V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение на продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2022/C 143/09)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ, С КОЕТО СЕ ИЗМЕНЯ ЕДИННИЯТ ДОКУМЕНТ

Σαντορίνη (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Дата на съобщението: 31 януари 2021 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Минималното съдържание на сорта грозде Assyrtiko, използван при производството на сухото бяло вино със ЗНП Santorini, се изменя от 75 % на 85 %**

   Измененият дял на сорта Assyrtiko подобрява качеството на произведеното вино. По-конкретно, от него се произвеждат много концентрирани бели вина, с деликатност и минерален характер. Вина Vinsanto, които се произвеждат от стафидирано грозде, предимно от сорта Assyrtiko, са богати, комплексни и наситени. Повишеното качество и разнообразието в търсенето на днешния пазар са причина все повече лозари да използват сорта Assyrtiko във все по-големи количества. В повечето случаи неговият дял надхвърля 90 %. Освен това всички новозасадени или преструктурирани лозя на Santorini са от един сорт, като по-често това е сортът Assyrtiko.

   Главите „Енологични практики“ и „Разрешени сортове грозде“ са изменени.

2. **Максималният добив на лозята за виното със ЗНП Santorini се изменя от 8 000 килограма на хектар на 6 500 килограма на хектар**

   Статистиката за производство на грозде от последните години показва, че средният добив на лозята е около 3 000 килограма от хектар и че при модерните винопроизводствени практики максималните добиви не надвишават 6 500 килограма от хектар. За да се защити и подобри продукта, е необходимо максималният добив от хектар да се адаптира с оглед на новите данни и да се измени на 6 500 килограма от хектар.

   Главата „Максимален добив или максимални добиви от хектар“ е изменена.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. **Съдържанието на захар в сухите бели вина със ЗНП Santorini не трябва да надвишава 4 g/l или 9 g/l при определени условия**

Съдържанието на захар в сухите бели вина със ЗНП Santorini е приведено в съответствие с част Б от приложение III към Делегиран регламент (ЕС) 2019/33. По-конкретно, то не надвишава „4 g/l, или 9 g/l, при условие че общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е не повече от 2 грама под съдържанието на остатъчна захар“. Изключително ниското pH на вината със ЗНП Santorini често е причината за това те да са небалансирани при дегустиране. Предложеното съдържание на захар заедно с посоченото по-горе условие, създават успешен баланс между захари и киселинност.

Главата „Описание на вината“, и по-специално частта „Аналитични и органолептични характеристики на сухото бяло вино“ е изменена.

4. **Формата на традиционното наименование „Νυχτέρι“ с латински букви е заменена с „Nykteri“-„NYKTERI“**

Член 13 от Министерско решение № 235309/7.2.2002 г. за одобряване на традиционните наименования за вина, (Държавен вестник, Серия II, № 179/19.2.2002 г.), определя условията за използване на традиционното наименование „NYXTEPI-Nykteri“ за сухи бели вина с „наименование за произход с високо качество Santorini“. Изменението привежда спецификацията на продукта в съответствие с националното законодателство.

Главата „Приложими изисквания“, и по-специално разделът „Традиционни наименования“, е изменена.

5. **Заличени думи от главата за енологичните практики**

В главата за енологичните практики за сухото бяло вино е заличено следното описание на метода за винификация: „произведено чрез смачкване преди ферментация, последвано от утаяване и инокулация с чисти подбрани дрожди, които изразяват типизирането на неговия аромат“. То е премахнато, тъй като не представлява специфична енологична практика.

Главата „Енологични практики“ е изменена.

6. **Актуализиране на техническото досие относно ЗНП Santorini**

В контекста на актуализиране на техническите досиета са извършени следните промени в продуктовата спецификация:

i) връзката към географския район за ликьорно вино от стафидирано грозде е обединена с връзката към географския район за естествено сладко/стафидено вино, тъй като не се различават;

ii) добавени и заменени са национални разпоредби относно изискванията и контролните проверки, приложими за вина със ЗНП и ЗГУ;

iii) променени са данните за компетентните контролни органи.

Главите „Връзка към географския район за естествено сладко/стафидено вино“ и „Връзка към географския район за ликьорно вино от стафидирано грозде“ са обединени.

Главите „Приложими изисквания“ и „Факти, свързани с контролните и надзорните органи“ са изменени.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

15. Вино от стафидирано грозде

4. **Описание на виното или вината**

1. *Сухо бяло вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: ярко зеленикаво жълто на цвят.

Аромат: комплексно ухание с аромати на цитрусови плодове, нотки на портокалова и лимонова кора и характерни метални базови нотки.

Вкус: богат вкус с балансирана киселинност, придаваща структура и осигуряваща свеж послевкус.

Минимално естествено алкохолно съдържание: 12 %

Минимално общо алкохолно съдържание: 12 %

Общо съдържание на захари: Общо съдържание на захари: 0—4 g/l, или 9 g/l, при условие че общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е не повече от 2 грама под съдържанието на остатъчна захар.

По отношение на максималното общо алкохолно съдържание се прилагат стойностите, предвидени в съответното законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	200

2. *Ликьорно вино от стафидирано грозде*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: оранжево-жълто на цвят със златисти оттенъци, като в процеса на отлежаване цветът се изменя до получаване на кафяв цвят. При вината, подложени на продължително отлежаване, цветът се изменя до получаване на червеникавокафяви нюанси.

Аромат: интензивен и комплексен аромат, с нотки на подправки, мед и стафиди и последващи нотки на лимонов цвят. По време на отлежаването ароматите стават по-интензивни и комплексни.

Вкус: вкус ефективно балансиран с киселинността на сорта грозде. Меко, кадифено вино, богато на нотки на мед и лимон. Послевкусът е изключително дълъг и ароматен.

— Минимално общо алкохолно съдържание: 21 % об.

— Максимално действително алкохолно съдържание: 22 % об.

— Максимално разрешеното съдържание на серен диоксид е 400 mg/ за сладки вина, произведени от стафидирано грозде с остатъчното съдържание на захар равно на 45 g/l или по-голямо от тази стойност (в съответствие с дерогацията, посочена в част Б от приложение I към Регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	30
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	400

3. *Естествено сладко бяло/стафидено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: оранжево-жълто на цвят със златисти оттенъци, като в процеса на отлежаване цветът се изменя до получаване на кафяв цвят.

Аромат: интензивен и комплексен аромат, с нотки на подправки, мед и стафиди и последващи нотки на лимонов цвят.

Вкус: сладък вкус ефективно балансиран с киселинността на сорта грозде. Меко, кадифено вино, богато на нотки на мед и лимон. Послевкусът е изключително дълъг и ароматен.

— Минимално естествено алкохолно съдържание преди стафидиране: 15 % об.

— Минимално естествено алкохолно съдържание след стафидиране: 21 % об.

— Минимално общо алкохолно съдържание: 21 % об.

— По отношение на максималното общо алкохолно съдържание се прилагат стойностите, предвидени в съответното законодателство на ЕС.

— Максимално разрешеното съдържание на серен диоксид е 400 mg/ за сладки вина, произведени от стафидирано грозде с остатъчното съдържание на захар равно на 45 g/l или по-голямо от тази стойност (в съответствие с дерогацията, посочена в част Б от приложение I към Регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	30
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	400

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Производство на бели сухи вина

Ограничения, свързани с винификацията

Сухото бяло вино със ЗНП Santorini се произвежда от най-малко 85 % грозде от сорта Assyrtiko. Останалият дял се състои от сортовете Aidani и Athiri. Прилага се класическият метод за винификация на бяло вино. Температурата по време на алкохолната ферментация не трябва да надвишава 20 C.

2. Производство на ликьорно вино от стафидирано грозде

Ограничения, свързани с винификацията

Ликьорното вино от стафидирано грозде със ЗНП Santorini се произвежда от естествено сладко/стафидено вино с добавени:

— неутрален алкохол с винен произход, включително и алкохол, получен чрез дестилация на сушено грозде, и който има действително алкохолно съдържание не по-ниско от 96 % об.;

— винен дестилат или дестилат на сухо грозде с действително обемно алкохолно съдържание не по-малко от 52 % об. и не по-високо от 86 % об.;

— продукти от предходно изброените с добавена мъст от стафидирано грозде от сортовете, използвани при производството на естественото сладко вино;

— спиртна напитка, дестилирана от вино с действително обемно алкохолно съдържание не по-малко от 52 % об. и не по-високо от 86 % об.;

— дестилатна спиртна напитка от стафиди с действително обемно алкохолно съдържание не по-малко от 52 % об. и не по-високо от 94,5 % об.

Посочените по-горе продукти се добавят до 31 май на годината непосредствено следваща годината на производство.

3. Специфични енологични практики, използвани за производството на вина

Агротехническа практика

Лозите се формират в традиционните за Santorini чашовидни формировки, чашовидна корона, наричана още короновидна, и чашовидна формировка с изправени плодни пръчки и плодни пръчки в обръч.

4. Естествено сладко /стафидено бяло вино

Ограничения, свързани с винификацията

Естествено сладкото/стафидено бяло вино със ЗНП Santorini се произвежда от най-малко 51 % грозде от сорта Assyrtiko. Останалата част се състои от сортовете грозде Aidani и Athiri с малки количества „чуждестранни“ бели сортове, традиционно отглеждани на островната група на Santorini и Thirasia. По-конкретно тези сортове са Gaidouria, Katsano, белият сорт Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi и червеният сорт Roditis. Гроздето се бере когато вече е презряло и се оставя на слънце за частично сушене. Преди стафидиране, съдържанието на захар в гроздовата мъст е най-малко 260 g/l. След стафидиране, тя става 370 g/l. Захарите и алкохолът в готовото вино са изцяло получени в резултат от винификацията на гроздето. Преди, по време на или след ферментация не се разрешава добавяне на: концентрирана гроздова мъст, ректифицирана концентрирана гроздова мъст, алкохол и продукти от дестилацията.

5. Специфични енологични практики, използвани за производството на вината

Специфична енологична практика

— За употреба на обозначението „Επιλεγμένος“ или „Réserve“ за сухи бели вина със ЗНП Santorini, е необходимо вината да са преминали през цялостния процес на отлежаване от най-малко 1 година, през който период виното трябва да е било 6 месеца в дъбови бъчви и 3 месеца в бутилка.

— За употреба на обозначението „Ειδικά Επιλεγμένος“ или „Grande Réserve“ за сухи бели вина със ЗНП Santorini, е необходимо вината да са преминали през цялостния процес на отлежаване от най-малко 2 години, през който период виното трябва да е било 12 месеца в дъбови бъчви и 6 месеца в бутилка.

— За вината Vinsanto, които представляват „естествено сладко/стафидено вино“ или „ликьорно вино от стафидирано грозде“, съществува минимален задължителен период от 24 месеца за протичане на окислителния процес на отлежаване, който настъпва, докато виното е в дъбови бъчви. Целият период, през който протича окислителния процес на отлежаване, независимо от неговата продължителност, се случва изключително на островите Santorini и Thirasia.

Указанията за отлежаване на вината Vinsanto са посочени:

— „Реколта [година]“ означава, че гроздето е брано изключително в посочената година и е изпълнено минималното изискване за продължителност на окислителния процес на отлежаване, продължил 2 години.

— „Отлежало за x години“, където x отговаря на броя на годините на минималния незадължителен окислителен процес на отлежаване, установен на 4, 8, 12, 16 и т.н., с 4 години между всеки.

5.2. *Максимални добиви*

1. Максимален добив в хектолитри грозде от хектар

50 хектолитра от хектар

2. Максимални добиви в килограми грозде от хектар

6 500 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Определеният район на производство на вина със ЗНП обхваща островите Santorini и Thirasia.

7. **Основен винен сорт (основни винени сортове) грозде**

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. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Историческа, културна, социална и свързана с качеството връзка и географска среда на бялото вино*

Качество

Лозята на Santorini са сред най-старите в света и датират от праисторически времена. Лозарската традиция съществува от поне 3 500 години. Уникалният климат в съчетание с почвения състав, са предпоставка за производство на вина с изключителен характер от използваните при винификацията сортове грозде. Описанията на пътешественици от 19-ти век разказват за изключителните органолептични характеристики на виното. Тези характеристики се дължат на ефекта на естествената среда върху гроздето и в частност върху вината от Santorini. В онези времена виното на Santorini било много търсено в чужбина. Поради високото му алкохолно съдържание, в продължение на много години то се продавало за подсилване на вина от други райони, които били с ниско алкохолно съдържание.

Днес забележителността на лозята се крие освен в тяхното историческото значение в това, че от тях се произвеждат уникални, висококачествени вина, които оставени да отлежат дават представа за самата почва на Santorini, за този уникален тероар на лозята на острова.

В днешно време винопроизводителите използват местното грозде по най-добрия начин, зачитайки неговите органолептични характеристики. Те произвеждат качествени вина, получили признание на международни конкурси, както в Гърция, така и в чужбина.

За да се съхрани връзката между вината със ЗНП Santorini и тяхното качество, всяка година те са подлагани на органолептичен анализ от създаден за целта комитет. Вината, които не отговарят на съответните спецификации, не могат да бъдат предлагани като вина от вида ЗНП Santorini.

Проучване на Земеделския университет в Атина показа, че вината на Santorini са особено богати на биоактивни феноли, като това се дължи на уникалния метод на формировка, при който се прилага традиционната форма на кош. Този характерен лозарски метод е бил прилаган в Santorini още от древността и е напълно съвместим с другите характеристики на лозарството, както следва: I) характерната почва е песъклива, представлява смес от пемза и пепел, богата е на магнезий, калций и желязо и има значителна способност за абсорбиране на вода; II) климатът е средиземноморски с мека зима и прохладно лято, когато морският бриз от север охлажда лозята; и III) значителната разлика в дневните и нощните температури, в съчетание със спускащата се върху лозята морска мъгла, са причините за това лозите да са охладени и предпазени от силното слънце, като това действа благотворно върху развитието на качествата на гроздето.

8.2. *Историческа, културна, социална и свързана с качеството връзка и географска среда на бялото вино*

Историческа връзка

Проследявайки винопроизводствената традиция на Santorini във времето, се връщаме назад към третото хилядолетие пр.н.е. Откритите при разкопките на Akrotiri находки, например дървени въглища от лози и декоративни мотиви, изобразяващи чепки грозде във вазопис от онова време, разкриват, че лозарството е било една от основните дейности на населението. Голямото вулканично изригване, случило се около 1650 г.пр.н.е., унищожило праисторическите лозя, заличавайки за период от около три века всяка следа от човешки и растителен живот на острова.

Лозарството и винопроизводството вероятно са били основен компонент от икономиката на Akrotiri във времената преди да бъде унищожен. Това се потвърждава от физическото присъствие на дървени въглища от лози и гроздови семки, както и от специалната система за смачкване на гроздето и събиране на мъстта. Коритото за смачкване и бъчвата, описани по-долу, представлявали оборудване от основно значение. Голям кош, пълен с вар, открит в коритото за смачкване, кара археолозите да смятат, че варта може да е служила като вид филтър за пречистване на мъстта.

Виното се съхранявало в големи запечатани с восък *πιτοσι* (делви). Действително на гърлото на подобен съд са разпознати символи, отнасящи се до виното, надраскани на древната писменост линеар А. Като цяло множеството съдове за съхранение, заедно с делвите с дръжки, които изглеждат на стремена, открити в Akrotiri, предполагат не само значително винопроизводство, но и развита търговия с вино. Декоративни мотиви под формата на чепки грозде са били използвани във вазописа от онова време. Данни за наличие на винопроизводство и търговия с вино съществуват под формата на определени видове съдове с чучури, разположени близо до тесните им основи, както и множеството делви с дръжки, които изглеждат на стремена: гърнета, предназначени предимно за транспортиране на течности. Досега Santorini е предоставил поне 50 % от всички образци на този ранен тип съдове, открити в района на Егейско море.

Според Херодот финикийците са били първите заселници след природната катастрофа. За да оцелеят, те и хората, дошли след тях, е трябвало да преодолеят екстремната среда. За да задоволят хранителните си нужди, те се опитвали да отглеждат различните растителни видове, които били донесли със себе си и с които били запознати. През вековете единствено лозата успяла да оцелее във враждебната среда на Santorini. Това растение се адаптира добре и е особено устойчиво на горещите и сухи условия на острова, има здрава и добре развита коренова система, дълбоко проникваща в почвите на Santorini. *Aspa* е името, с което местните наричат твърдата и плътна почва, образувала се от множество слоеве вулканичен материал: пепел, лава, пемза и отломки. В хода на последващи вулканични изригвания почва от вида *aspa* покрила подпочвения слой от варовик и шисти. Островният пейзаж е запечатал вековете на човешки труд и свидетелства за усилията на жителите на Santorini през вековете да овладеят своите земи.

Няма преки доказателства за практикуване на лозарство през архаичния и през класическия период. Но предвид идеалната за тази дейност почва би било чудно, ако жителите на Santorini не са го практикували. Наличието на богати земевладелци на Santorini е трудно обяснимо, ако се изключи отглеждането на продукт, който би им донесъл големи печалби. И към днешна дата изглежда, че този продукт е не друг, а виното.

От 12 до 17 век остров Santorini попада под властта на венецианците. От самото начало европейците ценели гръцките вина не само заради тяхното качество, но и защото издържали на дълги морски пътувания. Затова корабите на франките и на венецианците започнали да превозват все повече вино от Santorini. Златният век за вината на Santorini под венецианска власт щял да приключи с окончателното завладяване от страна на турците. Вината имали необикновена кариера, със забележителни моменти, като славата, която придобили в Париж.

8.3. *Историческа, културна, социална и свързана с качеството връзка и географска среда на бялото вино*

Културни, социални и икономически връзки

Лозята и виното са били неразривно свързани с културния, социалния и икономическия живот на жителите на Santorini още от древни времена.

Santorini винаги е успявал да съчетава високата си производителност с качество, както и с отвореност към външния свят. Липсата на обширни обработваеми земи по времето на турското управление свидетелства за това, че мюсюлманското население не се установило по тези места. Жителите на Santorini организирали по демократичен начин своите общности и възползвайки се изцяло от установения след османското завоевание мир в Егейско море, те развили търговията и корабоплаването, както в праисторически времена. Александрия, Таганрог и Константинопол били най-важните средища за износ на големи количества вино от Santorini. Известно е, че от историческа гледна точка износът за Русия съществувал поне от 1786 г. Икономиката на Santorini дори претърпяла спад, когато износът за Русия бил спрян заради Октомврийската революция.

Доказателства за древното минало на острова се съхраняват днес в археологическите обекти „Акротири“ и „Меса Вуно“, в археологическите музеи на Santorini и Атина и в културния център „Мегаро Гизи“. Действително, целият остров с присъщите му калдера, вулканични скали, традиционни селища, кули и пещери, е паметник на живата история.

В наши дни съществуват винарни с високотехнологично оборудване, които са изцяло посветени на производството на качествени вина.

Тази културна, социална и икономическа връзка се утвърди през последните години от поредица от събития на острова, като симпозиума „Ampelos“ („Лоза“). Santorini бе избран за място, на което да се проведат тези международни симпозиуми, свързани с лозите, тъй като освен че е сред най-красивите и уникални места в света, той има 3 500-годишна традиция в лозарството и винопроизводството. Тази традиция се подхранва от уникалната екосистема на този вулканичен остров в Егейско море.

Първият симпозиум, „Ampelos 2003“ (5—7 юни), се проведе с цел осигуряване на материален принос за установяване на правилна насоченост по отношение на лозарството в Гърция и, за да получат лозарите възможно най-много „инструменти“ за прилагане на модерно и ефективно лозарство. Организаторите бяха поканили лозари, винопроизводители, експерти, изследователи и представители на бизнеса в този сектор, за да споделят своите знания и виждания по темата. Те също така бяха поканени да се насладят на богатата социално насочена програма на симпозиума в една съвършена обстановка: прочутия остров Santorini!

Вторият симпозиум, „Ampelos 2006“ (1—3 юни), се проведе с цел представяне на най-новите научни и технически разработки пред участниците, както и на последните пазарни новини. Така експертите от цял свят имаха възможността да проведат ползотворни обсъждания с присъстващите на симпозиума представители на винената индустрия, винени журналисти и енофили. Основна цел на симпозиума бе оценяването на комбинацията от почва, климат и сорт грозде за всяка лоза и разглеждането на възможностите за най-добро оползотворяване на суровината, чрез прилагане на целия спектър от винопроизводствени техники. Това би допринесло за развитието на специфични, търсени аромати, наред с вкуса, на вината от всеки регион. На последно място, специално внимание беше отделено на пазарните стратегии, които биха могли да бъдат възприети.

Третият международен симпозиум, „Ampelos 2013“, се проведе на Santorini на 30 и 31 май 2013 г. Целите бяха: развитие в адаптирането на лозарството към контекста на изменение на климата; напредък и иновации във винопроизводството; нови стратегии за популяризиране на винаро-лозарски продукти в новите икономически условия, влезли в сила в световен мащаб; и нови тенденции в прилагането на добра практика в лозарството и винопроизводството.

Темата на четвъртия международен симпозиум „Ampelos“ (12—14 май) беше „Средиземноморските лозя и изменението на климата“. Изнесените представяния потвърдиха съществените последици от изменението на климата и особено от покачването на средните атмосферни температури върху фенолното развитие, физиологията и периодите на зреене на гроздето. Отбелязано бе, че през последните 40 години се наблюдава определена тенденция в европейските лозя. В зависимост от региона и от сорта грозде, разпукването на листните пъпки, цъфтежът и узряването на гроздето са започнали да настъпват от 2 до 3 седмици по-рано. Междувременно гроздето узрява напълно при много по-високи температури. Основните параметри, свързани с климата, са температурата, валежите и слънцегреенето. Изтъкнато бе, че независимо от прогнозните модели за тези параметри, европейската карта на лозята и виното ще претърпи значителни изменения. Тези изменения ще засегнат както модела на сортовете грозде, така и структурните елементи на картата. Предвиждат се по-скоро негативни резултати по отношение на качеството на вината, особено за тези, които се произвеждат от бели сортове грозде.

8.4. *Историческа, културна, социална и свързана с качеството връзка и географска среда на бялото вино*

Географска среда и географски произход

В площта за производство на вина със ЗНП Santorini лозята покриват около 12 000 стреми. Започвайки от морското равнище, те се простират до тераси с височина до 300 м.

Климатът в региона е типичен средиземноморски със силно слънцегреене, горещо и сухо лято и мека зима. Средната максимална годишна температура е 23 °C, а минималната — 14 °C. Общото годишно количество валежи е средно между 250 и 370 милиметра.

Santorini се е формирал предимно от отлагания на местна почва от периода терциер, пемза и лава. Почвата на Santorini е песъклива и съдържа много малки количества глина. Освен това е с ниско съдържание на органичен материал и не съдържа калциев карбонат, с изключение на малка площ около хълма Profitis Ilias. Поради тези причини и въпреки факта, че земята е богата на калий, растенията не могат да усвояват в голяма степен количествата, необходими за неутрализиране на винената киселина. Това е причината за високото ниво на киселинност на вината на Santorini. Климатът, характеризиращ се с оскъдни количества дъжд, също допринася за ниското усвояване на калий, както и фактът, че лозята не се напояват.

Островът е изключително сух. През летните месеци, когато гроздето зрее, дневните температури достигат много високи стойности. През този продължителен сух период нуждите на растенията от хидратация се задоволяват от мъглите, получени в резултат на изпаренията от морето. Те се издигат от калдерата и покриват острова.

Същевременно през летните месеци островът е безмилостно застигнат от северните ветрове, известни като „*Мелтеми*“, които предотвратяват натрупването на влага върху гроздето през деня. През нощта обаче, когато температурите спаднат и климатичните условия станат относително влажни, вулканичната почва на острова абсорбира влагата и по този начин подхранва лозята.

На местата с остър наклон, жителите на Santorini са изградили известните *pezoules* (стъпала). С други думи, за да улеснят обработката на почвата и да ограничат загубата на вода, те оформили терена терасовидно.

В резултат на тази уникална комбинация между климата и почвата, гроздето на Santorini узрява бързо и запазва своята киселинност.

Подобно на всичко останало във ветровития Santorini, дори лозите са с уникална форма. Растенията са на нивото на земята и се намират на голямо разстояние едно от друго. За да предпазят гроздето от безмилостните ветрове, които връхлитат острова през зимата, жителите на Santorini прилагат метод за подрязване на лозите във форма на корона, като гроздето расте отвътре.

Случаите на сериозни щети, нанесени от насекоми или болести, са рядкост. Единствената интервенция, която се прилага за защита на растенията, са превантивните нанасяния на сяра веднъж или два пъти през пролетта.

Лозята на Santorini са най-древните лозя в Гърция. Някои лози може да са на повече от 300 години. Лозите имат свои собствени корени. Те не са присадени върху американски подложки. Това се дължи на факта, че филоксерата, вредното насекомо, което продължава да унищожава лозята по света, така и не е успяло да достигнало до този регион. За щастие вулканичната почва на острова, със своето оскъдно съдържание на глина и много високо съдържание на пясък (93—97 %), не представлява благоприятна среда за този вид насекоми.

Следователно редица фактори създават микроклимат, който няма аналог в света. Той спомага за пълното узряване на гроздето, като му придава специални характеристики, например освежаваща висока киселинност и високо алкохолно съдържание.

8.5. *Историческа, културна, социална и свързана с качеството връзка и географска среда на бялото вино*

Факти, свързани с продукта

Лозята на островите Santorini и Thirasia представляват истинско белведере над Егейско море. През лятото северните ветрове, сред които прочутият *Meltemi*, предпазват от високи температури, като по този начин създават специфичен микроклимат. Това подпомага зреенето на гроздето и повлиява неговия състав по време на „аналитичния“ етап на зреене, т.е. като се вземат предвид киселинността, цвета, ароматите, захарите и др. Това води до вина с изключително качество. Вината със ЗНП Santorini се произвеждат от местни сортове грозде Assyrtiko, Athiri и Aidani.

По-специално, сухото бяло вино със ЗНП Santorini се произвежда от най-малко 85 % грозде от сорта Assyrtiko. Останалият дял се състои от сортовете Aidani и Athiri.

Съчетанието между климата, състава на почвите на островите, отглежданите сортове грозде, полаганите за лозята грижи и прилаганите винопроизводствени техники допринасят за качествените характеристики на вината със ЗНП Santorini. Тази комбинация им позволява с течение на времето да отлежат и подобрят своите характеристики. Отлежалото бяло сухо вино е с тъмен златистожълт цвят с оранжеви нюанси. Ароматите му са предимно флорални, на зелени плодове като дюля и на различни сладки плодове. Долавят се и нотки, характерни за ядки, като печени бадеми и лешници. Често се срещат пикантни нотки, като кимион и кориандър, ароматни билки, като здравец, мащерка, градински чай, лайка и послевкус на сушена смокиня. Ароматите са доловими и като вкусове, заедно с вкуса на мед и сушени плодове. Отлежалите вина имат също и маслена структура. В резултат на посоченото по-горе тези вина са богати и комплексни, имат плътност и още по-дълъг послевкус.

8.6. *Историческа, културна, социална и свързана с качеството връзка и географска среда на бялото вино*

Причинно-следствена връзка

Както подробно е описано в разделите по-горе, уникалността на вината със ЗНП Santorini се дължи на специфичните характеристики на острова и на специфичните техники на отглеждане. Те включват:

1. Формировка във форма на кош. Характерният лозарски метод, прилаган в Santorini, е местна практика, оцеляла от древността до наши дни. За да образуват „кошове“, опитните лозари в Santorini усукват плодните пръчки под формата на големи корони, наподобяващи естествени кошове, разположени върху вулканичната почва на острова. Гроздето узрява, защитено от кошовете, в които то се намира в безопасност. Междувременно лозите са способни да се справят с особено трудните условия, свързани с почвата и климата на Santorini. Тези условия са следните:

— много силни ветрове, особено на пролет когато се появяват новите стъбла;

— рязко разпиляване на пясък от вулканичната почва, предизвикано от вятъра;

— силно слънцегреене през лятото;

— недостиг на вода (с изключение на морските мъгли през нощта);

2. Характерната почва е песъклива, представлява смес от пемза и пепел, богата е на магнезий, калций и желязо и има значителна способност за абсорбиране на вода;

3. Климатът е средиземноморски с мека зима и прохладно лято, когато морският бриз от север охлажда лозята; и

4. Значителната разлика в дневните и нощните температури, в съчетание със спускащата се върху лозята морска мъгла, са причините за това лозите да са охладени и предпазени от силното слънце, като това действа благотворно върху развитието на качествата на гроздето.

Отличителният микроклимат на островите в определеният район взаимодейства с релефа на земята, а от сортовете грозде в района се произвеждат вина с голяма ароматна комплексност. Преобладаващи са ароматите на цитрусови плодове и особено на цитрусовите цветя, като цитрон, лимон, грейпфрут и червен портокал. Белите плодове, както и зелените плодове, като круша и зелена ябълка, също са особено разпространени. След тях се нареждат костилковите плодове, като бяла праскова, кайсия и мушмула. Следват ги тропически плодове, като например манго, ананас, личи и пъпеш. Първото впечатление при вкусване е силното усещане за киселинност, балансирано със сгряващо и сладко усещане, произтичащо от високото ниво на алкохол. Цитрусовите плодове, и по-специално цветята, преобладават под формата на цитрон, лимон, лайм, грейпфрут и червен портокал, заедно с плодове с бяла вътрешна част, като круша, която представлява основна характеристика на сорта Assyrtiko, зелена ябълка, и костилкови плодове, като бяла праскова, кайсия и зелени плодове (личи, мушмула). В зависимост от количеството на сортовете Athiri и Aidani, могат да бъдат доловени и тропически плодове, като манго и ананаси. Друга особеност, открита на Santorini, е наситеният солен аромат. Тази особеност няма връзка с това какъв е сортът грозде, а по-скоро с близостта на лозята до морето. Друга наситена вкусова характеристика са минералните нотки, тоест вкусът на мокри камъни.

В резултат на посоченото по-горе, вината на Santorini са богати, имат плътност и послевкус, който се задържа за няколко секунди.

8.7. *Историческа, културна и свързана с качеството връзка и географска среда на естествено сладкото/стафидено вино и ликьорно вино от стафидирано грозде*

Качество

Лозята на Santorini са сред най-старите в света и датират от праисторически времена. Лозарската традиция съществува от поне 3 500 години. Уникалният климат в съчетание с почвения състав са предпоставка за производство на вина с изключителен характер от използваните при винификацията сортове грозде. Описанията на пътешественици от 19-ти век разказват за изключителните органолептични характеристики на виното. Тези характеристики се дължат на ефекта на естествената среда върху гроздето и в частност върху вината от Santorini. В онези времена виното на Santorini било много търсено в чужбина. Поради високото му алкохолно съдържание в продължение на много години то се е продавало за подсилване на вина от други райони, които били с ниско алкохолно съдържание.

Днес забележителността на лозята се крие освен в тяхното историческото значение в това, че от тях се произвеждат уникални, висококачествени вина, които оставени да отлежат дават представа за самата почва на Santorini, за този уникален тероар на лозята на острова.

В днешно време винопроизводителите използват местното грозде по най-добрия начин, зачитайки неговите органолептични характеристики. Те произвеждат качествени вина, получили признание на международни конкурси, както в Гърция, така и в чужбина.

За да се съхрани връзката между вината със ЗНП Santorini и тяхното качество, всяка година те са подлагани на органолептичен анализ от създаден за целта комитет. Вината, които не отговарят на съответните спецификации, не могат да бъдат предлагани като вина от вида ЗНП Santorini.

Проучване на Земеделския университет в Атина показа, че винаta на Santorini са особено богати на биоактивни феноли, като това се дължи на уникалния метод на формировка, при който се прилага традиционната форма на кош. Този характерен лозарски метод е бил прилаган в Santorini още от древността и е напълно съвместим с другите характеристики на лозарството, както следва.

I) характерната почва е песъклива, представлява смес от пемза и пепел, богата е на магнезий, калций и желязо и има значителна способност за абсорбиране на вода;

II) климатът е средиземноморски с мека зима и прохладно лято, когато морският бриз от север охлажда лозята;

III) значителната разлика в дневните и нощните температури, в съчетание със спускащата се върху лозята морската мъгла, са причините за това лозите да са охладени и предпазени от силното слънце, като това действа благотворно върху развитието на качествата на гроздето.

8.8. *Историческа, културна и свързана с качеството връзка и географска среда на естествено сладкото/стафидено вино и ликьорно вино от стафидирано грозде*

Историческа връзка

Проследявайки винопроизводствената традиция на Santorini във времето, се връщаме назад към третото хилядолетие пр.н.е. Откритите при разкопките на Akrotiri находки, например дървени въглища от лози и декоративни мотиви, изобразяващи чепки грозде във вазопис от онова време, разкриват, че лозарството е било една от основните дейности на населението. Голямото вулканично изригване, случило се около 1650 г.пр.н.е., унищожило праисторическите лозя, заличавайки за период от около три века всяка следа от човешки и растителен живот на острова.

Лозарството и винопроизводството вероятно са били основен компонент от икономиката на Akrotiri във времената преди да бъде унищожен. Това се потвърждава от физическото присъствие на дървени въглища от лози и гроздови семки, както и от специалната система за смачкване на гроздето и събиране на мъстта. Коритото за смачкване и бъчвата, описани по-долу, представлявали основното оборудване. Междувременно голям кош, пълен с вар, открит в коритото за смачкване, кара археолозите да смятат, че варта може да е служила като вид филтър за пречистване на мъстта.

Виното се съхранявало в големи запечатани с восък *πιτοσι* (делви). Действително на гърлото на подобен съд са разпознати символи, отнасящи се до виното, надраскани на древната писменост линеар А. Като цяло множеството съдове за съхранение, заедно с делвите с дръжки, които изглеждат на стремена, открити в Akrotiri, предполагат не само значително винопроизводство, но и развита търговия с вино. Декоративни мотиви под формата на чепки грозде са били използвани във вазописа от онова време. Данни за наличие на винопроизводство и търговия с вино съществуват под формата на определени видове съдове с чучури, разположени близо до тесните им основи, както и множеството делви с дръжки, които изглеждат на стремена: гърнета, предназначени предимно за транспортиране на течности. Досега Santorini е предоставил поне 50 % от всички образци на този ранен тип съдове, открити в района на Егейско море.

Според Херодот финикийците са били първите заселници след природната катастрофа. За да оцелеят, те и хората, дошли след тях, е трябвало да преодолеят екстремната среда. За да задоволят хранителните си нужди, те се опитвали да отглеждат различните растителни видове, които били донесли със себе си и с които били запознати. През вековете единствено лозата успяла да оцелее във враждебната среда на Santorini. Това растение се адаптира добре и е особено устойчиво на горещите и сухи условия на острова, има здрава и добре развита коренова система, дълбоко проникваща в почвите на Santorini. *Aspa* е името, с което местните наричат твърдата и плътна почва, образувала се от множество слоеве вулканичен материал: пепел, лава, пемза и отломки. В хода на последващи вулканични изригвания почва от вида *aspa* покрила подпочвения слой от варовик и шисти. Островният пейзаж е запечатал вековете на човешки труд и свидетелства за усилията на жителите на Santorini през вековете да овладеят своите земи.

Няма преки доказателства за практикуване на лозарство през архаичния и през класическия период. Но предвид идеалната за тази дейност почва би било чудно, ако жителите на Santorini не са го практикували. Наличието на богати земевладелци на Santorini е трудно обяснимо, ако се изключи отглеждането на продукт, който би им донесъл големи печалби. И към днешна дата изглежда, че този продукт е не друг, а виното.

От 12 до 17 век остров Santorini попада под властта на венецианците. От самото начало европейците ценели гръцките вина не само заради тяхното качество, но и защото издържали на дълги морски пътувания. Затова корабите на франките и на венецианците започнали да превозват все повече вино от Santorini. Златният век за винаta на Santorini под венецианска власт щял да приключи с окончателното завладяване от страна на турците. Винаta имали необикновена кариера, със забележителни моменти, като славата, която придобили в Париж.

8.9. *Историческа, културна и свързана с качеството връзка и географска среда на естествено сладкото/стафидено вино и ликьорно вино от стафидирано грозде*

Културни, социални и икономически връзки

Лозята и виното са били неразривно свързани с културния, социалния и икономическия живот на жителите на Santorini още от древни времена.

Виното Vinsanto се възприема като продължаващо традицията на *passos*, името на стафидено вино от древността, с което се прочули островите в Егейско море.

Малко са вината днес, които са запазили същата форма и същите методи на производство, каквито са били прилагане при производството им в древногръцки времена. Вкусил сладостта, през седми век пр.н.е. Хезиод пише за гроздето: „десет дена и нощи на слънцето ти го излагай, пет пък на сянка го дръж“. Така той ни предоставя древната рецепта за винопроизводство.

Виното Vinsanto очарова с вкуса на вината, които са се консумирали неразредени на симпозиумите на Платон и Сократ.

През 12-ти век венецианските завоеватели на острова преименували това вино на „Vino di Santorini“ (вино от Santorini). Наименованието се превърнало във „Vino Santo“, а впоследствие — „Vinsanto“. С това име виното „Vinsanto“ достигнало пристанищата на Константинопол, Русия, Триест, Анкона и Венеция. Прочутото сладко вино, представящото уникалността на Santorini, допълвало пищните пиршества на средновековните владетели. В продължение на дълги векове това било виното, използвано за причастие, в потирите на Православната църква в цяла Русия.

Първото известно споменаване на името „Vinsanto“ датира от 1729 г. В писмо до католическия епископ на острова морски капитани написали, че пиратски кораб е ограбил два кораба от Santorini и е взел десет бъчви вино и пет Vinsanto.

Santorini винаги е успявал да съчетава високата си производителност с качество, както и с отвореност към външния свят. Износът на Vinsanto достигнал своята върхна точка във времената на венецианско и турско управление и отново през 19-ти век, когато от Santorini се изнасяли повече вина, отколкото от всички останалите части на Гърция взети заедно. Липсата на обширни обработваеми земи по времето на турското управление свидетелства за това, че мюсюлманското население не се установило по тези места. Жителите на Santorini организирали по демократичен начин своите общности и възползвайки се изцяло от установения след османското завоевание мир в Егейско море, те развили търговията и корабоплаването, както в праисторически времена. Александрия, Таганрог и Константинопол били най-важните средища за износ на големи количества вино от Santorini. Известно е, че в исторически план износът на виното Vinsanto към Русия датира поне от 1786 г. Икономиката на Santorini дори претърпяла спад, когато износът на вино Vinsanto за Русия бил спрян заради Октомврийската революция.

Доказателства за древното минало на острова се съхраняват днес в археологическите обекти „Акротири“ и „Меса Вуно“, в археологическите музеи на Santorini и Атина и в културния център „Мегаро Гизи“. Действително, целият остров с присъщите му калдера, вулканични скали, традиционни селища, кули и пещери, е паметник на живата история.

В наши дни съществуват винарни с високотехнологично оборудване, които са изцяло посветени на производството на качествени вина.

Тази културна, социална и икономическа връзка се утвърди през последните години от поредица от събития на острова, като симпозиума „Ampelos“ („Лоза“). Santorini бе избран за място, на което да се проведат тези международни симпозиуми, свързани с лозите, тъй като освен че е сред най-красивите и уникални места в света, той има 3 500-годишна традиция в лозарството и винопроизводството. Тази традиция се подхранва от уникалната екосистема на този вулканичен остров в Егейско море.

8.10. *Историческа, културна и свързана с качеството връзка и географска среда на естествено сладкото/стафидено вино и ликьорно вино от стафидирано грозде*

Географска среда и географски произход

В площта за производство на вина със ЗНП Santorini лозята покриват около 12 000 стреми. Започвайки от морското равнище, те се простират до тераси с височина до 300 м.

Климатът в региона е типичен средиземноморски със силно слънцегреене, горещо и сухо лято и мека зима. Средната максимална годишна температура е 23 °C, а минималната — 14 °C. Общото годишно количество валежи е средно между 250 и 370 милиметра.

Santorini се е формирал предимно от отлагания на местна почва от периода терциер, пемза и лава. Почвата на Santorini е песъклива и съдържа много малки количества глина. Освен това е с ниско съдържание на органичен материал и не съдържа калциев карбонат, с изключение на малка площ около хълма Profitis Ilias. Поради тези причини и въпреки факта, че земята е богата на калий, растенията не могат да усвояват в голяма степен количествата, необходими за неутрализиране на винената киселина. Това е причината за високото ниво на киселинност на вината на Santorini. Климатът, характеризиращ се с оскъдни количества дъжд, също допринася за ниското усвояване на калий, както и фактът, че лозята не се напояват.

Островът е изключително сух. През летните месеци, когато гроздето зрее, дневните температури достигат много високи стойности. През този продължителен сух период нуждите на растенията от хидратация се задоволяват от мъглите, получени в резултат на изпаренията от морето. Те се издигат от калдерата и покриват острова.

Същевременно през летните месеци островът е безмилостно застигнат от северните ветрове, известни като „*Мелтеми*“, които предотвратяват да се натрупва влага върху гроздето през деня. През нощта обаче, когато температурите спаднат и климатичните условия станат относително влажни, вулканичната почва на острова абсорбира влагата и по този начин подхранва лозята.

На местата с остър наклон, жителите на Santorini са изградили известните *pezoules* (стъпала). С други думи, за да улеснят обработката на почвата и да ограничат загубата на вода, те оформили терена терасовидно.

В резултат на тази уникална комбинация между климата и почвата, гроздето на Santorini узрява бързо и запазва своята киселинност.

Подобно на всичко останало във ветровития Santorini, дори лозите са с уникална форма. Растенията са на нивото на земята и се намират на голямо разстояние едно от друго. За да предпазят гроздето от безмилостните ветрове, които връхлитат острова през зимата, жителите на Santorini прилагат метод за подрязване на лозите във форма на корона, като гроздето расте отвътре.

Случаите на сериозни щети, нанесени от насекоми или болести, са рядкост. Единствената интервенция, която се прилага за защита на растенията, са превантивните нанасяния на сяра веднъж или два пъти през пролетта.

Лозята на Santorini са най-древните лозя в Гърция. Някои лози може да са на повече от 300 години. Лозите имат свои собствени корени. Те не са присадени върху американски подложки. Това се дължи на факта, че филоксерата, вредното насекомо, което продължава да унищожава лозята по света, така и не е успяло да достигнало до този регион. За щастие вулканичната почва на острова, със своето оскъдно съдържание на глина и много високо съдържание на пясък (93—97 %), не представлява благоприятна среда за този вид насекоми.

Следователно редица фактори създават микроклимат, който няма аналог в света и който помага на гроздето да узрее напълно. В съчетание с ефектите от излагането на слънце и отлежаването, тези фактори водят до производството на сладки вина с присъщите им характеристики за концентрация, които предизвикват прекрасно кадифено усещане в устата.

8.11. *Историческа, културна и свързана с качеството връзка и географска среда на естествено сладкото/стафидено вино и ликьорно вино от стафидирано грозде*

Факти, свързани с продукта

Лозята на островите Santorini и Thirasia представляват истинско белведере над Егейско море. През лятото северните ветрове, сред които прочутият *Meltemi*, предпазват от високи температури, като по този начин създават специфичен микроклимат. Това подпомага зреенето на гроздето и повлиява неговия състав по време на „аналитичния“ етап на зреене, т.е. като се вземат предвид киселинността, цвета, ароматите, захарите и др. Това води до производство на вина с изключително качество.

Освен това съчетанието между климата, състава на почвите на островите, отглежданите сортове грозде, полаганите за лозята грижи и прилаганите винопроизводствени техники допринасят за качествените характеристики на вината със ЗНП Santorini.

Естественото сладко/стафидено бяло вино и ликьорното вино от стафидено грозде със ЗНП Santorini са произведени от най-малко 51 % грозде от сорта Assyrtiko. Останалата част се състои от сортовете грозде Aidani и Athiri с малки количества „чуждестранни“ бели сортове, традиционно отглеждани на островната група на Santorini и Thirasia. По-конкретно тези сортове са Gaidouria, Katsano, белият сорт Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi и червеният сорт Roditis.

След прибиране на реколтата гроздето, предназначено за производство на виното Vinsanto, се оставя да изсъхне на горещото егейско слънце, докато дренажните свойства на почвата го предпазват от гниене. От 7 до 12 дни по-късно гроздето вече е загубило по-голямата част от своята влага, а всичките му останали характеристики са се концентрирали. След това гроздето внимателно се смачква и пресова и започва бавна ферментация, която се следи ежедневно. Поради високото съдържание на захар, ферментацията спира преждевременно. В резултат се получава естествено сладко вино без добавен силен алкохол. След това виното отлежава в дъбови бъчви за най-малко 24 месеца. Времето е благосклонно към виното Vinsanto, а стойността му в даряването на аромати и вкус е неизмерима, докато виното почива спокойно в тъмните изби на островите. Времето концентрира характеристиките на виното Vinsanto, като му придава прекрасно кадифено усещане в устата и превръща отлежаването в неразделна част от неговото производство.

Производството на вино Vinsanto изисква около 6 килограма грозде на литър. Тази стойност може да достигне и до 10, в зависимост от изпаряването по време на дългия период на отлежаване. Следователно, като всяко друго нещо с висока стойност, това вино е изключително рядко.

Посочените по-горе местни сортове грозде, използвани за производството на вино Vinsanto, допринасят по свой начин за неговото високо качество. Сортът Assyrtiko допринася за неговата ободряваща киселинност, благородство и минерални нотки; Сортът Aidani е причината за неговата плътност и наситеност на цвета и за опияняващия му аромат; а сортът Athiri допринася за неговия финес и деликатен характер. Всички заедно допринасят за комплексността на виното Vinsanto.

8.12. *Историческа, културна и свързана с качеството връзка и географска среда на естествено сладкото/стафидено вино и ликьорно вино от стафидирано грозде*

Причинно-следствена връзка

Както подробно е описано в разделите по-горе, уникалността на вината със ЗНП Santorini се дължи на специфичните характеристики на островите и на специфичните техники на отглеждане. Конкретно:

1. Формировка във форма на кош. Характерният лозарски метод, прилаган в Santorini, е местна практика, оцеляла от древността до наши дни. За да образуват „кошове“, опитните лозари в Santorini усукват плодните пръчки под формата на големи корони, наподобяващи естествени кошове, разположени върху вулканичната почва на острова. Гроздето узрява, защитено от кошовете, в които то се намира в безопасност. Междувременно лозите са способни да се справят с особено трудните условия, свързани с почвата и климата на Santorini. Тези условия са следните:

   — много силни ветрове, особено на пролет когато се появяват новите стъбла;

   — рязко разпиляване на пясък от вулканичната почва, предизвикано от вятъра;

   — силно слънцегреене през лятото;

   — недостиг на вода (с изключение на морските мъгли през нощта);

2. Характерната почва е песъклива, представлява смес от пемза и пепел, богата е на магнезий, калций и желязо и има значителна способност за абсорбиране на вода;

3. Климатът е средиземноморски с мека зима и прохладно лято, когато морският бриз от север охлажда лозята; и

4. Значителната разлика в дневните и нощните температури, в съчетание със спускащата се върху лозята морска мъгла, са причините за това лозите да са охладени и предпазени от силното слънце, като това действа благотворно върху развитието на качествата на гроздето.

Взаимодействието между всички тези фактори, съчетано с ефекта от излагането на гроздето на слънце, води до производството на вина с интензивен и комплексен аромат. В него се усещат нотки на подправки, сироп от стафиди, шоколад, кафе, чай, вишна, сини сливи и смокини, сладко от череши и вишни и пчелна пита. По време на отлежаването ароматите стават по-интензивни и комплексни. Вкусът на виното в устата е богат, с изумителна киселинност, балансираща неговата сладост. Виното е меко, кадифено, богато на нотки на мед и лимон. Неговите вкус и аромат са с уникална комплексност, структурата му е отлична, а послевкусът — дълъг.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Допълнителни разпоредби относно етикетирането на виното

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

1. Термини за обозначаване на определени методи на производство

В Министерско решение № 280557/9.6.2005 г. за определяне на времето на узряване, отлежаване и пускане на пазара на вина с наименование за произход с високо качество и местни вина, както и на използваните наименования при тяхното етикетиране, свързани с метода на производство или методите на приготвяне („Държавен вестник на Република Гърция“, серия II, бр. 818/15.6.2005 г.), член 1 се отнася до условията за използване на следните означения:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ или „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (МЛАДО ВИНО)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ или „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ОТЛЕЖАЛО В БУРЕ)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ или „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ОСТАВЕНО ДА СТАРЕЕ В БУРЕ)

2. Отбелязване на годината на реколтата на етикета

Когато върху етикета на виното са използвани термините „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ или „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ („МЛАДО ВИНО“), е задължително отпечатването на годината на реколтата в съответствие с член 1, параграф 2 от Министерско решение № 280557/9.6.2005 г. за определяне на времето на узряване, стареене и пускане на пазара на вина с наименование за произход с високо качество и местни вина, както и на използваната терминология при тяхното етикетиране, свързана с метода на производство или методите на приготвяне („Държавен вестник на Република Гърция“, серия II, бр. 818/15.6.2005 г.).

3. Традиционни наименования

— Традиционни наименования в съответствие с Министерско решение № 235309/7.2.2002 г. за одобряване на традиционните наименования, използвани за вина, които са свързани с наименованието за произход или географското указание (Държавен вестник, серия II, № 179/6.2005 г.).

Съгласно горепосоченото министерско решение традиционните наименования, които могат да се използват при етикетирането на вина със ЗНП Santorini са: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ (ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Вино от островни лозя], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [Вино от терасовидни лозя], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [Вино от хълмове], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [Вино от склонове], Λιαστός [Стафидено], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

— Обозначение на традиционните наименования, посочени в член 112 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, които са свързани с това наименование за произход или географско означение.

В съответствие с член 113 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 и както са дефинирани и съхранени в електронната база данни „e-ambrosia“, следните традиционни наименования могат да бъдат използвани при етикетирането на вина със ЗНП Santorini, при условие че са спазени съответните условия на европейското и националното законодателство, както следва:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ОПАП) (наименование за произход с високо качество (SQDO)) вместо ЗНП, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Специално избрано), Επιλογή или Επιλεγμένος (Избор или Избрано), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) и Λιαστός (Стафидено).

В допълнение:

Νυχτέρι (Nykteri): традиционно име, запазено за сухи бели вина със ЗНП Santorini, с минимално обемно естествено алкохолно съдържание от 13,5 %, ферментирали в резервоари или бъчви и оставени след това да отлежат в дървени бъчви за период от най-малко три месеца.

Vinsanto: традиционно име, запазено за сладките вина със ЗНП Santorini, произведени от стафидирано грозде.

Дерогации

Правна уредба:

съдържа се в законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Член 5, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на заявленията за предоставяне на закрила на наименования за произход, географски указания и традиционни наименования в лозаро-винарския сектор, процедурата за предявяване на възражения, ограниченията на употребата, измененията на спецификациите на продуктите, отмяната на закрилата и етикетирането и представянето

Връзка към продуктовата спецификация

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