisno od uporabljene sorte.

Okus: cvetica se odraža v okusu, ki ima dolg zaton, je prijeten in saden v ustih ter ima osvežujočo kislost.

- Najmanjši delež skupnega alkohola: 11,0 vol. %.
- Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %.
- Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): največ 9,0
- Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.
- Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.
- Če vsebnost sladkorja preseže 4 g/l, se uporabijo pogoji iz Priloge III, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	200

5. *Polsuho vino rosé*

KRATEK OPIS

Videz: temno rožnate ali oranžne barve, odvisno od stopnje ekstrakcije.

Cvetica: značilne arome sladkega rdečega jagodičja (jagoda, malina in sladka češnja).

Okus: srednje polno telo z značilno voljnostjo, splošno uravnotežen zaradi nežnih kislih, uravnoteženih s sladkostjo.

- Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %.
- Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): od najmanj 4,5 do največ 17,5
- Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.
- Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.
- Če vsebnost sladkorja preseže 12 g/l, se uporabijo pogoji iz Priloge III, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/33.
- Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 250 miligramov na liter za vina rosé z vsebnostjo sladkorja, izraženo kot vsoto glukoze in fruktoze, ki znaša najmanj 5 gramov na liter (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	250

6. *Suho belo vino*

KRATEK OPIS

Videz: kristalen, čiste rumene barve z zelenimi odsevi.

Cvetica: vonj večinoma po citrusih in belomesnatih sadežih (breskev, jabolko).

Okus: značilno svež in uravnotežen, z dolgim zatonom.

- Najmanjši delež skupnega alkohola: 11,0 vol. %.
- Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %.
- Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): največ 9,0
- Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.
- Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.
- Če vsebnost sladkorja preseže 4 g/l, se uporabijo pogoji iz Priloge III, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	200

7. *Polsuho belo vino*

KRATEK OPIS

Videz: svetle zlatorumene barve.

Cvetica: živahna in sadna, s prevladujočimi cvetličnimi aromami.

Okus: zaokrožen, z izrazitimi kislinami in dobro strukturo v ustih.

- Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %.
- Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): od najmanj 4,5 do največ 17,5
- Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.
- Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.
- Če vsebnost sladkorja preseže 12 g/l, se uporabijo pogoji iz Priloge III, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/33.
- Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 250 miligramov na liter za bela vina z vsebnostjo sladkorja, izraženo kot vsoto glukoze in fruktoze, ki znaša najmanj 5 gramov na liter (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	250

8. *Sladko belo vino*

KRATEK OPIS

Videz: rumene barve z zelenimi odsevi, ki se lahko s staranjem spremeni v temno rumeno.

Cvetica: kompleksen in intenziven vonj s sadnimi, cvetličnimi ali sladkimi začimbnimi notami, odvisno od uporabljenih sort.

Okus: uravnotežen in sladek okus s polnostjo v ustih in dolgim aromatičnim zatonom.

- Najmanjši delež skupnega alkohola: 15,0 vol. %.
- Najmanjši delež naravnega alkohola: 10,0 vol. %.
- Skupna vsebnost sladkorja (v g/l): najmanj 45.
- Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.
- Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.

- Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 300 miligramov na liter, volumenski delež skupnega alkohola pa presega 15 vol. % (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	300

9. *Rdeče likersko vino*

KRATEK OPIS

Videz: temno škrlatne barve z rubinastimi odsevi.

Cvetica: intenziven vonj po oreških, suhem rdečem jagodičju, medu, vosku in temni čokoladi.

Okus: živahen, bogat in poln v ustih, z uravnoteženim, sladkim okusom.

- Največji delež dejanskega alkohola: 22,0 vol. %.
- Najmanjši delež skupnega alkohola: 17,5 vol. %.
- Najnižja vsebnost sladkorja: najmanj 221 g/l v moštu.
- Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.
- Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.
- Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida za likerska vina je 200 miligramov na liter, vsebnost sladkorja pa znaša najmanj 5 gramov na liter (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	200

10. *Belo vino iz sušenega grozolja*

KRATEK OPIS

Videz: temno rumene barve z odsevi kavne barve, odvisno od dolžine staranja.

Cvetica: kompleksen vonj, pri katerem se sladke začimbe, kot sta cimet in vrtnica, prepletajo s suhim sadjem, kot so marelice in rozine.

Okus: nežen in slahek v ustih, s svežo kislostjo in zelo dobro strukturo.

- Najmanjši delež naravnega alkohola: 16,0 vol. %.
- Najnižja vsebnost skupnega sladkorja (v g/l): 45.
- Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.
- Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.
- Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida za sladka vina iz sušenega grozdja je 400 miligramov na liter, vsebnost preostalega sladkorja, izražena kot sladkorji, pa je najmanj 45 g/l (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	400

11. *Rdeče vino iz sušenega grozdja*

KRATEK OPIS

Videz: temno karamelne barve z odsevi rdečekoralne barve.

Cvetlica: kompleksna cvetica suhega sadja – fige, marelice, rozine – in sladkih začimb.

Okus: kompleksen, poln v ustih, z uravnoteženim sladkim okusom in vonjem po suhem sadju, kot so marelice in fige.

- Najmanjši delež naravnega alkohola: 16,0 vol. %.
- Najnižja vsebnost sladkorja: 140 g/l.
- Najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.
- Največji delež alkohola mora ustrezati vrednostim, določenim v ustrezni zakonodaji EU.
- Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida za sladka vina iz sušenega grozdja je 400 miligramov na liter, vsebnost preostalega sladkorja, izražena kot sladkorji, pa je najmanj 45 g/l (v skladu z odstopanjem iz Priloge I, del B, k Uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	400

5. Enološki postopki

5.1. Posebni enološki postopki

1. Gojitvena oblika vinske trte

Tehnika gojenja

Vinska trta se goji v kotlasti obliki ali z rezjo na enojni ali dvojni kordon z uporabo stalnega kordona ali nadomestnega trsa.

2. Proizvodnja belih vin in belih vin iz sušenega grozdja

Omejitve pri enoloških postopkih

(a) Bela vina

Belo vino z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros se proizvaja s sodobnimi tehnikami vinifikacije. Med alkoholnim vrenjem temperatura ne sme preseči 20 °C.

(b) Bela vina iz sušenega grozdja

Grozdje se potrga prezrelo (vsebnost sladkorja >270 g/l) in nato pusti na soncu 10–15 dni, da se suši, dokler se ne doseže želena vsebnost sladkorja 350–370 g/l. Grozdje se nato stisne, da se pridobi mošt, čemur sledi alkoholno vrenje pri nadzorovani temperaturi 16–18 °C.

3. Proizvodnja rdečih vin, rdečih vin iz sušenega grozdja, rdečih likerskih vin in vin rosé

Omejitve pri enoloških postopkih

(a) Rdeča vina

Rdeče vino z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros se proizvaja s tradicionalnimi metodami proizvodnje rdečega vina.

(b) Rdeča vina iz sušenega grozdja

Grozdje se potrga prezrelo (vsebnost sladkorja >270 g/l) in nato pusti na soncu 10–15 dni, da se suši, dokler se ne doseže želena vsebnost sladkorja 350–370 g/l. Grozdje se nato stisne in da v kotel za vrenje, kjer poteka alkoholno vrenje pri nadzorovani temperaturi 20–22 °C.

(c) Rdeča likerska vina

Pecljano in rahlo stisnjeno grozdje se da v kotel za vrenje, kjer se začne alkoholno vrenje. Alkoholno vrenje poteka pri nadzorovani temperaturi 20–22 °C. Vino se loči od tropin, ko pridobi zelene organoleptične lastnosti. Doda se nevtralni alkohol vinskega izvora z deležem alkohola najmanj 96 vol. % za ustavitev alkoholnega vrenja, kvasovke pa se odstranijo s filtracijo.

(d) Vina rosé

Vino rosé z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros se proizvaja s sodobnimi tehnikami vinifikacije. Med alkoholnim vrenjem temperatura ne sme preseči 20 °C.

4. Posebni enološki postopki pri proizvodnji vin

Posebni enološki postopki

- (a) Pri proizvodnji polsuhih, polsladkih in sladkih vin je dovoljeno slajenje v skladu z zadevnimi določbami (Priloga I, del D, k Uredbi (EU) 2019/934).
- (b) Likersko vino se proizvaja iz delno fermentiranega grozdja z volumenskim deležem naravnega alkohola najmanj 12 vol. % ali iz vina ali iz mešanice obojega, čemur je dodan nevtralni alkohol vinskega izvora, samostojno ali v mešanici, ki vključuje alkohol, pridobljen z destilacijo sušenega grozdja z volumenskim deležem dejanskega alkohola najmanj 96 vol. %, ali destilat iz vina ali sušenega grozdja z volumenskim deležem dejanskega alkohola najmanj 52 vol. % in največ 86 vol. %.
- (c) Vino iz sušenega grozdja se proizvaja iz grozdnega mošta, ki se od 10 do 15 dni pusti na soncu ali v senci za delno dehidracijo. Ta mošt se vinificira brez dodajanja – pred alkoholnim vrenjem, med njim ali po njem – mošta ali prečiščenega zgoščenega mošta ali alkohola kmetijskega porekla ali destilata in brez zgoščevanja mošta iz sušenega grozdja na kakršen koli način. Vsebnost sladkorja in alkohola v končnem proizvodu prihaja izključno iz vinificiranega grozdja.

5.2. Največji donosi

1. Največji donos v hektolitrih končnega proizvoda na hektar

96 hl na hektar

2. Največji donos v kilogramih grozdja na hektar

12 000 kilogramov grozdja na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Razmejeno geografsko območje vin z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros, ki leži na nadmorski višini med 10 in 400 m, zajema upravno območje gore Atos in sosednji kraj Ouranoupoli v občini Stageira-Akanthos v prefekturi Halkidiki.

7. Glavne sorte vinske trte

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

aleksandrijski muškata B

hamburg muscat N

xinomavro N – xinogaltso, popolka, mavro naoussa

roditis Rs – alepou

8. Opis povezave

8.1. Zgodovinska, kulturna in družbena povezava

1. Zgodovinska povezava

Na območju gore Atos so bili po različnih pisnih pričevanjih menihov vinogradi dobro razviti. V knjigi, ki jo je napisal Eulogios Kourilas Lauriotis, menih duhovnik, je na številnih mestih omenjeno gojenje vinske trte. Razširjenost gojenja vinske trte, s katerim so se ukvarjali samostani na gori Atos, ki imajo vsi še danes lastne vinske kleti, je razvidna iz zgodovinskih zapisov. Treba je poudariti, da je vsak samostan letno proizvedel približno 80–100 ton vina. Poleg 20 samostanov so na gori Atos tudi depandanse – znane kot sveti *skiti* ali asketske naselbine in svete celice –, kjer so trto sami gojili in proizvajali vino za lastno porabo. Tu tradicionalno gojijo sorte limnio, fokianos, mavroudi, roditis in aleksandrijski muškat. Tuje sorte, kot so merlot, cabernet sauvignon in syrah, gojijo od 90. let prejšnjega stoletja. Poleg tega je v zadnjih 15 letih nastalo več novih nasadov s sortami malagouzia, agiorgitiko, hamburg muscat in cabernet franc. Zdi se, da so te sorte zelo dobro aklimatizirane, in začele so dajati odlična vina, značilna za to območje.

Z ustanovitvijo samostanov na gori Atos sta se začela organizirano gojenje vinske trte in masovna proizvodnja vina. V trgovinski „konvenciji“ iz leta 972 so bila prvič določena pravila trgovanja z vini znotraj meja gore Atos, vendar se je z vini iz samostanov kmalu začelo trgovati tudi zunaj teh meja. V naslednjem tisočletju so samostani v številnih delih Grčije imeli vlogo skrbnikov vinogradništva in v okviru te vloge upravljali dobro vodene vinske kleti.

2. Zgodovinska povezava za likerska vina in vina iz sušenega grozdja

Likerska vina in vina iz sušenega grozdja so se na tem območju tradicionalno proizvajala že pred 1 000 leti, ko so menihi poleg suhih vin proizvajali tudi nekaj sladkega vina. To je bilo edinstveno vino, ki se je streglo z jedmi ob pomembnih krščanskih praznikih in festivalih.

Visoke temperature in dolge sončne ure na tem območju so ugodne za kopičenje sladkorjev v grozdju, kar mu da ustrezen delež alkohola in aromatične sestavine, potrebne za proizvodnjo kakovostnih vin (likerskih vin in vin iz sušenega grozdja).

Sčasoma so ta vina zaslovela tudi zunaj območja proizvodnje ter postala znana po vsej Grčiji po svoji kakovosti in edinstvenih organoleptičnih lastnostih.

Pred približno 20 leti so lokalne vinske kleti začele sistematsko proizvodnjo in distribucijo teh vin z uporabo tradicionalnih tehnik v navezi s sodobno tehnologijo.

V tem obdobju se je njihov sloves še naprej širil in njihova imena so postala neločljivo povezana z območjem proizvodnje, saj je mogoče njihove lastnosti pripisati uporabljenim sortam v povezavi s talnimi in podnebnimi razmerami ter metodo proizvodnje.

3. Kulturna, družbena in gospodarska povezava

Vinogradi in vino so že od davnih časov neločljivo povezani s kulturnim, družbenim in gospodarskim življenjem lokalnih prebivalcev. Povezava obstaja še danes, kot je razvidno iz dogodkov in konferenc, organiziranih za promocijo vina, pa tudi lokalnih kulturnih običajev. Vina iz sušenega grozdja in likerska vina imajo edinstveno vlogo pri določenih družbenih, kulturnih in verskih dogodkih.

8.2. Geografsko okolje

1. Geografsko okolje in geografsko poreklo

Vinorodno območje, na katere je mogoče proizvajati vino z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros, leži znotraj upravnih meja polotoka Atos. Vinogradi večinoma ležijo ob morju ali na pobočjih do nadmorske višine 400 m. Tla imajo dobre ravni pH in povprečno teksturo, običajno med peščeno-glinasto in glinasto-ilovnato ter na nekaterih mestih peščeno-ilovnato, brez pretirane slanosti, z visoko vsebnostjo železa, bakra in magnezija ter zadostno vsebnostjo fosforja in mangana.

Geološko je polotok Atos nadaljevanju geološke formacije Rodopi, kjer prevladujejo metamorfne kristalizirane kamnine (gnajs, zelene kamnine, apnenec, kristalni apnenec in marmor) in magmatske kamnine (granit, grandioriti in ofioliti).

Morfološko ga zaznamujejo strma pobočja vzdolž obale, razgibani pregibi in prisotnost gore Atos, ki se strmo dviga kot piramida do nadmorske višine 2 033 m. Na podnebje polotoka Atos vpliva ta razgiban teren, skupaj s strmo obalo in morskimi tokovi na skrajnem južnem koncu.

Glede na meteorološke podatke postaj Arnaia, Neos Marmaras in Stratoni podnebje gore Atos sega od obalno sredozemskega v nižinah do celinsko sredozemskega v višjih legah in vlažnega celinskega v gorah. Za to prehodno sredozemsko podnebje so značilne mile zime in sveža poletja. Tako nižine kot gorska območja imajo mikroklimo, pri kateri so škodljive zmrzali in izredno visoke temperature redke.

Najtoplejša meseca sta julij in avgust, v katerih je povprečna najvišja dnevna temperatura okoli 31 °C. Najhladnejša meseca sta januar in februar, ko je povprečna dnevna temperatura okoli 8 °C, vendar zaradi tega ni težav, saj povprečna najnižja temperatura ostaja nad 0 °C.

Povprečna letna količina padavin je med 470 mm (na ravninah) in 850 mm (v gorah), največ dežja pa pade v mesecih od oktobra do aprila.

Vetrovi večinoma pihajo v smeri sever-severovzhod, razen poleti, ko prevladujejo južni vetrovi. Izjemna značilnost podnebja Halkidikija je, da zaradi svoje dolge obale ob Egejskem morju (630 km), čeprav je v severni Grčiji, leži na istih izotermah za najnižje in najvišje temperature kot južnejše regije, na primer Mesinija, Etolija-Akarnanija in Atika.

2. Geografsko okolje in geografsko poreklo – likerska vina in vina iz sušenega grozdja

Vzpenjajoča se, suha in lahka peščena tla skupaj z lokalnim sredozemskim podnebjem s hladnimi zimami, hladnimi zračnimi tokovi in obiljem sonca poleti ustvarjajo idealne pogoje za gojenje grozdja višje kakovosti, ki dozori hitreje, z višjo vsebnostjo sladkorja in boljše barve, zadovoljivim fenolnim zorenjem in velikim deležem alkohola, kar so bistvene enološke lastnosti za proizvodnjo likerskega vina ali vina iz sušenega grozdja.

Visoke temperature pozno poleti, ki so ugodne za sušenje grozdja, skupaj z obiljem sonca ustvarjajo idealne razmere za proizvodnjo vin iz sušenega grozdja in likerskih vin odlične kakovosti in visoke komercialne vrednosti.

8.3. Podatki o proizvodu

1. Podatki o proizvodu

Kakovostne lastnosti vin z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros so rezultat podnebnih razmer in različnih vrst tal na območju, skupaj z gojenimi sortami vinske trte, metodami za gojenje trte in tehnikami proizvodnje vin.

2. Podatki o proizvodu za kategorijo „vino“

Bela vina z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros so čiste rumene barve z zelenkastimi odsevi ali intenzivno zlatorumene barve, če je vino starano v hrastovih sodih. Njihove arome se razlikujejo glede na vrsto, sorto in staranje, vendar imajo značilne note eksotičnega in poletnega sadja, jasmína, agrumov in vanilje. Vina so zaokrožena v ustih z osvežilno kislostjo in imajo kompleksen, bogat okus ter dolg zaton, odvisno od načina njihove proizvodnje.

Rdeča vina z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros imajo intenzivno rdečo barvo z modrikastimi odsevi ter arome rdečega jagodičja, začimb, suhega sadja in vanilje. Zaradi idealnih podnebnih razmer, ki vladajo na območju ter so odločilne za dobro tehnološko in fenolno zrelost, imajo strukturirano telo, uravnotežen okus in mehke tanine.

Vina rosé z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros so rožnate ali rubinaste do svetlo rdeče barve z modrikastimi ali oranžnimi odsevi in aromami rdečega jagodičja. Zanje so značilni svežina, uravnotežen okus in kislost.

3. Podatki o proizvodni za likerska vina in vina iz sušenega grozdja

Pri rdečih in belih vinih iz sušenega grozdja z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros se grozdje potrga v zgodnji fazi zorenja in nato suši na soncu 10 do 15 dni, da se doseže večja koncentracija sladkorja. Alkoholno vrenje je počasno in se ustavi samo, pri čemer ostane zadostna količina preostalega sladkorja, ki da vinu značilen slaček okus. Vino zori v hrastovih sodih eno do dve leti, s čimer dobi bogato, voljno telo in kompleksen okus. Vonj ima v glavnem po začimbah, suhem sadju in oreških, figah, rozinah in marelicah.

Postopek pri likerskih vinih z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros je nekoliko drugačen. V letih, v katerih so vremenske razmere ugodne, se grozdje pusti na trti, da prezori, s čimer se poveča vsebnost sladkorja, alkoholno vrenje pa se prekine z dodajanjem alkohola, da se doseže zeleni delež alkohola. To so običajno rdeča vina z majhnim do zmernim deležem alkohola, gosta, voljna v ustih in bogatega vonja, z aromami večinoma po rozinah, temni čokoladi in suhem sadju.

8.4. Vzročna medsebojna povezava

1. Vzročna medsebojna povezava

Edinstvena narava vin z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros je posledica razpoznavnih značilnosti območja (tla, podnebje in vpliv vetrov poleti), skupaj z gojenimi sortami in uporabljenimi tehnikami gojenja.

2. Vzročna medsebojna povezava za kategorijo „vino“

Vse sorte so se odlično prilagodile območju gore Atos in dajejo vina z bogato cvetico arom, značilnih za to območje, ter polnim in uravnoteženim okusom. Tople in suhe razmere, ki prevladujejo v regiji, skupaj z vrsto tal grozdju omogočajo, da dozori med sredino avgusta in sredino septembra, odvisno od sorte vinske trte.

Poleg tradicionalnih belih sort vinske trte, gojenih na območju (roditis, asyrtiko, athiri), in uspešno uvedenih tujih sort (chardonnay in sauvignon blanc) se je na območje dobro aklimatizirala tudi nedavno uvedena sorta malagouzia. Ker je občutljiva na pretirano vlažnost, jo gojijo na srednjih do visokih legah vinograda. Grozdje dozori konec avgusta, kar daje vinu večji delež alkohola, ustrezno vsebnost kislin ter arome tropskega sadja, agrumov (večinoma limete) in bazilike.

Sorte rdečega grozdja gojijo na najbolj strmih delih vinograda zaradi boljšega odvajanja vode. Posledično vina zadržujejo manj vode, kar omogoča boljše alkoholno in fenolno zorenje grozdja. Vina, pridelana na peščenih tleh, imajo nežne arome, vina, pridelana na tleh z visokim deležem gline, pa imajo izrazit fenolni značaj.

Sorta rdečega grozdja, ki se tradicionalno uporablja za proizvodnjo vina Άγιο Όρος / Agio Oros, je limnio, ki velja tudi za najstarejšo registrirano sorto grozdja v Grčiji. Poleg sorte limnio v znatnem obsegu gojijo tudi sorte xinomavro, cabernet sauvignon, grenache rouge in syrah, ki dajejo kakovostna, tanična rdeča vina z velikim deležem alkohola in dolgim zatomom. V zadnjih letih preskušajo tudi dodatne sorte, kot so merlot, cabernet franc, agiorgitiko in hamburg muscat. Te dajejo vina z dobro strukturo in intenzivnimi sortnimi aromami rdečega jagodičja. Grozdje začne zoreti v drugi polovici avgusta pri sortah merlot, cabernet sauvignon, grenache rouge in cabernet franc, medtem ko syrah, limnio, agiorgitiko, xinomavro in hamburg muscat dozori v prvih 10 dneh septembra.

Merlot daje vina z velikim deležem alkohola z mehкими tanini in vonji po češnjah in malinah, cabernet franc, ki dozori pozneje, pa daje vina z močno strukturo, temne barve in primerna za dolgo staranje. Cabernet franc daje vina z začimbnimi notami in značilnimi aromami (večinoma majhno jagodičje poleg paprike) z dobro globino in koncentracijo ter zlasti visoko vsebnostjo skupnih antocianinov.

Agiorgitiko daje vina z velikim deležem alkohola, z nežnimi aromami po češnjah, čokoladi in začimbah ter primerna za srednje do dolgo staranje.

Hamburg muscat daje vina z intenzivnimi aromami, značilnimi za sorto, ki spominjajo na vrtnico. Goji se na najbolj rodovitnih, globokih tleh, kjer grozdje najbolje razvije svoje organoleptične lastnosti ter barvo, obliko in vonj.

3. Vzročna medsebojna povezava za likerska vina in vina iz sušenega grozdja

Likerska vina in vina iz sušenega grozdja, proizvedena na gori Atos, so edinstvena zaradi tal in zlasti podnebnih razmer na območju proizvodnje, ki skupaj tvorijo idealno okolje. Proizvodnja teh vin trenutno predstavlja 10–15 % celotne proizvodnje vina na tem območju.

Za proizvodnjo teh vin je mogoče uporabiti več sort, odvisno od tega, katere organoleptične lastnosti želijo vinogradniki poudariti pri svojem izdelku. Najpogosteje uporabljene sorte vključujejo zelo aromatične sorte, ko sta malagouzia in hamburg muscat, tradicionalno pa se uporabljajo sorte rdečega grozdja, kot so limnio, xinomavro in grenache rouge, ki dajejo likerska vina ali vina iz sušenega grozdja karamelne do rdeče barve, z bogatim zatonom in kompleksno cvetico suhega sadja in sladkih začimb.

Ta vina prijavljajo na nacionalna in mednarodna vinska tekmovanja.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Odstopanja

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

V členu 4(c) skupnega ministrskega sklepa št. 392169 z dne 20. oktobra 1999 o določitvi splošnih pravil za uporabo izraza „lokalno vino“ v opisu namiznega vina (Vladni uradni list, serija II, št. 1985/8.11.1999), kakor je bil spremenjen s skupnim ministrskim sklepom št. 321813 z dne 29. avgusta 2007, je navedeno:

„Izraz ‚lokalno vino‘ se lahko uporabi z geografsko označbo province, prefekture ali vinorodnega območja, ki je manjše od prefekture, za namizna vina, ki se pridelujejo v vinskih kletih, ki delujejo v tej ali sosednji prefekturi.“

Odstopanja

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Člen 5(1) Uredbe Komisije (EU) 2019/33 z dne 17. oktobra 2018 o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi z vlogami za zaščito označb porekla, geografskih označb in tradicionalnih izrazov v vinskem sektorju, postopkom ugovora, omejitvami uporabe, spremembami specifikacij proizvoda, preklicem zaščite ter označevanjem in predstavitvijo.

Dodatne določbe v zvezi z označevanjem vina

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dopolnilne določbe v zvezi z označevanjem

Opis pogoja:

A. Izrazi, ki se nanašajo na nekatere načine pridelave

Člena 3 in 4 ministrskega sklepa št. 280557 z dne 9. junija 2005 o določitvi časa zorenja, staranja in dajanja na trg vina višje kakovosti z označbo porekla in lokalnega vina ter izrazov za označevanje njenega načina pridelave ali načinov proizvodnje (Vladni uradni list, serija II, št. 818/15.6.2005) določata pogoje za uporabo naslednjih izrazov:

- „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ ali „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (mlado vino);
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (zorjeno v sodih);
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (starano v sodih);
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (fermentirano in zorjeno v sodih);
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (fermentirano v sodih).

B. Navedba leta trgatve na etiketi

Kadar se na etiketi vin uporabi izraz „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ ali „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (mlado vino), je treba navesti leto trgatve v skladu s členom 1(2) ministrskega sklepa št. 280557 z dne 9. junija 2005 o določitvi časa zorenja, staranja in dajanja na trg vina višje kakovosti z označbo porekla in lokalnega vina ter izrazov za označevanje njunega načina pridelave ali načinov proizvodnje (Vladni uradni list, serija II, št. 818/15.6.2005).

C. Tradicionalni izrazi

- Tradicionalni izrazi v skladu z ministrskim sklepom št. 235309 z dne 7. februarja 2002 o odobritvi tradicionalnih izrazov za vina (Vladni uradni list, serija II, št. 179/19-2002), povezanih z označbo porekla ali geografsko označbo

V skladu z zgornjim ministrskim sklepom se lahko na etiketi vin z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros uporabljajo naslednji tradicionalni izrazi:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (belo vino iz belega grozdja), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (belo vino iz rdečega grozdja), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (belo vino iz grozdja rosé ali belo vino iz sivega grozdja), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli (kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (vino z gričev), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (vino s pobočij).

- Tradicionalni izrazi v skladu s členom 112 Uredbe (EU) št. 1308/2013, povezani z označbo porekla ali geografsko označbo

V skladu s členom 113 Uredbe (EU) št. 1308/2013 ter kot je opredeljeno in registrirano v elektronski podatkovni zbirki „e-ambrosia“, se lahko v zvezi z ZGO Άγιο Όρος / Agio Oros uporabijo in zaščitijo naslednji tradicionalni izrazi, če so izpolnjeni ustrezni pogoji iz zakonodaje EU in nacionalne zakonodaje:

Τοπικός Οίνος (lokalno vino) namesto ZGO;

Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) in Νάμα (Nama) za sladka vina, vina iz sušenega grozdja in likerska vina.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)

ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL