Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 143/10)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Data della comunicazione: 31.12.2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Aggiunta di una dicitura in cui si specifica che, per la produzione di vino passito bianco e rosso, le uve devono essere sottoposte ad appassimento per 10-15 giorni.**

   Motivazione: Si tratta del tempo necessario perché le uve, che sono già stramature al momento della vendemmia (tenore di zuccheri superiore a 270 g/l), raggiungano il tenore di zuccheri desiderato (350-370 g/l), conservando però le altre caratteristiche, rimanendo cioè intatte, sane e succose; ciò consente di pressarle facilmente e di produrre una quantità sufficiente di succo d'uva.

   La sezione «Pratiche di vinificazione» è stata modificata.

2. **Sostituzione del punto b) nella sezione «Pratiche enologiche specifiche»**

   Il punto b) relativo alle «Pratiche enologiche specifiche» nella sezione «Pratiche di vinificazione» è stato sostituito dal seguente:

   «b) Le viti sono allevate ad alberello nella tipologia a vaso oppure a cordone semplice o doppio usando un cordone permanente o uno sperone di riserva.»

   Motivazione: La coltivazione della vite nella zona del Monte Athos risale al decimo secolo d.C.; inizialmente i viticoltori allevavano le viti in forme tradizionali come quella dell'alberello nella tipologia a vaso, ma anche in forme più libere (tra cui le spalliere sospese o come pianta strisciante che cresce a livello del suolo ecc.). Nel corso del tempo, con il progressivo meccanizzarsi della viticoltura, sono stati adottati metodi di allevamento più moderni ed efficienti, come il cordone di Royat con un cordone permanente in zone più asciutte e non irrigate o il metodo Guyot con uno sperone di riserva in zone più fertili e irrigate. Naturalmente, data l'antichissima tradizione vitivinicola, la forma ad alberello nella tipologia a vaso (benché meno produttiva) è ancora utilizzata con successo in varie parti del Monte Athos, anche perché, data la peculiare vocazione spirituale della zona, il valore commerciale non costituisce la considerazione principale.

   Il punto relativo alle «Pratiche enologiche essenziale» nella sezione «Pratiche di vinificazione» è stato modificato.

3. **Nuove varietà aggiunte alla composizione ampelografica per il vino bianco e il vino passito**

   a) Per il vino bianco (secco, semisecco, dolce) sono state aggiunte alla composizione ampelografica le varietà di uve bianche Malagouzia e Moscato di Alessandria, in varie proporzioni.

   b) Per il vino passito sono state aggiunte alla composizione ampelografica le varietà di uve bianche Malagouzia e Moscato di Alessandria, in varie proporzioni.

   Motivazione: Dopo il 1990 la varietà Malagouzia si è affermata come varietà a coltivazione intensiva ed è stata impiantato per la prima volta su vasta scala nella vicina penisola di Sithonia. È presto diventata una delle varietà più diffuse nei vigneti greci e si coltiva sul Monte Athos già da 15 anni. È una varietà vigorosa e produttiva. Dal momento che teme la botrite e l'umidità eccessiva, viene coltivata ai livelli medio-alti dei vigneti, di solito su terreni in pendenza in cui il drenaggio è migliore. Tali condizioni sono caratteristiche del Monte Athos, dove la Malagouzia è coltivata con

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

somma cura, anche per quanto riguarda la concimazione, l'irrigazione e la defogliazione effettuata in estate (degemmazione, sfogliatura). È utilizzata come varietà singola oppure in combinazione con altre varietà dalle caratteristiche differenti (ad esempio l'Asyrtiko) per produrre vini bianchi secchi, abboccati e dolci. Tali vini sono caratterizzati da un'acidità moderata e da aromi prevalenti di limetta e pesca se le viti sono coltivate su appezzamenti vicini al mare, cui si aggiungono note verdi di basilico e di altre erbe aromatiche se i vigneti sono situati ad altitudini più elevate.

Il Moscato di Alessandria giunse probabilmente sul Monte Athos dopo il 1922, portata dai profughi che la impiantarono soprattutto nella Grecia settentrionale e a Limnos. Nel 1934 il monaco Eulogios Kourilas scrisse che il monastero di Megisti Lavra (Grande Lavra) possedeva un «ottimi vini di Alessandria». Il monastero di Simonos Petra (Simonopetra) riceveva non solo uve dalle proprie terre a Limnos (in anni in cui la vendemmia sul Monte Athos era insufficiente a soddisfare il fabbisogno dei monaci) ma anche materiale di moltiplicazione. Infine, nel 1960, si ha una nuova registrazione di tale varietà Poiché viene coltivata sulla penisola del Monte Athos da circa 100 anni, si è perfettamente adattata al particolare clima della zona.

La varietà prospera sui suoli sabbiosi-argillosi a medio impasto del Monte Athos, che hanno un pH di 6-8. È moderatamente vigorosa, produttiva e resistente alla siccità; produce grossi grappoli dalla buccia di colore giallo pallido. La vendemmia inizia tra la fine di agosto e il 10 settembre, a seconda dell'anno. In media nei vigneti del Monte Athos la maturazione di questa varietà è leggermente anticipata rispetto alle altre zone della Grecia in cui essa è coltivata.

Il Moscato di Alessandria produce vini di color giallo chiaro, con riflessi dorati e verdi e aromi in cui predominano la rosa, il gelsomino, la frutta a nocciolo e l'uva, con note di menta. Si tratta di vini mediamente corposi e acidi, dotati di buona persistenza (medio-lunga) grazie al ricco potenziale aromatico. Dato il medio volume e la media acidità, questi vini si utilizzano in assemblaggio con altre varietà, come l'Asyrtico, la cui acidità è più elevata. Hanno un potenziale di invecchiamento non superiore ai quattro anni, tranne in casi rarissimi, e sono pertanto destinati a essere consumati giovani.

Le sezioni «Varietà di uve da vino autorizzate» e «Legame con la zona geografica» sono state modificate con l'aggiunta di informazioni ai punti «Informazioni sulla zona geografica», «Informazioni sul prodotto» e «Interazione causale».

4. **Nuove varietà aggiunte alla composizione ampelografica per il vino rosso, il vino rosato, il vino liquoroso rosso e il vino passito**

a) Per il vino rosso (secco, semisecco, dolce) sono state aggiunte alla composizione ampelografica le varietà di uve rosse Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko e Moscato di Amburgo, in varie proporzioni.

b) Per il vino rosato (secco e semisecco) sono state aggiunte alla composizione ampelografica le varietà di uve rosse Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko e Moscato di Amburgo, in varie proporzioni.

c) Per il vino liquoroso rosso sono state aggiunte alla composizione ampelografica le varietà di uve rosse Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko e Moscato di Amburgo in varie proporzioni.

d) Per il vino passito sono state aggiunte alla composizione ampelografica le varietà di uve rosse Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko e Moscato di Amburgo in varie proporzioni.

Motivazione: Le varietà Merlot e Cabernet Franc, varietà internazionali e polivalenti, si coltivano sul Monte Athos da qualche anno e si sono finora adattate in maniera assai soddisfacente al suolo e alle condizioni climatiche. Le uve maturano bene, sviluppando un colore uniforme e una buona concentrazione di zuccheri. I vini ottenuti dalle uve Merlot sono di colore rosso intenso, corposi e con elevato titolo alcolometrico; i vini Cabernet Franc sono tannici, di buon tenore alcolico e adatti a un invecchiamento prolungato. L'Agiorgitiko, una varietà greca polivalente, la cui coltivazione nella Grecia settentrionale è iniziata in epoca relativamente recente, sembra conservare bene le proprie caratteristiche nella penisola Calcidica e in particolare sul Monte Athos. Si tratta di una varietà produttiva e aromatica, che produce vini con tannini morbidi, che arricchiscono (assieme al Moscato di Amburgo) la composizione ampelografica utilizzata per produrre i vini rossi dell'IGP Agio Oros, in cui prevalgono le varietà più robuste e tanniche. Infine il Moscato di Amburgo è una varietà coltivata in tutta la Grecia. Infine, il Moscato di Amburgo, una varietà coltivata in tutta la Grecia sul Monte Athos viene utilizzato principalmente nei vini rosati secchi e abboccati, e nei vini rossi abboccati, dolci e passiti. Le rese di questa varietà sono inferiori a quelle delle produzioni tipiche della zona; ne derivano vini speciali con elevato titolo alcolometrico, tannini molto morbidi e una persistenza piacevole e aromatica.

Le sezioni «Varietà di uve da vino autorizzate» e «Legame con la zona geografica» sono state modificate con l'aggiunta di informazioni ai punti «Informazioni sulla zona geografica», «Informazioni sul prodotto» e «Interazione causale».

5. **Introduzione della menzione tradizionale «Nama»**

Motivazione: *Nama* è il nome del vino rosso dolce (passito o liquoroso) utilizzato tradizionalmente nella celebrazione della Santa Messa. È un tipo di vino con bassa acidità e basso tenore alcolico prodotto tradizionalmente sul Monte Athos ormai da secoli.

La sezione «Menzioni tradizionali» è stata modificata.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Άγιο Όρος / Agio Oros

2. **Tipo di indicazione geografica:**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

15. Vino ottenuto da uve appassite

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vino rosso secco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore rosso scuro con riflessi rubino.

Olfatto: aroma intenso di frutti di bosco e spezie, anche con note di vaniglia o tabacco a seconda della durata dell'invecchiamento.

Sapore: pieno, con struttura eccellente, buona acidità e tannini morbidi.

— Titolo alcolometrico totale minimo: 11,0 % vol.

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,5 % vol.

— Tenore totale di zuccheri (g/l): massimo 9,0

— Acidità totale massima: 7,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico.

— Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.

— Se il tenore di zuccheri è superiore a 4 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento (UE) 2019/33 della Commissione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

2. *Vino rosso abboccato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore rosso scuro con riflessi rubino.

Olfatto: piacevole aroma di frutti rossi (ciliegie, amarene).

Sapore: fruttato e morbido al palato con trama vellutata e piacevole persistenza.

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,5 % vol.

— Tenore totale di zuccheri (g/l): minimo 4,5 – massimo 17,5

— Acidità totale massima: 7,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico.

— Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.

— Se il tenore di zuccheri è superiore a 12 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento (UE) 2019/33 della Commissione.

— Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è di 200 milligrammi per litro per i vini rossi con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 grammi per litro (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

3. *Vino rosso dolce*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore rosso scuro, con riflessi purpurei, rubino, violacei o bluastri, che talvolta con l'invecchiamento volgono al rosso mattone.

Olfatto: complesso e intensamente aromatico al naso, con note prevalenti di miele o frutta secca.

Sapore: ricco e dolce al palato con acidità equilibrata.

— Titolo alcolometrico totale minimo: 15,0 % vol.

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,5 % vol.

— Tenore totale di zuccheri (g/l): minimo 45

— Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.

— Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.

— Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è di 300 milligrammi per litro per i vini dolci con un titolo alcolometrico volumico totale pari o superiore a 15 % vol. e un tenore di zuccheri pari o superiore a 45 g/l (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	300

4. *Vino rosato secco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore rosa pallido, talvolta con riflessi aranciati.

Olfatto: sentori di frutti rossi e rose, anche con note verdi (peperoni) a seconda della varietà usata.

Sapore: l'odore si traduce in un sapore dalla lunga persistenza, piacevole e fruttato al palato, con un'acidità rinfrescante.

— Titolo alcolometrico totale minimo: 11,0 % vol.

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.

— Tenore totale di zuccheri (g/l): massimo 9,0

— Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.

— Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.

— Se il tenore di zuccheri è superiore a 4 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento (UE) 2019/33 della Commissione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

5. *Vino rosato abboccato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore arancione o rosa intenso, a seconda della procedura di estrazione.

Olfatto: aromi caratteristici di frutti rossi dolci (fragole, lamponi e ciliegie dolci).

Sapore: mediamente corposo e caratterizzato da untuosità, nel complesso equilibrato poiché la leggera acidità è compensata dalla dolcezza.

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.

— Tenore totale di zuccheri (g/l): minimo 4,5 – massimo 17,5

— Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.

— Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.

— Se il tenore di zuccheri è superiore a 12 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento (UE) 2019/33 della Commissione.

— Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è di 250 milligrammi per litro per i vini rosati con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 grammi per litro (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

6. *Vino bianco secco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: cristallino, di colore giallo chiaro con riflessi verdi.

Olfatto: principalmente sentori di agrumi e frutti a polpa bianca (pesche, mele).

Sapore: tipicamente fresco ed equilibrato con lunga persistenza.

— Titolo alcolometrico totale minimo: 11,0 % vol.

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.

— Tenore totale di zuccheri (g/l): massimo 9,0

— Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.

— Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.

— Se il tenore di zuccheri è superiore a 4 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento (UE) 2019/33 della Commissione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

7. *Vino bianco abboccato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore giallo dorato brillante.

Olfatto: vivace e fruttato con prevalenti aromi floreali.

Sapore: rotondo, con acidità pronunciata e buona struttura al palato.

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.

— Tenore totale di zuccheri (g/l): minimo 4,5 – massimo 17,5

— Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.

— Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.

— Se il tenore di zuccheri è superiore a 12 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento (UE) 2019/33 della Commissione.

— Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è di 250 milligrammi per litro per i vini bianchi con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 grammi per litro (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

8. *Vino bianco dolce*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore giallo con riflessi verdi, che con l'invecchiamento può volgere al giallo intenso.

Olfatto: complesso e intenso al naso, con note fruttate, floreali o dolcemente speziate, a seconda delle varietà usate.

Sapore: equilibrato e dolce, pieno al palato e con una persistenza aromatica.

— Titolo alcolometrico totale minimo: 15,0 % vol.

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.

— Tenore totale di zuccheri (g/l): minimo 45

— Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.

— Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.

— Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è di 300 milligrammi per litro, e il titolo alcolometrico volumico totale supera il 15 % (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	300

9. *Vino liquoroso rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore purpureo intenso, con riflessi rubino.

Olfatto: intenso al naso di nocciole, frutti rossi essiccati, miele, cera e cioccolato fondente.

Sapore: vivace, esuberante e pieno al palato con un gusto equilibrato e dolce.

— Titolo alcolometrico effettivo massimo: 22,0 % vol.

— Titolo alcolometrico totale minimo: 17,5 % vol.

— Tenore minimo di zuccheri: minimo 221 g/l nel mosto

— Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.

— Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.

— Il tenore massimo consentito di anidride solforosa nei vini liquorosi è di 200 milligrammi per litro, e il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

10. *Vino bianco ottenuto da uve appassite*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore giallo intenso con riflessi color caffè, a seconda del periodo di invecchiamento.

Olfatto: complesso al naso: spezie dolci, come cannella e rosa, si combinano con frutta secca come albicocche e uvetta.

Sapore: morbido e dolce al palato con spiccata acidità e ottima struttura.

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 16,0 % vol.

— Tenore di zuccheri totale minimo (g/l) 45

— Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.

— Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.

— Il tenore massimo consentito di anidride solforosa nei vini dolci ottenuti da uve appassite è di 400 milligrammi per litro, e il tenore di zuccheri residui, espresso in zuccheri, è pari o superiore a 45 g/l (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	400

11. *Vino rosso ottenuto da uve appassite*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore caramello intenso, con riflessi di corallo rosso.

Olfatto: odore intenso di frutta secca - fichi, albicocche, uvetta - e di spezie dolci.

Sapore: complesso e pieno al palato, con una dolcezza equilibrata e sentori di frutta secca come albicocche e fichi.

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 16,0 % vol.

— Tenore minimo di zuccheri: 140 g/l

— Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.

— Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.

— Il tenore massimo consentito di anidride solforosa nei vini dolci ottenuti da uve appassite è di 400 milligrammi per litro, e il tenore di zuccheri residui, espresso in zuccheri, è pari o superiore a 45 g/l (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	400

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche essenziali*

1. Sistema di allevamento della vite

Tecnica di coltivazione

Le viti sono allevate ad alberello nella tipologia a vaso oppure a cordone semplice o doppio usando un cordone permanente o uno sperone di riserva.

2. Produzione di vini bianchi e di vini passiti bianchi

Limitazioni alla vinificazione

a) Vini bianchi

Il vino bianco dell'IGP Agio Oros è prodotto utilizzando tecniche di vinificazione moderne. Durante la fermentazione alcolica la temperatura non deve superare i 20 °C.

b) Vini passiti bianchi

Le uve sono raccolte stramature (tenore di zuccheri >270 g/l) e quindi sottoposte ad appassimento al sole per 10-15 giorni fino a raggiungere il tenore di zuccheri desiderato di 350-370 g/l. Le uve sono poi pressate per raccogliere il mosto; segue la fermentazione alcolica a temperature controllate di 16-18 °C.

3. Produzione di vini rossi, vini passiti rossi, vini liquorosi rossi e vini rosati

Limitazioni alla vinificazione

a) Vini rossi

Il vino rosso dell'IGP Agio Oros è prodotto utilizzando tecniche di vinificazione tradizionali per il vino rosso.

b) Vini passiti rossi

Le uve sono raccolte stramature (tenore di zuccheri >270 g/l) e quindi sottoposte ad appassimento al sole per 10-15 giorni fino a raggiungere il tenore di zuccheri desiderato di 350-370 g/l. Le uve sono poi pressate e poste in una vasca di fermentazione, in cui la fermentazione alcolica ha luogo a temperature controllate di 20-22 °C.

c) Vini liquorosi rossi

Dopo la diraspatura e una leggera pressatura le uve sono poste in una vasca di fermentazione dove inizia la fermentazione alcolica. La fermentazione alcolica ha luogo a temperature controllate di 20-22 °C. Quando ha acquisito le caratteristiche organolettiche desiderate, il vino viene separato dalla vinaccia. Per arrestare la fermentazione alcolica si aggiungono alcoli neutri di origine vitivinicola con un titolo alcolometrico di almeno 96 % vol.; i lieviti sono eliminati tramite filtrazione.

d) Vini rosati

Il vino rosato dell'IGP Agio Oros è prodotto utilizzando tecniche di vinificazione moderne. Durante la fermentazione alcolica la temperatura non deve superare i 20 °C.

4. Pratiche enologiche essenziali nella produzione dei vini

Pratica enologica essenziale

a) Nella produzione di vini abboccati, semidolci e dolci la dolcificazione è consentita conformemente alle disposizioni pertinenti (allegato I, parte D, del regolamento (UE) 2019/934).

b) Il vino liquoroso è prodotto da mosto d'uva che ha subito una fermentazione parziale, con un titolo alcolometrico naturale non inferiore al 12 % in volume, oppure da vino, o ancora da una miscela di entrambi, cui siano stati aggiunti alcoli neutri di origine vitivinicola da soli o in miscela, compreso l'alcole ottenuto dalla distillazione di uve secche con un titolo alcolometrico effettivo in volume non inferiore al 96 % oppure vino o distillato di uve secche con un titolo alcolometrico effettivo in volume non inferiore al 52 % e non superiore all'86 %.

c) Il vino passito si ottiene da mosto d'uva sottoposto a una disidratazione parziale, al sole o all'ombra, per 10-15 giorni. Questo mosto viene vinificato senza aggiunta - né prima, né durante, né dopo la fermentazione alcolica - di mosto o mosto concentrato rettificato o alcoli di origine agricola o distillati, e senza concentrare in alcun modo il mosto ottenuto dalle uve appassite. Il tenore di zuccheri e il tenore alcolico del prodotto finale provengono esclusivamente dalle uve vinificate.

5.2. *Rese massime*

1. Rese massime in ettolitri di prodotto finito per ettaro

96 ettolitri per ettaro

2. Resa massima in chilogrammi di uve per ettaro

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delimitata dei vini dell'IGP Agio Oros, sita a un'altitudine tra 10 e 400 metri, comprende la zona amministrativa del Monte Athos e la vicina località di Ouranoupoli nel comune di Stagira-Akanthos, nel dipartimento della penisola Calcidica.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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

Moscato di Alessandria B

Moscato di Amburgo N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Legame storico, culturale e sociale*

1. Legame storico

Come testimoniano gli scritti di vari monaci, i vigneti erano notevolmente estesi nella zona del Monte Athos. Troviamo numerosi riferimenti alla viticoltura in un libro scritto dal monaco Eulogios Kourilas Lauriotis. I documenti storici dimostrano l'ampiezza della viticoltura praticata dai monasteri del Monte Athos, che ancor oggi possiedono tutti aziende vinicole proprie. È degno di nota che ogni monastero producesse ogni anno circa 80-100 tonnellate di vino. Oltre ai suoi 20 monasteri il Monte Athos ospita varie dipendenze - definite sacre *skites*, ossia luoghi di ascesi, e «sacre celle» - ognuna delle quali coltiva la vite e consuma vino. Le varietà qui tradizionalmente coltivate sono Limnio, Fokianos, Mavroudi, Roditis e Moscato di Alessandria. Dagli anni Novanta del secolo scorso si coltivano varietà straniere come Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Negli ultimi 15 anni, inoltre, sono stati effettuati vari nuovi impianti con le varietà Malagouzia, Agiorgitiko, Moscato di Amburgo e Cabernet Franc, che a quanto sembra si sono acclimatate ottimamente e hanno iniziato a produrre gli eccellenti vini tipici della zona.

La fondazione dei monasteri del Monte Athos favorì la viticoltura organizzata e la produzione vinicola su vasta scala. Una «convenzione» commerciale risalente al 972 d.C. definì per la prima volta le norme per il commercio di vini entro i confini del Monte Athos; ben presto, tuttavia, il commercio dei vini dei monasteri si estese al di là di tali confini. Nell'arco del millennio successivo, in molte zone della Grecia i monasteri svolsero la funzione di custodi della viticoltura, gestendo in tale veste efficienti aziende vinicole.

2. Legame storico per i vini liquorosi e i vini passiti

Già 1 000 anni fa in questa zona si producevano tradizionalmente vini liquorosi e vini passiti - i monaci avevano aggiunto alla produzione di vini secchi quella di una certa quantità di vino dolce. Si trattava di un vino particolarissimo, usato per accompagnare i pasti nelle più importanti ricorrenze e festività cristiane.

Le temperature elevate e il prolungato soleggiamento di questa zona favoriscono l'accumulo di zuccheri nelle uve, da cui derivano l'adeguato titolo alcolometrico e le componenti aromatiche necessarie per produrre vini (liquorosi e passiti) di qualità.

Nel corso del tempo questi vini sono diventati famosi anche al di fuori della zona di produzione, acquistando rinomanza in tutta la Grecia per la loro qualità e le peculiari caratteristiche organolettiche.

Circa 20 anni fa le aziende vinicole locali hanno iniziato a produrre e distribuire sistematicamente tali vini, coniugando tecniche tradizionali e tecnologia moderna.

In quest'arco di tempo la loro fama ha continuato a diffondersi, e i nomi di questi vini si sono indissolubilmente legati alla zona di produzione, poiché essi devono le proprie caratteristiche specifiche al nesso tra varietà utilizzate, condizioni pedologiche e climatiche e metodo di produzione.

3. Legami culturali, sociali ed economici

Fin dall'antichità il vigneto e il vino sono stati indissolubilmente legati alla vita culturale, sociale ed economica delle popolazioni locali. Tale legame è vivo ancor oggi, come testimoniano le tradizioni culturali locali, gli eventi e i convegni organizzati per promuovere il vino. I vini passiti e liquorosi assolvono una funzione particolarissima in taluni eventi sociali, culturali e religiosi.

8.2. *Ambiente geografico*

1. Ambiente geografico e origine geografica

La zona vitivinicola in cui si può produrre il vino dell'IGP Agio Oros è situata entro i confini amministrativi della penisola del Monte Athos. I vigneti si trovano per lo più vicino al mare oppure su pendii fino a un'altitudine di 400 metri. I suoli, che hanno buoni livelli di pH, sono di grana media, di solito tra l'argilla sabbiosa e la sabbia argillosa, e in alcuni punti troviamo suolo franco sabbioso, senza una salinità eccessiva, con elevati tenori di ferro, rame e magnesio e un tenore sufficiente di fosforo e manganese.

Dal punto di vista geologico la penisola del Monte Athos è una continuazione della formazione geologica dei Monti Rodopi, con prevalenza di rocce metamorfiche cristallizzate (gneiss, nefrite, calcare, calcare cristallino e marmo) e rocce ignee (granito, granodioriti e ofioliti).

Dal punto di vista morfologico è contraddistinta da ripidi pendii lungo la costa, da pieghe accidentate e dalla presenza del Monte Athos, la cui struttura piramidale si eleva bruscamente a un'altitudine di 2 033 metri. Il clima della penisola del Monte Athos subisce l'influenza di questo terreno scosceso, cui si uniscono il ripido andamento della costa e le correnti marine all'estremità meridionale.

Secondo i dati della stazione meteorologica di Arnaia, Neos Marmaras e Stratoni il clima nella zona del Monte Athos varia dal mediterraneo-costiero nelle zone site ad altitudini inferiori, al mediterraneo-continentale nelle zone più elevate, sino all'umido-continentale sui rilievi montani. Questo clima mediterraneo di transizione è caratterizzato da inverni miti ed estati fresche. Sia le pianure che le zone montane godono di un microclima in cui raramente si registrano gelate dannose e temperature eccessivamente elevate.

Nei mesi più caldi (luglio e agosto) le temperature massime medie durante il giorno si aggirano intorno ai 31 °C. In quelli più freddi (gennaio e febbraio) le temperature medie diurne sono di circa 8 °C; ciò tuttavia non costituisce un problema, poiché la temperatura minima media rimane al di sopra di 0 °C.

Le precipitazioni medie annue variano da 470 mm (nelle pianure) a 850 mm (sui monti); il periodo più piovoso è quello che va da ottobre ad aprile.

I venti soffiano principalmente da nord-nord-est, tranne che in estate quando prevalgono i venti meridionali. Nel clima della penisola Calcidica si rileva una caratteristica eccezionale: benché sia ubicata nella Grecia settentrionale, questa regione si trova sulle medesime curve isotermiche, per le temperature minime e massime, di regioni assai più meridionali come la Messenia, l'Etolia-Acarnania e l'Attica, grazie alla lunghezza delle sue coste che si affacciano sul mar Egeo (630 chilometri).

2. Ambiente geografico e origine geografica: vini liquorosi e passiti

La pendenza dei terreni, leggeri, sabbiosi e asciutti, si unisce al clima mediterraneo locale, caratterizzato da inverni freschi, correnti di aria fresca e abbondante soleggiamento estivo, nel creare condizioni ideali per la coltivazione di uve di qualità superiore che maturano precocemente, hanno un tenore di zuccheri più elevato e un colore migliore, una maturazione fenolica soddisfacente e un elevato tenore alcolico: caratteristiche enologiche essenziali, queste, per la produzione di vini liquorosi o passiti.

Le alte temperature di fine estate, che favoriscono l'appassimento delle uve, si combinano con l'abbondante soleggiamento nel creare le condizioni ideali per la produzione di vini passiti e liquorosi di qualità eccellente e alto valore commerciale.

8.3. *Informazioni sul prodotto*

1. Informazioni sul prodotto

Le caratteristiche qualitative dei vini dell'IGP Agio Oros sono il risultato delle condizioni climatiche e dei vari tipi di suoli della zona, assieme alle varietà vinicole coltivate, ai metodi usati per l'allevamento delle viti e alle tecniche di vinificazione.

2. Informazioni sul prodotto per la categoria «vino»

I vini bianchi dell'IGP Agio Oros sono di colore giallo chiaro con riflessi verdastri, oppure giallo dorato intenso se il vino è stato invecchiato in botti di quercia. I loro aromi variano a seconda del tipo, della varietà e dell'invecchiamento, ma sono caratterizzati da note di frutta estiva ed esotica, gelsomino, agrumi e vaniglia. I vini sono rotondi al palato con un'acidità rinfrescante; hanno un sapore ricco e complesso e una lunga persistenza, a seconda del metodo di vinificazione.

I vini rossi dell'IGP Agio Oros sono di colore rosso intenso con riflessi bluastri e aromi di frutti rossi, spezie, frutta secca e vaniglia. Il corpo strutturato, il sapore equilibrato e i tannini morbidi di questi vini sono dovuti alle condizioni climatiche ideali della zona, che determinano una buona maturazione fisiologica e fenolica.

I vini rosati dell'IGP Agio Oros sono di colore rosa oppure da rubino a rosso chiaro, con riflessi bluastri o arancioni e aromi di frutti rossi. Sono caratterizzati da freschezza, sapore equilibrato e acidità.

3. Informazioni sul prodotto per i vini liquorosi e passiti.

Nel caso dei vini passiti bianchi e rossi dell'IGP Agio Oros, le uve sono raccolte dalle viti in una fase di maturazione avanzata e quindi sottoposte ad appassimento al sole per 10-15 giorni fino a raggiungere un'elevata concentrazione di zuccheri. La fermentazione alcolica è lenta e si arresta senza interventi esterni, lasciando una quantità di zuccheri residui sufficiente per conferire al vino il caratteristico sapore dolce. Il vino invecchia in botti di quercia per uno o due anni, e acquisisce in tal modo un corpo ricco e liscio e un sapore complesso. I sentori più spiccati sono di spezie, frutta secca e nocciole, fichi, uvetta e albicocche.

Per i vini liquorosi dell'IGP Agio Oros il processo è leggermente diverso. Negli anni in cui le condizioni meteorologiche sono favorevoli, le uve sono lasciate a stramaturare sulle viti per accrescerne il tenore di zuccheri, mentre la fermentazione alcolica viene interrotta con l'aggiunta di alcole per raggiungere il titolo alcolometrico desiderato. Questi vini sono di solito vini rossi di titolo alcolometrico basso o moderato, densi e untuosi al palato e ricchi all'olfatto con aromi principalmente di uvetta, cioccolato fondente e frutta secca.

8.4. *Interazione causale*

1. Interazione causale

La natura peculiare dei vini dell'IGP Agios Oros si deve alle caratteristiche distintive della zona (il suolo, il clima e l'effetto dei venti in estate), oltre che alle varietà coltivate e alle tecniche di coltivazione utilizzate.

2. Interazione causale per la categoria «vino»

Tutte le varietà si adattano perfettamente alla zona del Monte Athos, e producono vini il cui odore è ricco di aromi caratteristici della zona stessa, mentre il sapore è ricco ed equilibrato. Le particolari condizioni xerotermiche della regione e la tipologia dei terreni determinano una maturazione delle uve tra metà agosto e metà settembre, a seconda della varietà.

Oltre alle tradizionali varietà di uve bianche coltivate nella zona (Roditis, Asyrtiko, Athiri) e alle varietà straniere sperimentate con successo (Chardonnay e Sauvignon Blanc), anche la varietà Malagouzia, introdotta di recente, si è acclimatata nella zona con esiti positivi. Dal momento che teme l'umidità eccessiva, essa viene coltivata nei settori dei vigneti ad altitudine medio-alta. Le uve maturano alla fine di agosto, e ciò conferisce ai vini un titolo alcolometrico più elevato, buona acidità e aromi di frutta tropicale, agrumi (soprattutto limetta) e basilico.

Le varietà di uve rosse sono coltivate nelle parti più ripide dei vigneti, in modo da assicurare un drenaggio migliore. Di conseguenza le viti trattengono una quantità d'acqua minore, consentendo una migliore maturazione alcolica e fenolica delle uve. I vini prodotti da uve coltivate su terreni sabbiosi hanno aromi delicati, mentre quelli ottenuti da uve coltivate su terreni ad alto contenuto di argilla si distinguono per uno spiccato carattere fenolico.

La varietà di uva rossa tradizionalmente utilizzata per produrre l'Agio Oros è il Limnio, che è anche considerato la più antica varietà di uva greca registrata. A parte il Limnio si coltivano su scala significativa anche Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge e Syrah, da cui si ottengono vini rossi tannici di elevata qualità, con un elevato tenore alcolico e una lunga persistenza. Negli anni più recenti sono state sperimentate anche altre varietà come Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko e Moscato di Amburgo, che producono vini di buona struttura e con intensi aromi varietali di frutti rossi. Nel caso di Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge e Cabernet Franc le uve iniziano a maturare nella seconda metà di agosto, mentre Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro e Moscato d'Amburgo maturano nei primi dieci giorni di settembre.

Dalla varietà Merlot si ottengono vini di elevato titolo alcolometrico con tannini morbidi e sentori di ciliegie e lamponi; la varietà Cabernet Franc, che matura più tardi, dà invece vini con struttura robusta e colore intenso, adatti a un invecchiamento prolungato. La varietà Cabernet Franc produce vini con note speziate e aromi caratteristici (principalmente di piccoli frutti rossi, oltre a peperoni), contraddistinti da buona intensità e concentrazione e da un tenore totale di antocianina particolarmente elevato.

Dall'Agiorgitiko si ottengono vini di titolo alcolometrico elevato, con aromi morbidi di ciliegie, cioccolato e spezie, adatti a un invecchiamento medio-lungo.

Dal Moscato d'Amburgo si ottengono vini dagli aromi intensi, tipici della varietà, che ricordano la rosa. Tale varietà è coltivata sui suoli più profondi e fertili, in cui le uve sviluppano al meglio le proprie caratteristiche organolettiche, oltre al colore, alle dimensioni e ai sentori.

3. Interazione causale per i vini liquorosi e passiti.

I vini liquorosi e passiti prodotti sul Monte Athos hanno carattere peculiare, grazie al suolo e soprattutto alle condizioni climatiche della zona in cui vengono prodotti: tale combinazione crea un ambiente ideale. Questi vini rappresentano attualmente il 10-15 % della produzione vinicola totale della zona.

Per la loro produzione si possono utilizzare numerose varietà, in funzione delle caratteristiche organolettiche che i viticoltori desiderano esaltare nei rispettivi prodotti. Tra le varietà impiegate più spesso figurano quelle altamente aromatiche come Malagouzia e Moscato di Amburgo, mentre tradizionalmente si impiegavano varietà di uve rosse come Merlot, Limnio, Xinomavro e Grenache Rouge, da cui si ottenevano vini liquorosi o passiti di colore dal caramello al rosso, con ricca persistenza e odore complesso di frutta secca e spezie dolci.

Questi vini hanno partecipato a concorsi vinicoli nazionali e internazionali.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Deroghe

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga per la produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

l'articolo 4, lettera c), della decisione ministeriale congiunta n. 392169/20.10.1999 che stabilisce norme generali relative all'uso dell'espressione «vino locale» nella descrizione del vino da tavola (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 1985/8.11.99), modificata con decisione ministeriale congiunta n. 321813/29.8.2007, recita:

«È possibile utilizzare l'espressione 'vino locale' unitamente all'indicazione geografica che si riferisce a una provincia, un dipartimento o una zona viticola di dimensioni inferiori a quelle di un dipartimento, per i vini da tavola prodotti in aziende vinicole che operano in quel dipartimento o nei dipartimenti vicini».

Deroghe

Quadro giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione.

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura del vino

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

A. Indicazioni relative a determinati metodi di produzione

Gli articoli 3 e 4 della decisione ministeriale n. 280557/9-6-2005 che stabilisce il periodo di maturazione, invecchiamento e immissione sul mercato dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini locali, nonché i termini usati per l'etichettatura degli stessi relativamente al metodo di produzione o ai metodi di preparazione (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 818/15-6-2005) stabiliscono le condizioni relative all'uso dei seguenti termini:

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vino nuovo);

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (affinamento in botte o affinato in botte);

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (invecchiato in botte o invecchiamento in botte);

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (vinificato e affinato in botte, o vinificazione e affinamento in botte)

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (vinificazione in botte, o vinificato in botte)

B. Indicazione dell'annata sull'etichetta

Quando le etichette del vino riportano il termine «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ»/«ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» («vino nuovo»), è obbligatorio indicare l'annata, in conformità all'articolo 1, comma 2, della decisione ministeriale n. 280557/9-6-2005 che stabilisce il periodo di maturazione, invecchiamento e immissione sul mercato dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini locali, nonché i termini usati per l'etichettatura degli stessi relativamente al metodo di produzione o ai metodi di preparazione (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 818/15-6-2005).

C. Menzioni tradizionali

— Menzioni tradizionali in conformità della decisione ministeriale n. 235309/7-2-2002 sull'approvazione delle menzioni tradizionali utilizzate per i vini (Gazzetta ufficiale, Serie II, n. 179/19-2002) e relative alla denominazione di origine o all'indicazione geografica.

In conformità della suddetta decisione ministeriale, le menzioni tradizionali che possono essere utilizzate sull'etichettatura dei vini dell'IGP Agio Oros sono le seguenti:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (vino bianco da uve bianche), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (vino bianco da uve rosse), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ o ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (vino bianco da uve rosate o vino bianco da uve grigie), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (vino delle colline), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (vino dei pendii).

— Menzioni tradizionali ai sensi dell'articolo 112 del regolamento (UE) n. 1308/2013, che sono legate alla denominazione di origine o all'indicazione geografica.

A norma dell'articolo 113 del regolamento (UE) n. 1308/2013, e secondo la definizione e la registrazione contenute nella banca dati elettronica «e-ambrosia», le seguenti menzioni tradizionali possono essere utilizzate e protette in relazione all'IGP Agio Oros, purché siano rispettate le condizioni pertinenti della normativa nazionale e dell'UE:

Τοπικός Οἶνος (vino locale) in luogo dell'IGP

Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) e Νάμα (Nama) per i vini dolci, i vini ottenuti da uve appassite e i vini liquorosi.

Link al disciplinare del prodotto

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%202/prodiagrafi_PGEAgio_Oros_201221.pdf